



This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

### Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

- + *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.
- + *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.
- + *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.
- + *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

### About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at <http://books.google.com/>



## A propos de ce livre

Ceci est une copie numérique d'un ouvrage conservé depuis des générations dans les rayonnages d'une bibliothèque avant d'être numérisé avec précaution par Google dans le cadre d'un projet visant à permettre aux internautes de découvrir l'ensemble du patrimoine littéraire mondial en ligne.

Ce livre étant relativement ancien, il n'est plus protégé par la loi sur les droits d'auteur et appartient à présent au domaine public. L'expression "appartenir au domaine public" signifie que le livre en question n'a jamais été soumis aux droits d'auteur ou que ses droits légaux sont arrivés à expiration. Les conditions requises pour qu'un livre tombe dans le domaine public peuvent varier d'un pays à l'autre. Les livres libres de droit sont autant de liens avec le passé. Ils sont les témoins de la richesse de notre histoire, de notre patrimoine culturel et de la connaissance humaine et sont trop souvent difficilement accessibles au public.

Les notes de bas de page et autres annotations en marge du texte présentes dans le volume original sont reprises dans ce fichier, comme un souvenir du long chemin parcouru par l'ouvrage depuis la maison d'édition en passant par la bibliothèque pour finalement se retrouver entre vos mains.

## Consignes d'utilisation

Google est fier de travailler en partenariat avec des bibliothèques à la numérisation des ouvrages appartenant au domaine public et de les rendre ainsi accessibles à tous. Ces livres sont en effet la propriété de tous et de toutes et nous sommes tout simplement les gardiens de ce patrimoine. Il s'agit toutefois d'un projet coûteux. Par conséquent et en vue de poursuivre la diffusion de ces ressources inépuisables, nous avons pris les dispositions nécessaires afin de prévenir les éventuels abus auxquels pourraient se livrer des sites marchands tiers, notamment en instaurant des contraintes techniques relatives aux requêtes automatisées.

Nous vous demandons également de:

- + *Ne pas utiliser les fichiers à des fins commerciales* Nous avons conçu le programme Google Recherche de Livres à l'usage des particuliers. Nous vous demandons donc d'utiliser uniquement ces fichiers à des fins personnelles. Ils ne sauraient en effet être employés dans un quelconque but commercial.
- + *Ne pas procéder à des requêtes automatisées* N'envoyez aucune requête automatisée quelle qu'elle soit au système Google. Si vous effectuez des recherches concernant les logiciels de traduction, la reconnaissance optique de caractères ou tout autre domaine nécessitant de disposer d'importantes quantités de texte, n'hésitez pas à nous contacter. Nous encourageons pour la réalisation de ce type de travaux l'utilisation des ouvrages et documents appartenant au domaine public et serions heureux de vous être utile.
- + *Ne pas supprimer l'attribution* Le filigrane Google contenu dans chaque fichier est indispensable pour informer les internautes de notre projet et leur permettre d'accéder à davantage de documents par l'intermédiaire du Programme Google Recherche de Livres. Ne le supprimez en aucun cas.
- + *Rester dans la légalité* Quelle que soit l'utilisation que vous comptez faire des fichiers, n'oubliez pas qu'il est de votre responsabilité de veiller à respecter la loi. Si un ouvrage appartient au domaine public américain, n'en déduisez pas pour autant qu'il en va de même dans les autres pays. La durée légale des droits d'auteur d'un livre varie d'un pays à l'autre. Nous ne sommes donc pas en mesure de répertorier les ouvrages dont l'utilisation est autorisée et ceux dont elle ne l'est pas. Ne croyez pas que le simple fait d'afficher un livre sur Google Recherche de Livres signifie que celui-ci peut être utilisé de quelque façon que ce soit dans le monde entier. La condamnation à laquelle vous vous exposeriez en cas de violation des droits d'auteur peut être sévère.

## À propos du service Google Recherche de Livres

En favorisant la recherche et l'accès à un nombre croissant de livres disponibles dans de nombreuses langues, dont le français, Google souhaite contribuer à promouvoir la diversité culturelle grâce à Google Recherche de Livres. En effet, le Programme Google Recherche de Livres permet aux internautes de découvrir le patrimoine littéraire mondial, tout en aidant les auteurs et les éditeurs à élargir leur public. Vous pouvez effectuer des recherches en ligne dans le texte intégral de cet ouvrage à l'adresse <http://books.google.com>





2

NOUVEAU SYSTÈME

DE

IE ORGANIQUE.





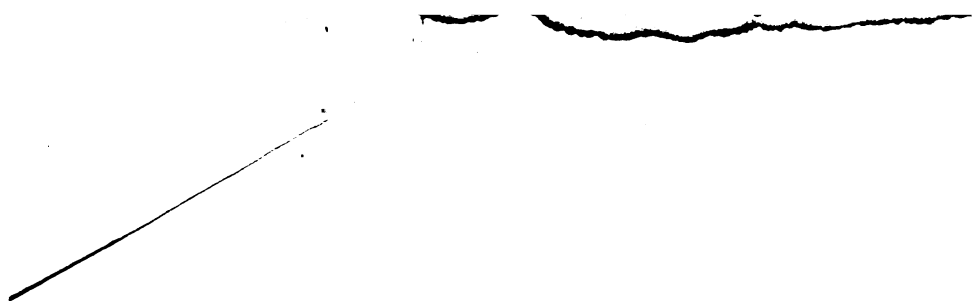






**NOUVEAU SYSTÈME**  
**DE**  
**CHIMIE ORGANIQUE.**

(Gaspail)  
3-POB



1871

1871

*Chimie Organique*  
NOUVEAU SYSTÈME

DE

# CHIMIE ORGANIQUE

FONDÉ

SUR DE NOUVELLES MÉTHODES D'OBSERVATION,  
ET PRÉCÉDÉ  
D'UN TRAITÉ COMPLET DE L'ART D'OBSERVER ET DE MANIPULER,  
EN GRAND ET EN PETIT,  
DANS LE LABORATOIRE ET SUR LE PORTE-OBJET DU MICROSCOPE;

PAR

**F.-V. RASPAIL.**

TROISIÈME ÉDITION ENTIÈREMENT REFONDUE,

ACCOMPAGNÉE

D'UN ATLAS IN-4° DE VINGT PLANCHES DE FIGURES DESSINÉES D'APRÈS NATURE,  
ET GRAVÉES AVEC LE PLUS GRAND SOIN.

TOME PREMIER.

Il n'y a de petit dans la nature que les petits esprits.  
*Mémoire sur l'Alcyonelle, 1827.*



**BRUXELLES,**  
SOCIÉTÉ ENCYCLOGRAPHIQUE DES SCIENCES MÉDICALES,  
RUE DE FLANDRE, 153.

**1849.**

*Chimie*



## A LA MÉMOIRE

D'UN HOMME DE BIEN , MON PAUVRE MAÎTRE ,

**L'ABBÉ EYSSÉRIC.**

A toi, qui sus allier le prêtre de l'Évangile avec l'homme de la science et de la civilisation ! A toi, qui, à Paris, aurais mérité de n'être d'aucune académie, et qui, dans mon village, ne voulus jamais t'élever au-dessus de la dignité d'instituteur des pauvres ! A toi, philologue d'une immense érudition, qui te dévouas, toute ta vie, à faire épeler des lettres ! A toi, prêtre, qui n'as jamais voulu vivre que du travail de tes mains !

A toi l'hommage de ce livre !

Puisse cette consécration pieuse que je t'adressai, pour la première fois, du fond de la prison dont je m'étais fait une solitude, et que je te renouvelle du fond de la solitude dont je me suis fait une prison ; puisse cette consécration pieuse rendre mon livre aussi utile à la science, que l'ont toujours été tes exemples et tes leçons à la cause de l'humanité !

Adieu.

F.-V. RASPAIL.

Paris, 10 mai 1838.





---

## AVERTISSEMENT

DE LA PREMIÈRE EDITION (1835).

---

Le moment ne pouvait pas être plus favorable pour la publication de cet ouvrage. Les expériences d'où découlent les principes sur lesquels il repose sont enfin proclamées exactes par des hommes célèbres dans la science, après avoir été, pendant sept ans, repoussées avec acharnement par des médiocrités en crédit, dédaignées par des célébrités dupes de hautes influences, ou admises sous le manteau du plagiat. Cette victoire, après une aussi longue lutte, resterait stérile pour la science, si nous ne profitions pas de l'armistice, pour coordonner nos conquêtes et en former un seul tout.

En effet, dans un ordre social où le mérite ne s'estime pas, mais se mesure ; où l'importance d'une opinion est en raison directe des émoluments de celui qui la professe, comment un observateur pauvre et proscrit pourrait-il attendre, d'une bienveillance étrangère, assez de patience pour aller fouiller les rapports intimes de ses publications éparses dans un si grand nombre de feuilles périodiques ? Et pourtant toutes nos observations se tiennent par les liens les plus étroits ; il existe entre elles une filiation ou une analogie telle que l'une s'explique presque toujours par l'autre, et semble n'en être souvent que le plus simple corollaire.

(1) Il n'y a peut-être pas d'auteurs plus portés à combiner des radicaux grecs et latins, à l'aide du dictionnaire, que ceux qui n'ont jamais eu la

Aussi le système que je publie n'a pas demandé de longues méditations ; il a jailli, comme d'un seul jet, de l'ensemble de phénomènes que j'avais si scrupuleusement observés ; et l'on n'aura pas, je pense, de la peine à m'en croire sur parole, quand on se sera assuré par soi-même de la simplicité de son expression.

Les amateurs des néologismes tirés du grec et du latin trouveront peut-être que ma nomenclature est prosaïque et banale. Mais j'ai été toujours convaincu que le luxe des créations nominales n'avait d'autre but que de donner le change sur le vide de la pensée, et que le moins grave inconvénient de cette mode moderne est sans doute d'introduire, dans la nomenclature scientifique, quelques barbarismes de plus (1). Enfin j'ai toujours eu le malheur de trouver, dans notre langue, des mots qui se prêtaient parfaitement bien à mes définitions.

Comme le *Système de Chimie organique* que je publie est compacte et d'une grande unité, qu'il n'est, pour ainsi dire, que l'application méthodique d'un certain nombre de principes déduits d'expériences rigoureuses, pour éviter les répétitions j'ai dû employer fréquemment la ressource des renvois ; ils sont exprimés par le chiffre de l'alinéa entre

moindre notion de l'une et de l'autre langue ; ce qui est fort commun en France.

deux parenthèses. Ces renvois indiquent , ou l'explication du mot que suit la parenthèse, ou l'analogie du phénomène, ou la preuve de l'assertion , ou enfin la place typographique de la citation.

Jusqu'à présent, j'ose le dire, nous n'avons eu en *chimie organique* que des catalogues, ou, si l'on veut, des classifications arbitraires; je publie un *système* entièrement neuf, quoique fondé rigoureusement sur des expériences dont le plus grand nombre ont déjà paru dans des recueils divers. Du reste, la plupart d'entre elles sont connues d'un si petit nombre d'adeptes, elles ont été si peu indiquées même par ceux qui y puisaient à pleines mains, qu'elles auront encore aujourd'hui la fraîcheur de leur première publication et même le mérite de la nouveauté.

Tous les problèmes de la science des corps organisés ne s'y trouvent pas résolus; mais alors j'ai tâché de fournir toutes les données qui m'ont semblé devoir conduire à la solution. J'ai exposé succinctement les caractères essentiels; j'ai donné la clef des caractères accessoires ou empruntés; j'ai dévoilé les mélanges si souvent adoptés pour des principes immédiats. J'ai cherché, dans toutes les questions, à éclairer la chimie par l'anatomie et par la physiologie; car j'ai toujours considéré comme le comble du ridicule, de n'étudier la nature, qui est l'ensemble harmonieux de toutes les lois, qu'en ne consultant que l'une d'elles. Enfin, douze planches coloriées, calquées par moi au microscope, servent à peindre aux yeux les phénomènes essentiels que je décris. Ma méthode d'exposition se réduit à définir, exposer et réfuter.

Quoique j'aie mis le plus grand soin à rendre mes idées avec simplicité et une rigoureuse exactitude, je me vois pourtant forcé de demander grâce pour mon style, dans le cas où quelque négligence m'aurait échappé; je prie mes lecteurs de ne pas perdre de vue que pendant longtemps mon grabat m'a servi de table, et que mon cabinet d'études

est un cabanon qui n'offre pas même les avantages du cachot, je veux dire la solitude et le silence.

On serait peut-être en droit, si l'on venait à remarquer des lacunes dans mon travail, de me demander compte des trois dernières années de mon existence, années d'inaction, mais non de paresse. Mais on me permettra à mon tour de demander compte à la société actuelle de ses torts envers l'observateur pauvre et indépendant; elle qui achète les complaisances envers le pouvoir par 30,000 fr. de sinécures, et paye l'indépendance des opinions par les cachots; elle qui fournit à un seul homme quatre laboratoires où il n'entre jamais, une chaire où il s'endort; elle qui se hâte de proclamer, comme des génies, des ambitieux qui ont fait servir à la tromper l'or qu'elle prodiguait à leurs intrigues; qui transforme les fauteuils académiques en tout autant de berceaux de famille, et qui ferme ensuite toutes les portes à l'homme d'honneur, s'il ne veut rien obtenir que des suffrages libres de ses concitoyens; où pense-t-elle enfin que nous trouvions les substances et les instruments nécessaires pour nous livrer à la continuation de nos travaux?

Oh! certes oui, si au lieu de disputer mon existence et celle des miens à la persécution et à la nécessité, j'avais eu le bonheur d'étudier au sein d'un peuple libre, je sens quelque chose en moi qui me crie que j'aurais poussé bien loin les limites de la science créée à la sueur de mon front.

Mais l'avenir me console, et le passé doit m'absoudre du présent. J'expose le *compendium* chronologique de ce passé dans la liste suivante de travaux volumineux, qui, malgré le caractère en apparence hétérogène de leurs titres, ne s'en tiennent pas moins tous, pour ainsi dire, par la main. Cette liste aura le double but de faire voir par quelle filière de raisonnements et d'observations je suis arrivé au présent *Système de Chimie organique*, et de couper court à toutes les questions d'antériorité.

1. Sur la formation de l'embryon dans les

nées (*Annales des Sciences natu-*  
mars 1825, tom. 4).

essai d'une classification générale des  
nées, fondées sur l'étude physiologique de  
mille (*ibid.*, avril et juillet 1825, t. 5.)

Développement de la fécule dans les  
es de la fructification des céréales, et  
e microscopique de la fécule, suivies  
riences propres à en expliquer la con-  
n en gomme; première partie (*ibid.*,  
re 1825); — deuxième partie (*ibid.*, no-  
e 1825).

Additions au Mémoire sur l'analyse  
scopique de la fécule (*ibid.*, mars 1826,  
h).

Réponse à quelques objections relatives  
moire sur la formation de l'embryon  
, mai 1826).

Tableau comparatif des caractères phy-  
des diverses féculs (*Bulletin univer-*  
*s sciences et de l'industrie*, première  
i, novembre 1826).

ur le sulfate d'amidon et sur l'inulure  
lon (*ibid.*, décembre 1826).

Mémoire sur l'anatomie comparée des  
nées (*ibid.*, deuxième section, mars et  
827).

Recherches chimiques et physiologiques  
es à expliquer non-seulement la struc-  
t le développement de la feuille, du  
ainsi que des organes qui n'en sont  
transformation, mais encore la struc-  
le développement des tissus animaux  
dans le *Bulletin universel des scien-*  
*de l'industrie*, deuxième section,  
0, n° 176, inséré en entier dans le  
des *Mémoires de la Société d'histoire*  
*lle de Paris*, 1827).

Tableau comparatif des caractères phy-  
des diverses féculs (*Bulletin univer-*  
*s sciences et de l'industrie*, première  
, septembre 1827).

Note sur une fécule singulière, extraite  
s souterraines du *Typha angustifo-*  
*l.*, octobre 1827).

Expériences chimiques et physiques sur  
*ra* (*ibid.*, septembre 1827).

13. Note sur le développement du *Byssus*  
*botryoïdes* (*ibid.*, septembre 1827).

14. Mémoire concernant l'ouverture que  
Grew a décrite le premier sur le test des  
graines, suivi d'une notice sur le genre *Pon-*  
*tederia* (*Mémoires du muséum d'histoire*  
*naturelle*, tom. 14).

15. Notice sur la détermination spécifique  
des céréales trouvées par M. Passalacqua  
dans un tombeau égyptien, et sur le mode  
de préparation qu'on leur a fait subir (*ibid.*,  
tom. 15).

16. Sur l'hordéine et le gluten, et sur la  
difficulté d'isoler, par les procédés en grand,  
les différents principes dont se compose une  
farine (*ibid.*, tom. 16).

17. Recherches physiologiques sur les  
graisses et le tissu adipeux (*Répertoire gé-*  
*néral d'anatomie*, tom. 3, 1827).

18. Anatomie microscopique des nerfs,  
pour démontrer leur structure intime et  
l'absence des canaux contenant un fluide et  
pouvant, après la mort, être facilement inject-  
tés (*ibid.*, tom. 4, 1827).

19. Premier Mémoire sur la structure in-  
time des tissus de nature animale (*ibid.*,  
tom. 4, 1827).

20. Second Mémoire de physiologie et de  
chimie microscopique, sur la structure in-  
time des tissus de nature animale (*ibid.*,  
tom. 5, 1828).

21. Anatomie microscopique des flocons  
du chorion de l'œuf humain (*ibid.*, tome 5,  
1828).

22. Expériences de chimie microscopique,  
ayant pour but de démontrer l'analogie qui  
existe entre la disposition qu'affecte la silice  
dans les spongilles et dans certaines éponges,  
et celle qu'affecte l'oxalate de chaux dans les  
végétaux; accompagnées de l'anatomie micro-  
scopique des spongilles (*Mémoires de la So-*  
*ciété d'histoire naturelle de Paris*, tom. 4,  
1828).

23. Nouvelles observations sur les cristaux  
calcaires qu'on trouve dans les tissus des vé-  
gétaux vivants (*ibid.*).

24. Histoire naturelle de l'alcyonelle flu-

viatile et de tous les genres voisins, considérés, soit sous le rapport de leur organisation et de leur identité spécifique, soit sous le rapport physiologique de leurs tentacules avec les branchies des mollusques et des animalcules ou infusoires ou spermatiques (*ibid.*).

25. Notes additionnelles aux trois Mémoires précédents (*ibid.*).

26. Observations et expériences propres à démontrer que les granules, qui sortent pendant l'explosion du grain de pollen, bien loin d'être les analogues des animalcules spermatiques, comme Gleichen l'avait pensé le premier, ne sont pas même des corps organisés (*ibid.*).

27. Note sur le développement par stolons du *Conoplea cylindrica* (*ibid.*).

28. Sur les moyens, soit chimiques, soit microscopiques, qu'on a tout récemment proposés, pour reconnaître les taches de sang en médecine légale (*Journal général de médecine*, février 1828).

29. Polémique à ce sujet (*ibid.*).

30. Observations critiques sur le Mémoire de MM. Orfila et Lesueur, intitulé : « *Recherches médico-légales*, pouvant servir à déterminer, même longtemps après la mort, s'il y a eu empoisonnement, et à faire connaître la nature de la substance vénéneuse (*ibid.*, juillet 1828).

31. Partie botanique de la deuxième section du *Bulletin universel des sciences et de l'industrie*, depuis 1823 jusqu'en 1829.

32. Annales des sciences d'observation,

(1) Ce Cours élémentaire, tiré à cinq mille exemplaires, est arrivé à sa deuxième édition, en dépit de tout le mauvais vouloir ministériel. Le premier traité parut en 1831 avec cette inscription : *A l'usage des écoles primaires* ; il faisait partie d'une série de traités publiés par L. Hachette, pour l'instruction des élèves et des maîtres du premier degré. Plusieurs sociétés d'agriculture, et spécialement celle de Versailles, votèrent des fonds pour en distribuer de cent à cent cinquante exemplaires aux cultivateurs de leur département. Le préfet de Versailles ne s'opposa point à l'exécution de ce vote. Le dernier traité était terminé par les notions de comptabilité à l'usage des agri-

culteurs, et par un traité d'économie publique digé en forme d'aphorismes, que les journaux des diverses opinions insérèrent en entier dans leurs feuilles. Les principes développés dans le cours de l'ouvrage, sur la puissance et l'utilité des associations agricoles, prirent leur racine dans le cœur des amis de l'agriculture, sur la fin de la session de 1832, le Bugeaud se rendit l'interprète de cette disposition des esprits, en formulant une demande expresse auprès de la chambre, pour la formation d'associations cantonales, qui prendraient le nom de *comices agricoles*. Ce mot, emprunté à l'une des institutions de la république romaine,

Il me paraît inutile de détailler ici les mémoires originaux que j'ai publiés dans les *Annales des sciences d'observation* ; le lecteur les y retrouvera facilement à la suite des tables de matières de cet ouvrage.

33. Essai de chimie microscopique, chez Meilhac, 1830, extrait en majeure partie des *Annales des sciences d'observation*.

34. Nouveaux coups de fouet scientifique, chez Meilhac, 1850, renfermant des discussions, l'une sur la polémique de Geoffroy Saint-Hilaire, et l'autre sur un rapport académique relatif aux calcaires du Cactus.

35. Analyse de petits corps blancs nus dans un kyste qui se forme au niveau de l'articulation du poignet, sur la face palmaire (*Le Lycée, journal des sciences*, jeudi 20 octobre 1832).

36. Histoire naturelle des ammonites, de la description des ammonites des Alpes et des Cévennes (*ibid.*, 10, 13, 14, 24, 27 novembre, 1<sup>er</sup>, 11 décembre 1832). Le *Lycée* a cessé de paraître avant la complète publication de ce travail ; ce journal offrit au conseil royal de l'instruction publique.

37. Essai d'analyse microscopique du pain des prisons de Paris, par un homme qui en a mangé (*ibid.*, 4 décembre 1832).

38. Cours élémentaire d'agriculture et d'économie rurale, 5 petits vol. in-18. Ch. Bache, 1831-1832 (1).

Il me paraît inutile de détailler ici les mémoires originaux que j'ai publiés dans les *Annales des sciences d'observation* ; le lecteur les y retrouvera facilement à la suite des tables de matières de cet ouvrage.

*les parus postérieurement à la première édition.*

*Le Réformateur*, journal quotidien de nouveaux intérêts matériels et moraux, de faits et politiques, littéraires et scientifiques grand format. 384 numéros, du 8 octobre 1834 au 27 octobre 1835.

*Mémoire comparatif sur l'histoire naturelle de l'insecte de la gale*, 1834. In-8°, B. Baillière.

*Nouveau système de physiologie et de botanique*, accompagné d'un 60 planches; 2 vol. in-8°, chez M. Villière, 1837, paru en décembre 1836.

*NOTATION*. Presque tous les mémoires insérés dans cette liste, et qui ont été publiés dans les divers recueils de la capitale,

ont pu être cités dans l'avertissement de notre ouvrage, sembla moins contraire à la symétrie monarchique, que celui d'associer un nom avions employé dans tout le l'ouvrage, comme n'appartenant au langage d'une nuance politique; *multa renascuntur jam cecidère*. Le 15 décembre 1833 le ministre des travaux publics adressa une circulaire aux préfets, pour les engager à encourager l'enseignement des *comices agricoles*. Les encouragements du pouvoir ne sont jamais que des servitudes; les *comices agricoles* sont devenus des rouages de l'administration; l'agriculture n'a pas retiré d'autre avantage; mais le principe est posé, l'application plus tard sera plus heureuse: attendons. Le ministre s'effraya de voir circuler dans les écoles primaires un ouvrage élémentaire revêtu

avaient été tirés à part, à un petit nombre d'exemplaires, pour être distribués gratis, par nous, aux personnes compétentes, à l'époque où l'Institut de France avait mission officielle d'étouffer, dans le plus profond silence, les résultats obtenus par un auteur proscrit. Or, dans un moment où tous les genres de mérite semblent ne plus s'estimer qu'*ad valorem*, il ne sera peut-être pas sans intérêt de révéler le prix que la faveur publique a attaché depuis à ces tirages à part. L'*Essai d'une classification générale des graminées* (n° 2 de la présente liste) et le seul *Mémoire sur l'alcyonelle* (n° 24) qui ne dépasse pas 90 pages, s'élèvent fréquemment, dans les ventes publiques de livres, à des prix qui sont loin d'atteindre les ouvrages en deux ou trois volumes in-8°.

de notre nom; il se fit adresser, par les *conseils généraux*, des demandes pour l'adoption d'un *Cours élémentaire d'agriculture* à l'usage des écoles primaires. En 1837, la chose parut beaucoup plus urgente; nous venions de publier la deuxième édition entièrement refondue du premier traité: le ministre du commerce, Martin (du Nord), consacra une somme de 6,000 fr. à donner en prix aux six *Cours élémentaires d'agriculture* que la Société d'agriculture de Paris aurait jugés dignes de cet encouragement. Ainsi l'opinion publique a eu gain de cause, elle a forcé le pouvoir à s'occuper de l'enseignement élémentaire du grand art qui nous fait vivre: et nous applaudissons de grand cœur à ce triomphe, nous qui l'avons préparé; car nous sommes de l'école de ceux qui professent cet adage: *Périsset notre nom, plutôt qu'un principe utile aux hommes!*

fet d'une insulte personnelle ; je ne répondis pas, et me réfugiai plus profondément encore dans ma solitude.

Le 8 juillet 1833, il m'arriva directement une autre lettre, qui portait un tout autre cachet, et s'offrait à moi avec les caractères d'une tout autre bienveillance. Je la transcris textuellement :

INSTITUT DE FRANCE. — ACADEMIE ROYALE  
DES SCIENCES.

Paris, 5 juillet 1833.

MONSIEUR,

Vos recherches microscopiques ont fait connaître la nature intime de certains points moléculaires ; elles ont mis à la portée de la Société de nouveaux matériaux, et ont ainsi créé à son profit des trésors d'une fécondité toute-puissante.

Elles ont sur moi, comme membre de la Société, une influence de gratitude et de haute estime pour leur auteur. Que je fusse resté entièrement isolé, je nourrissais pour vous, au fond de l'âme, un respect profond, comme j'en conçois pour tous les bienfaiteurs de l'humanité.

Mais la fortune a disposé de moi autrement, en me plaçant momentanément, comme président, à la tête de l'Académie des sciences ; or, je ne me trouve jamais dans une position nouvelle que je n'en étudie les circonstances, surtout celles qui me créent des devoirs.

Ma position est de donner de l'encouragement à tous les efforts heureux qui se font en faveur des sciences ; d'être, comme président, la pensée active et providentielle de tous les membres de la corporation.

Or, qui a plus de droits, monsieur, aux encouragements des savants que vous, monsieur, qui venez d'ouvrir une nouvelle voie de recherches, en trouvant des faits aussi pleins d'avenir, en créant des idées si nouvelles et si heureusement inspiratrices d'idées subséquentes !

En partant pour le midi de la France, avec

une commission scientifique, je dis dans ce cercle que j'eusse proposé un prix de mille francs pour l'invention du sulfate de quinine.... Vous êtes, monsieur, pour vos recherches et vos découvertes, qui, je date de sept ans, dans la même station ; l'utilité de vos travaux éclate au moment même, et leur avenir d'influence bien autrement incommensurable que ne me paraissait être autrefois à l'égard du sulfate de quinine.

En définitive, je pense qu'une récompense solennelle, sur la fortune laissée à la science par le philanthrope Monthyon, vous est due ; je m'en suis ouvert vis-à-vis de mes collègues intimes ; la disposition des esprits est favorable à mes vues.

Un point dont je vous dois l'assurance, c'est que je n'agis pas sous une direction quelconque, sous une influence de A ou B ; je vous déclare ce fait sur l'honneur. Et j'ai conçu que le moment d'être juste à l'égard et de le manifester était venu. Convenir et agir, c'est là mon fait.

Maintenant, pourquoi cette lettre ? j'ai pu agir à votre insu, c'est vrai ; et c'eût été mieux. Mais si vous me répondez en termes que je puisse faire valoir vis-à-vis certains esprits revêches, vous servez votre plan de conduite.

Veuillez, monsieur, agréer l'hommage et profond de ma très-haute considération.

*Signé : GEOFFROY SAINT-HILAIRE*

*Président de l'Académie des sciences*

Ce qui nous surprend étrangement, c'est cette lettre infiniment trop flatteuse, ce n'est pas la bienveillance que nous témoignait un savant, mais bien celle que nous exprimait le président de l'Académie des sciences, au nom de sa Société. Nous n'oublierons jamais en effet la faveur avec laquelle Geoffroy Saint-Hilaire père accueillit nos premiers débuts dans la carrière de l'observation, et la manière avec laquelle il se compromit lors de notre première lecture, à l'Académie



es, en quittant son fauteuil et venant se placer auprès de l'inconnu, afin de distraire à l'importunité des conversations ses collègues, et de les forcer, par exemple, à prêter une attention que ces cours, d'aventure, n'accordent qu'à la lecture de leurs protégés. J'oublierai encore ces paroles d'encouragement, et de réconfortement à la fois, qu'il m'adressa huit jours après, bien à l'écart, dans la salle de la bibliothèque. La révolution de juillet a passé de quarante ans le terme assigné par l'épique au triomphe de ces vérités.

Dans ma réponse, je pris grand soin de marquer cette distinction entre le savant et le professeur, entre la mission du cœur et la mission officielle. Avant d'entrer dans des explications à cet égard, il m'importe de faire remarquer que, dans tout le cours de mes travaux scientifiques et de ma carrière politique, il ne m'est pas arrivé de faire la moindre allusion à Geoffroy Saint-Hilaire; notre sympathie commune s'est toujours exercée à distance; la mienne est trop compromettante pour que je veuille la témoigner de plus près. Lorsque la lettre du président de l'Académie des sciences me parvint, il y avait bien des années que nous ne nous étions vus, et qu'il n'était établi le moindre rapport entre nous. Le savant, une fois mis hors de la portée de ma réponse, voici en substance ce que je répondis à l'Académie des sciences, par l'organe de son président :

J'ai eu recours fréquemment à la publication d'une lecture à l'Académie des sciences dans le cas de donner à une idée; je professe en cela d'un droit, pour ainsi dire, naturel; et je publiais mes idées ensuite dans des recueils spéciaux. Une seule fois j'ai souscrit pour demander un rapport; c'est à ma première lecture; il ne m'est plus arrivé d'en demander un second : le premier, tout flatteur qu'il était, m'avait donné la mesure de l'impétuosité des juges de cette section. Mais il ne m'est arrivé de concourir à un

sujet de prix; il a été suffisamment démontré pour moi, même à l'Académie, qu'une de mes découvertes avait reçu une couronne sur le front d'autrui. Il n'est pas une de mes publications scientifiques qui ne m'ait suscité quelques sourds désagréments; on sait la part que Cuvier et ses adhérents ont prise à la ruine de l'une d'elles, ruine qui entraîna celle de notre avoir. Qu'aujourd'hui l'Académie pense à me décerner une réparation enveloppée dans une somme de 10,000 fr., il ne m'est pas plus permis de le refuser, que si la réparation n'avait qu'un morceau de papier pour enveloppe. Mais je déclare que j'accepterai sans condition, et sans me départir en rien de ma manière d'agir et d'écrire envers elle. Mon programme ne saurait être que celui des *Annales des sciences d'observation*; et jusqu'à ce que l'Académie se soit réformée sur des bases plus libérales, ma conscience me défendra de modifier en rien le système que j'ai suivi jusqu'ici. Moi qui n'ai point de haine dans le cœur, je ne pourrais que m'applaudir de voir les corps savants venir à moi; mais aussi moi qui professe la religion du beau et du vrai, je ne saurais aller vers eux, sans abjurer mes croyances. »

Il me fut répondu oralement, et par un intermédiaire, que ma lettre n'avait changé en rien les bonnes dispositions de l'Institut; qu'on était résolu à accorder la récompense à l'ouvrage, indépendamment des réserves prises par l'auteur. Le bruit s'en répandit dans la capitale, et les félicitations nous arrivèrent de toutes parts. Nos amis savent avec quelle insouciance nous acceptions ces témoignages : « Ils ont le pouvoir d'offrir le prix, disions-nous, mais non celui de l'accorder, ils ne l'accorderont pas. »

Et ils ne l'accordèrent pas : les journaux de l'époque ont assez clairement expliqué pourquoi(1). Il paraîtrait, en effet, que Guizot, ministre alors de l'instruction publique, aurait mandé Geoffroy Saint-Hilaire père, pour

Voyez le *Messenger* et le *Bon Sens* du 6 octobre 1833; le *National* du 20 et 22 novembre

1833, et le *Journal des Débats* du 21 novembre 1833.

avoir avec lui un entretien à cet égard ; et que le ministre éprouvant de la résistance de la part du président de l'Académie, aurait mis fin à l'entrevue en ces termes : « Au reste, que l'Académie fasse son devoir, moi je ferai le mien. » Quelques jours plus tard, j'étais arrêté comme coupable d'avoir conspiré, à la tête de cinq cents personnes, dans l'amphithéâtre du n° 11 de la rue des Fossés-Saint-Jacques. Cette victoire était criée dans les rues, en attendant le jugement. Le jugement tardait d'arriver ; l'Académie suspendit le sien ; elle reculait sa séance solennelle d'un mois, puis de quinze jours, puis d'une semaine ; puis enfin, jusqu'à ce que l'opinion publique eût perdu de vue l'événement.

Quoi qu'il en soit, la séance eut lieu, presque en même temps que le procès. La récompense fut, on le prévoit, passée sous silence ; et la décision unanime du jury mit en liberté le conspirateur pris à la tête de cinq cents hommes ; car il se trouva que ces cinq cents hommes se composaient d'une trentaine de membres de la Chambre des députés, d'un assez grand nombre d'artistes, d'écrivains de la presse périodique, de manufacturiers et de rentiers, qui s'étaient réunis à l'effet de réviser les comptes de la Société pour la liberté de la presse ; Lafayette devait présider cette réunion ; nous avions à parler au général ; nous nous étions rendu dans ce but à l'assemblée ; il n'y vint pas ; on nous pria de prendre le fauteuil à sa place ; notre crime, on le voit, est un de ceux dont bien des gens seraient fiers ; et le jury à l'unanimité fut de l'avis de ces gens-là. Je m'arrête à ce point de contact de mon sujet avec la politique.

Mais, en ce qui concerne les institutions scientifiques de France, je ne m'étais pas trompé à l'égard de l'Académie des sciences et des autres académies fondées sur les mêmes bases : ce sont des corps dépendants du pouvoir, fonctionnant par les ordres, ou avec la permission du pouvoir, et dans l'intérêt des vues du pouvoir. Le libéralisme de ceux de leurs membres, qui affichent cette opinion, est du genre de ce libéralisme anglais, dont

le gouvernement tient toujours la ficelle ; c'est un rôle et non une conviction ; et plus généreux d'entre eux sont forcés de suffoquer leurs émotions et leur sympathie par la crainte de ruiner, non-seulement leur avenir, mais même leur gloire passée.

Cette dépendance officielle de l'Académie des sciences est devenue une servitude pour Fouché, qui, le premier, crut devoir porter l'influence de son système dans toutes les branches de l'administration générale ; faire pénétrer son regard dans tous les coins, même les plus élevés de l'État. Commentait-on pu, par un autre genre d'importunités, amener peu à peu Monge, le Monge de l'Institut d'Égypte, le Monge qui promettait sa fille en mariage au premier soldat brave en combattant pour le pays ; comment avait-on amené le plus populaire des savants à affaiblir sa gloire des oripeaux du commandement ? Ce fut dès cette époque qu'Adam rompit toutes ses relations avec l'Académie des sciences, qu'il ferma sa porte à tous les savants, qu'il se condamna à la plus profonde solitude : Adanson avait le sens de la position. Ce fut alors que l'on vit le jeune Cuvier, après avoir fait le rapport le plus flatteur sur les nouvelles méthodes de dissection de l'anatomiste, revenir à l'Académie, après quelque temps de là, pour rétracter, sur l'ordre de Napoléon, son approbation amicale, et dire, point par point, le contraire de ce qu'il avait signé auparavant. Napoléon n'aimait pas les idéologues, il ne voulait pas de descripteurs ; et, chose étrange, où tout est chose bien naturelle ! ce sont les descripteurs qui l'ont trahi et renié ; et ce sont avec ses compagnons d'armes, les idéologues seuls qui ont vengé sa mémoire, après sa chute, eux qui avaient bravé son invincible épée, au milieu de ses grandeurs. C'est le descripteur, si grand qu'on veuille le faire, qui n'est en définitive qu'un homme travaillant par l'esprit de possession, et qui court après l'écu, en vertu du même mobile qui le pousse à courir après un caractère spécifique ; l'idéologue oublie tous les détails, et il s'occupe



premier au milieu de tous les  
r conquérir une loi générale, et  
e vérité; le descripteur calcule,  
raisonne.

ente ans, les rouages de l'Acadé-  
sciences n'ont pas usé une de leurs  
le même système qui y fonc-  
le même pivot sur lequel elle  
machine a changé souvent de ma-  
jamais de ressort; elle a survécu  
tous ses maîtres, elle a toujours  
au premier occupant; rendant les  
lui demande, étouffant ceux qui  
pas, élevant jusqu'au faite l'indi-  
lui désigne, fût-il un sot; étri-  
asant, passant au laminoir le mé-  
tre, fût-il un homme de génie,  
et s'il est un peu trop indépendant.  
quatorze ans bientôt que nous  
de la sorte; le public semble la  
me nous aujourd'hui; et le gou-  
suffisamment averti, fait mine  
satisfaction à l'opinion publique,  
clare que ce corps n'est plus en  
re les idées et les besoins de l'épo-  
s'a jamais servi de rien à la stabi-  
lité politiques, qu'il a servi  
de chose aux progrès des sciences  
et qu'il n'a jamais profité qu'aux  
aux artistes, ou débiles, ou com-  
sur ce, l'on a flanqué les acadé-  
mités nommées par ordonnance,  
tuteurs préposés à la surveillance  
section. Mais, il faut l'avouer, en  
eux sur le personnel de ces insti-  
nouvelle date, on se demande où  
sont et où sont les tuteurs; et,  
et supposer une méprise, on est  
mourir à plus d'un soupçon.

à, qui, on le sait, ne suis nulle-  
un de nos institutions académi-  
les vœux les plus ardents pour  
sités viennent se fondre dans l'In-  
sensité d'une réforme radicale ne  
des lors un point litigieux. Comme  
n'ont encore rien fait, le pub-  
de nous croire sur parole.

prenons donc, sans en mot dire, l'historique  
de cette confession.

Le succès du *Nouveau système de chimie organique* tenait à d'autres causes qu'à celles  
qui émanent de la faveur ou de la persécu-  
tion; la couronne qui l'attendait n'était ni la  
couronne académique ni celle du martyr :  
l'opinion publique reprenait sa propriété,  
car c'est à son adresse que j'avais écrit mon  
livre. Il fut traduit presque immédiatement  
en allemand, en anglais, et je crois en ita-  
lien, et même en égyptien; il se répandit  
jusqu'en Prusse, dont l'Académie des sciences,  
où siège Humboldt, a des raisons pour nous  
voir du même œil que l'Académie de Paris.  
Les médecins, qui, les premiers, l'acceptè-  
rent avec une bienveillance marquée, entraî-  
nèrent les chimistes un peu plus récalcitrants;  
les pharmaciens secondèrent les médecins;  
et de toutes parts la chimie entra hardiment  
dans les voies de la méthode nouvelle. Les  
opticiens peuvent dire quelle prodigieuse ac-  
tivité l'apparition du livre a portée dans une  
des branches jusque-là la moins lucrative de  
leur fabrication. Le petit *microscope*, auquel  
la faveur publique a pris l'habitude d'accoler  
mon nom, quoique je n'aie eu en cela que le  
mérite d'en avoir vulgarisé l'usage, et d'en  
avoir mis la construction à la portée des  
bourses les plus pauvres; ce petit instrument  
s'est expédié par ballots dans tous les pays du  
monde; non-seulement le fabricant, mais  
encore les contrefacteurs n'ont jamais pu  
suffire depuis six ans à l'empressement des  
demandeurs; et le microscope simple est de-  
venu un nouvel objet d'exportation commer-  
ciale (433,315).

On pense bien que la même influence qui  
avait rendu l'Académie muette à récompen-  
ser, la rendit active à étouffer un succès qui  
franchissait ainsi toutes les douanes, sans  
commettre une seule contravention aux lois  
de l'État. Mais comment s'y prendre, en pa-  
reil cas? Le seul moyen que les corps savants  
aient à leur disposition dans ce but, c'est de  
faire des réformes, pour retarder du moins,  
et par conséquent par la pesanteur, la rapidité de

l'idée qui marche. Les livres classiques et universitaires remplissent fort bien cette condition : ce sont tout autant de chevilles enfoncées dans le progrès, qui l'arrêtent au cran du millésime de la publication du livre, pour un espace de temps égal à celui qui est nécessaire à l'écoulement de l'édition. Mais l'opinion publique, qui marche vite, et qui aujourd'hui marche seule et sans lisières, avait tourné et laissé bien loin en arrière ces obstacles au progrès. Force fut donc d'attaquer les nouvelles idées par d'autres moyens, par des moyens moins usés et plus directs ; car elles se glissaient partout sous un autre manteau que celui du plagiat hebdomadaire. Les journaux scientifiques paraissaient offrir toutes les conditions favorables à ce projet d'amortissement ; mais malheureusement il se trouvait que les journaux anciennement établis s'étaient déjà prononcés sur le mérite de l'ouvrage ; et la palinodie ne porte jamais bonheur à ce genre de publication. On en créa quelques nouveaux, de tout petits, emmaillottés de rose ou de jaune, pour quelques mois seulement ; les fonds destinés à l'encouragement des sciences n'étaient-ils pas là pour ces sortes d'encouragements ? l'illustre Monthyon en a déposé une forte somme à l'Institut ; les contribuables en ont déposé une non moins forte à la caisse de la division des sciences et des arts. Ces petites feuilles allèrent à peine jusqu'à deux numéros ; et elles n'ont peut-être jamais été lues par personne que moi, qui en recevais régulièrement un exemplaire ; car il paraît que c'était moi qu'on voulait convaincre, et non pas le public. L'essai ne fut pas poussé plus loin, parce que la presse périodique, toute-puissante alors d'indépendance, faisait peur à tous ces enfants perdus de la subvention.

Du reste, ces moyens d'attaque étaient certainement fort anodins ; il ne portaient rien moins que sur l'exactitude des faits, mais plutôt sur leur importance. Enfin, le pouvoir ne cherchait qu'à atténuer, par une presse à peu près clandestine, un succès auquel la presse n'avait pas contribué pour la plus pe-

tite part. Car il est un fait digne de remarque dans l'histoire de ce livre : ce fut le *Jour des Débats*, qui l'annonça par quelques phrases d'éloge, le lendemain de son apparition ; les autres journaux ministériels gardèrent le silence ; la *Tribune* n'en a jamais ouvert la bouche ; et le *National* aurait certainement cet exemple, si Saigey n'était pas trouvé alors le collaborateur ; Saigey qui, à cette époque, était le seul journaliste compétent en fait de science, et qui, science entrant pour peu de chose dans la rédaction des journaux politiques d'alors (Nos savants peuvent dormir tranquillement aujourd'hui, ce bon temps est revenu pour le repos de leurs âmes.)

Tous ces fonds avaient été dépensés pure perte ; on avisa à d'autres moyens, moyens plus sérieux, et qui, s'ils étaient employés avec méthode et conscience, ne laissent pas que d'amener à des résultats utiles et profitables à la science : il fut décidé qu'on reverrait un à un tous les travaux auxquels nous avions basé le *nouveau système*, afin de mettre en relief tous les passages où l'observation serait trouvée en défaut. Ce fut confié à de jeunes étudiants, sous la direction des maîtres ; mais il paraît que ces maîtres n'y ont gagné que de se voir citer dans un chapitre des erreurs, avec des ménagements commandés par la position des élèves ; les élèves à être cités, par les maîtres, pour avoir vérifié l'exactitude de ce qu'on avait dit au cœur de réfuter.

Après vinrent les bouts de notes, analogues à celles dont nous avons donné une série hebdomadairement palinodique, n° 986 du volume ; notes destinées à attaquer l'ouvrage par un système contraire au précédent, un système à rebours. Celui-là avait pour but de débrouiller les citations ; celui-ci de brouiller les découvertes ; le premier pour devise d'éclairer la question ; le second semblait prendre à tâche de l'obscurcir ; celui-ci citait quoique abrégativement et d'une manière plus ou moins tronquée ; l'autre ne citait pas du tout, afin de se faire citer tout



parvenait à le comprendre. Le 21 octobre 1833, à qui il était de faire de l'opposition scientifique l'une de ces séances académiques si fantastique, que les eux-mêmes s'en trouvèrent dé retardèrent d'un mois la lecture intéressantes découvertes.

tion du *Réformateur* vint ajouter as de plus aux embarras déjà assez la publicité académique ; car l'ne matérielle de ce journal laissait ide à l'indépendance de la rédaction journal quotidien n'avait emt de choses dans son cadre. Les , avec leur cortège de membres, de de lauréats, de protecteurs et de avec leur matériel de fonds dispose journaux entretenus à leurs frais r recommandation ; les académies se crurent pas de force à lutter ntre une feuille rédigée sous l'insous la vigilance d'un seul homme. rconstances, où ces grands chènes se mettent à ployer comme un rourait toute une histoire comique r les rapports immédiats ou méplupart des personnages de cette ne , avec l'administration et la rébalterne d'un journal, qui n'avait, iencer, d'autres fonds disponibles quantaine de mille fr. ; il ne serait téré, pour l'histoire du siècle, de ous ceux qui ont gagné des coues sortes de missions ; et il serait our tout le monde, d'apprendre lvidu qui nous apportait la liste es, dont se trouve passible envers le membre de l'Institut, est un de ins tard, ont reçu une assez forte

munificence de ces messieurs. lles révélations sortiraient du e spécialité des révélations rela- s système de chimie orga-

active qui s'exerçait, par s, et le jour et la nuit, sur l'ad-

ministration et la rédaction de cette feuille périodique, ne permit pas longtemps aux savants d'espérer qu'aucune avance pût jamais la rendre traitable et qu'aucune manœuvre pût la détourner de son but. On tenta un coup d'État scientifique ; Arago en fut l'exécuteur ; ce qui lui revenait de droit, pour en avoir été le solliciteur. Jusques alors, le lendemain des séances de l'Académie, les journalistes avaient la permission d'aller consulter les mémoires originaux déposés au secrétariat de l'Institut, afin d'y puiser des extraits appropriés à la nature de leurs feuilles. Mais voilà qu'un jour les rédacteurs de trois journaux se trouvèrent consignés à la porte du secrétariat par ordre d'Arago, du libéral Arago (1), du défenseur parlementaire de la liberté de la presse : ces trois journaux étaient précisément et nominativement le *National*, la *Tribune* et le *Réformateur* ; les journaux de toutes les autres couleurs conservèrent, comme par le passé, leur entrée libre. Le public sera sans doute plus étonné que nous ne le fûmes de cet événement ; car nous avons, par devers nous, de tout autres idées, que les abonnés des journaux, sur le libéralisme affiché par certains hommes. Le *National* et la *Tribune* reçurent le coup en silence ; le *Réformateur* le révéla, et la révélation fut un contre-coup dont se ressentit toute l'Académie. De là des pourparlers et des propositions de paix : « ce n'était plus contre ces trois journaux que la mesure avait été prise, mais bien seulement contre un rédacteur des séances ; et les portes des Archives se rouvriraient à tous les trois, immédiatement après l'expulsion de ce rédacteur. » Ce rédacteur, c'était SAIGÉY, qui rédigeait alors à lui seul le feuilleton scientifique du *National* ; en partie celui du *Réformateur* du mercredi, consacré à l'Académie des sciences, et qui, de plus, passait pour donner des conseils fort utiles, mais fort peu académiques, au rédacteur hebdomadaire du feuilleton de la *Tribune*. Le *National* et la *Tribune* complèrent les con-

(1) *Réformateur*, 25 mars 1833.

ditions; le *Réformateur* les repoussa avec un sentiment de mépris, qui était moins une satisfaction donnée à l'ancienne et inaltérable amitié qui nous liait à Saigey, qu'un hommage impartial décerné à l'éminence du mérite de ce collaborateur. L'Académie ne gagna, dans ce malheureux tripotage, que d'être critiquée un jour plus tôt et d'une manière plus complète qu'auparavant; Arago y gagna, pour sa part, des révélations de Saigey, et une apostille stéréotypée tous les huit jours, en tête du compte-rendu des séances, apostille qui nous a valu, de la part de ses amis, plus de visites qu'elle ne renfermait de lettres. Il est juste de le dire, dans cette circonstance, cette mesure illibérale n'était point prise dans l'intérêt de la réputation des membres de l'Institut en masse, dont la plupart, au contraire, avaient été plus d'une fois appréciés d'après leur beau talent, mais seulement dans l'intérêt de la réputation d'Arago lui-même. C'était le dernier et heureux coup que l'homme politique comptait porter à l'existence d'un écrivain, dont la compétence le gênait encore plus que l'indépendance, et qu'il n'avait cessé de poursuivre, depuis dix ans, dans tous les journaux qui s'étaient enrichis de sa collaboration. Saigey est un de ces élèves si honorablement expulsés de l'ancienne École Normale, qui résolurent de ne vivre désormais que de leur plume ou de leurs travaux industriels; et il a tenu parole. Il est peu de membres de la section de physique et d'astronomie qui puissent se comparer à lui, sous le rapport des connaissances acquises, de la facilité d'interprétation et de la rectitude d'esprit. Le mérite d'Arago, chacun le sait, ne soutiendrait pas un instant le parallèle avec celui de Saigey; et ce dernier est déjà connu, malgré les privations dans lesquelles son indépendance l'a forcé de vivre, par trois ou quatre ouvrages, dont la centième partie aurait suffi pour forcer les portes de l'Institut. L'indépendance avec laquelle il examine les questions, n'a jamais offensé les hommes, dont le bagage scientifique est incontestable; la plupart d'entre eux n'ont ja-

mais cessé de l'accueillir avec bienveillance et s'il n'est pas membre de l'Institut, qu'il ne l'a pas voulu, c'est qu'il a toujours préféré endosser l'habit du travailleur que rien de ce qui pourrait ressembler à la livrée. Son indépendance, il est vrai, a malheur à des gens qui soupiraient après le fauteuil académique; et Férussac, pour avoir osé conserver un peu trop longtemps le titre de laboratoire, est mort sans avoir eu le bonheur d'entrer à l'Institut, même par la section d'agriculture! Un des plus grands chefs d'accusation portés contre Saigey, ce n'était pas d'avoir souvent fait entendre que, pour l'honneur de l'astronomie française, les mesures à qui le pouvoir avait dévolu le droit de partage, devraient au moins s'estimer honneurs qu'on les condamne à résidence; mais d'avoir trouvé tous les ans en tête de certains articles de météorologie de *l'Annuaire des Longitudes*, etc.; c'était simplement pour s'être plaint de ce que, dans l'Observatoire, on refusait communément d'adopter le mètre en platine, qui sert d'étalon à nos mesures légales; en sorte qu'il fut vu forcé d'avoir recours à un étalon qui se trouve déposé aux Archives du royaume, pour confronter et pointer, pour ainsi dire, une collection de mesures étalons destinées au gouvernement par le roi Othon. Il paraît que ce fait, qui est d'ailleurs caché quelque défaut de la cuisine, qu'on a bien intérêt à tenir secret; car, si on se le rappelle, c'est pour avoir réitéré, en son nom et en celui de ses officiers, une mesure analogue, que d'Urville s'est attiré une série d'articles empreints d'une colère sans mauvais goût, auxquels il a pris le parti de ne pas répondre; d'Urville, homme simple, brave et intrépide marin, a opposé à toutes ces misères une réponse sublime qui marchait à la mort dans l'intérêt des sciences dans l'intérêt de la navigation à venir; il invitait ses lecteurs à aller remercier les dieux en montant sur son capitole. Il faut ajouter que les personnalités ne pouvaient pas lui servir plus à contre-temps.



is cette époque, chacun a cherché à le mot de l'énigme; et le bruit court 'a trouvé dans une erreur de trente qui entache le calcul d'une mesure du n; l'auteur de ce bruit est un mem-'Académie; cette révélation le portera ute à s'expliquer; car si le motif de n'était pas fondé sur quelque chose blable, il serait inexplicable, et mérit-'être sans cesse signalé.

sommes entré dans ces détails, qui de notre spécialité, pour montrer que, : petit coup d'État, les intéressés n'é- as les membres des sections, avec les- os travaux ont plus de points de con- ju'il n'y avait en tout cela qu'un seul sé, et un seul motif, qui n'était pas le illégué.

s avons dit ci-dessus que le *Réforma-* continua sa mission scientifique, sans e colère et sans plus de ménagement. rétaire de l'Académie proposa à son d'élever autel contre autel, de publier rnal à son compte, de s'emparer du pole du feuilleton hebdomadaire : « Il temps, disait-il : la *licence de la presse* nnalt plus de bornes; les physiiciens antés conservent en portefeuille une de mémoires du plus haut intérêt, tant doutent l'effet de la critique. » Mais, dait-on, la publication du compte des séances de l'Académie, au nom de lémie, n'arrêtera pas l'activité de la ue; bien au contraire, elle lui offrira ent tout préparé, l'analyse toute faite; ui restera plus qu'à prononcer. La chute *Réformateur* pouvait seule permettre de er ce projet; le *Réformateur* céda à rconstances qui intéressaient à la fois sa e foi et sa probité; l'Académie, dès ce ent, n'eut plus de mauvais rêves. Elle a les *comptes rendus* de ses séances madaires; et les physiiciens timorés it, à l'abri de toute contrainte, sortir de portefeuilles ces éminents travaux,

dont la publication devait tant contribuer à la gloire de cet illustre corps. Ce n'est pas tout; les lois de septembre ayant placé toute la presse libérale et opposante sous la férule du pouvoir, il a été facile à l'Académie de confier tous les feuilletons du mercredi à des plumes dociles et dévouées; et, depuis cette époque, les feuilletons des feuilles les plus libérales se ressemblent tellement, jusque dans les inflexions du style, qu'on dirait qu'ils leur arrivent en épreuves, de la presse des *comptes rendus*. Le feuilleton du *Courrier français* est peut-être le seul qui se distingue par un cachet d'originalité, dont le parfum élevé nous paraîtrait, à nous, plus qu'incommodé. Il n'est pas possible de louer davantage; il n'est pas une note de l'Académie qui n'y trouve un commentaire des plus flatteurs; le préambule annonce des phénomènes, le résumé des prodiges; l'analyse se perd, invisible au milieu de toutes ces précautions destinées à en relever l'effet, et il n'est pas jusqu'à la forêt des moisissures, découverte dans le lait par un académicien, qui n'ait trouvé dans ce feuilleton un écho de louanges, auquel le public a répondu par un écho moins flatteur. Et pourtant tout ce concert si flatteur n'a pas pu prêter aux *comptes rendus de l'Académie*, écrits par elle-même, l'intérêt qu'on s'en était promis. Il paraît que les physiiciens n'ont rien sorti de leurs portefeuilles; mais il n'en a pas été de même des médiocrités; nous avons perdu patience à dépouiller tous ces longs mémoires de physiologie, dont quelques-uns n'aboutissent à rien, et dont le plus grand nombre aboutissent à une de ces choses que, pour l'honneur du corps, on est forcé de rétracter. On en trouvera quelques échantillons dans le cours de cet ouvrage; mais vraiment nous regrettons encore le temps que nous avons perdu à ce faible dépouillement. Réminiscences, faits tronqués, illusions d'écolier, que sais-je? il n'est souvent pas jusqu'au style qui ne force la critique à laisser tout cela de côté (1).

Les *Comptes rendus* étant la propriété de l'Académie, et la rédaction n'y étant sou-

mise à la censure d'aucun d'eux, tout ce qui émane d'un académicien y passe, avec les incor-

A la rédaction, l'Académie associa l'action : les séances ont pris dès lors un air dramatique ; de petites surprises ont été ménagées au public ; la correspondance a menacé un instant d'absorber tout le temps que le sablier mesure aux doctes communications académiques ; la correspondance sous le couvert d'un étranger puissant, ou la correspondance adressée, non pas à l'Académie elle-même, mais à son secrétaire ; car c'est la seule qui se lise en entier. Aujourd'hui le couvert d'une lettre est le passe-port de la vérité ; il est tant de gens qui se rappellent que le consul Manlius n'est parvenu à la postérité la plus reculée, que sous le cachet d'un délicieux vers d'Horace (1).

Les étoiles filantes se sont rabattues ensuite tous les huit jours sur le bureau ; d'abord elles ne voyageaient dans le ciel que par troupes de myriades et au mois de novembre ; du moins c'est dans cet ordre qu'elles avaient filé une fois sur la tête d'un astronome américain (2) ; de là enquête en France. Huit jours après l'enquête annonce qu'on en a vu en octobre ; puis on a dépouillé les livres, et on a deviné qu'il devait en passer au mois d'août. Enfin, un témoin oculaire, encore tout tremblant de frayeur, annonce à l'Académie qu'il vient de voir tomber un de ces *bolides* à ses propres pieds, sur le pont Royal, à Paris, près des Tuileries ! Et il n'est pas un paysan, du Midi surtout, qui, interrogé, dans son propre patois, par les savants compilateurs de la correspondance, ne leur eût démontré, sans algèbre, que le phénomène des étoiles filantes coïncide toujours avec l'élévation de température ; que jamais on n'en voit tant sillonner la voûte des cieux,

rections habituelles à chaque genre d'écrire ; et l'on y trouve des phrases pour le moins aussi curieuses que celle qui suit : « On a demandé des preuves, mais des preuves qui puissent réellement convaincre UN VÉRITABLE NATURALISTE, C'EST-À-DIRE, UN SINGE tué sur le rocher de Gibraltar, et soumis à la comparaison dans nos collections ; or c'est une satisfaction qu'aucun naturaliste n'a pu, même en Angleterre, avoir jusqu'à ce moment, et

que par un jour de chaleur étouffant si le *mistral* souffle le lendemain à haleine de glace, les étoiles cessent pour recommencer encore leur apparition nocturne, dès que le *mistral* abandonne la sphère à ces filles vagabondes de l'été.

Un jour, un jeune Sicilien doué de ses dispositions, et dont on aurait fait un excellent élève de l'École polytechnique donne en spectacle au public ; on connaît la carrière de ses études par les illusions prodigieuses d'une précocité et d'une factice illustre et à la manière dont la pièce avait été montée, bien des gens crurent un instant que l'enfant était né, non pas seulement avec une prédisposition au talent, mais avec toutes les formules de langage consignées dans nos

Un autre jour, la représentation du bénéfice des Chinois. Nul n'avait de l'expérience comme les Chinois ; aucun peuple de l'Asie n'avait connu l'agriculture comme le Chinois ; une traduction de leurs ouvrages était une mine inépuisable, qui allait donner la plus heureuse révolution dans notre agriculture française. Le traducteur de la devinette, est académicien, c'est le seul Chinois de la France (la concurrence vint plus tard) ; et c'est le ministère du commerce qui faisait les frais de la traduction. Parmi les choses les plus dignes d'attention, figure la suivante (3) ; elle est relative à la culture des mûriers ; car depuis qu'un amour de l'engouement s'est mis à planter des mûriers pour élever les vers à soie dans le Nord, chacun s'empresse de jeter pour sa part un peu d'argent dans cette malheureuse idée d'après la traduction, les Chinois avaient couvert que, dans la mûre, il n'y avait

que nous devons solliciter par tous les moyens que nous avons à notre pouvoir. » (Blaise Pascal, *comptes rendus*, séance du 18 septembre 1653, page 453.)

(1) *O nata mecum, consule Manlio*. Olib. III.

(2) *Comptes rendus*, 11 décembre 1837

(3) *Journal pratique d'agriculture*, t. 1, 1838 : page 402.

nes du milieu qui se trouvent parvenue à la plus complète maturité; les inférieures et les supérieures étant grêles et inégales : idée lumineuse que le premier en physiologie aurait expliquée d'un mot voulut voir si, dans un épi de blé, trouverait les mêmes progressions dans la maturation des grains; et, voyez comme les choses sont avancées en physiologie! il se trouve que nos épis de blé présentaient exactement le même phénomène que les chatons de pin. Si la critique avait été représentée par la presse actuelle, elle aurait rappelé à l'académicien que cette idée date de 1827; que, chez les Romains, les grains de blé de la sommité de l'épi s'appelaient *fruits*; que ces grains étaient considérés comme donnant naissance au seigle raie, ce qui doit se trouver aussi chez les autres céréales; elle aurait rappelé que l'idée de la maturation des grains a été trouvée consignée en propres lettres, dans le *Bulletin des sciences naturelles et médicales* du mois d'avril 1827, n. 49, p. 101; et enfin elle aurait invité les fondateurs de la physiologie, au lieu de nous faire traduire, à nous faire traduire, les écrits des Chinois qui cultivaient un autre ciel que nous, à nous faire traduire les divers patois agricoles des provinces de France, sous la bure desquels la science ne rencontrerait certainement des notions aussi bonnes que la science pratique. Un autre jour, venait la forêt de moisissures sur les globules du lait (11 déc. 1837). Un autre jour, on annonce un mémoire lu par un membre sur un sujet de chimie organique. En voici le résumé (1) : « Je consacrerai depuis longtemps à l'étude analytique des corps organiques; j'ai fait beaucoup d'analyses de mon côté, pendant qu'en Allemagne Liebig en faisait du sien : il s'est trouvé que celles de Liebig étaient sans cesse en contradiction avec les miennes. De là discussion animée, et tellement animée que nous avons pris soin que le public n'en fût pas informé. Mais nous le 23 octobre 1857.

avons reconnu la nécessité de mettre fin à une dissidence si déplorable pour la science, et nous avons tendu une main de réconciliation à l'analyse allemande; nos deux analyses ont fait la paix entre elles, en même temps que leurs auteurs; elles se sont trouvées d'accord en même temps que nous. Une nouvelle ère de vérité s'ouvre pour la science, depuis notre réconciliation; notre amitié va enlacer, comme dans un faisceau, toutes les capacités chimiques de l'Europe; dans le partage, l'Orient est échu à Liebig, l'Occident à moi; c'est vous dire que, dans quatre ans, la chimie organique sera faite, et tellement achevée qu'il ne restera plus rien à découvrir qui n'y rentre comme un cas particulier. »

Là se terminait le mémoire, que le feuilleton de la *presse périodique* enregistra le lendemain, avec le plus grand sérieux du monde.

L'autorité, jalouse de concourir à d'aussi bons résultats, ne pouvait pas manquer de créer tout exprès, à l'École de Médecine, une chaire de *chimie organique*, qui n'aurait aucun rapport avec la *chimie médicale*, laquelle se trouverait n'avoir jamais eu aucun rapport avec la chimie pharmaceutique. Là, à la suite de la formalité indispensable du concours, le membre de l'Institut a renouvelé publiquement et par écrit, que, dans quatre ans, la *chimie organique* serait parachevée; et un seul des concurrents, qui n'avait, en faveur de ses connaissances acquises, que l'appui de sa bonne foi et de sa modestie, un seul s'est mis à rire, en avouant (2) qu'à un homme qui promettait tant, il était bien juste qu'on donnât à la fois la possession exclusive de tant de chaires et de tant de laboratoires. Tenez; tout cela sue de pitié par tous les pores, et le charlatanisme a fini par étendre ses broderies sur toutes ses coutures.

Mais comment toutes ces choses ne se commettraient-elles pas impunément? La critique est étouffée; elle s'est mise aux gages, comme toutes les autres espèces de spéculations. On a pensé qu'il importait au salut de

(2) Baudrimont; *thèse soutenue* le 20 mars 1858, à la faculté de médecine de Paris, page 123.

l'État d'amortir autant la *presse scientifique* que la *presse politique*. Les fonds secrets à la disposition des divers ministères, et surtout de la division des sciences et des arts, ont été consacrés en grande partie à tuer l'indépendance des journaux de science, en multipliant les *journaux savants*, journaux riches de subvention, pauvres de style, plus pauvres encore de faits observés, et qui vivent sans abonnés et sans autres lecteurs que ceux à qui on les donne, jusqu'à ce que la somme votée soit épuisée par quatre ou cinq numéros. C'est là que, faute d'observations propres, se réfugient, et le plagiat, la tête haute et faisant des gorges chaudes; puis la mauvaise foi dans les citations, mauvaise foi convenue, arrêtée à l'unanimité; puis la réticence à l'œil oblique, un doigt sur la bouche, et la consigne à la main; puis, et puis, et puis enfin tous les moyens que vous devinez encore mieux que nous ne pourrions vous le faire entendre, et auxquels nous nous garderons bien de toucher; tant pour l'honneur du pays et de ce siècle, grande officine de réformations, où se préparent pour l'avenir de si belles et de grandes choses, tant, disons-nous, nous désirerions faire oublier ces moyens vergogneux, si l'on voulait se résoudre à les faire une bonne fois finir.

Que si, à la rigueur, vous pensez qu'il importe à votre sécurité de soutenir la gloire académique, par les mêmes moyens que tout autre genre de gloire; si vous croyez que, sans une vingtaine de journaux scientifiques salariés, tout le prestige de la science en habit brodé tomberait comme un masque, et que les héros s'évanouiraient; si vous croyez que de semblables héros soient, comme leurs homonymes d'un autre calibre, les soutiens les plus puissants de l'ordre établi, eux qui, depuis quarante ans, vous ont assez démontré que, dans toutes les commotions possibles, ils ne se sont soutenus qu'eux-mêmes et leurs enfants; si telle est votre conviction reconnue la main sur le cœur; oh! alors, je le conçois, vous ne sauriez trop épuiser vos bourses, pour compléter ce système de dé-

fense légitime; défendez-vous, en les dant et en les protégeant de l'égide et cent journaux à la fois. Mais aussi respect pour la vérité, sœur inséparable d'une sage liberté, enjoignez à la main travaille à cet état de ne pas ruiner toutes entreprises rivales; permettez que la science qui ne demande rien, puisqu'elle n'a de rien, ait aussi ses organes et sa propre; permettez que les fonds qui servent à l'un ne servent pas du même à la ruiner, à la spolier; qu'il soit permis à la science critique, science morale et démique, de discuter tous les points intéressants et le cœur et l'esprit des hommes même le chapitre de la prostitution, le préambule de l'article des *malades crétes*, sans se voir exposé à faire paraître un journal médical sur le banc de la correctionnelle, pour avoir oublié, que l'autorité, six ans auparavant, avait déclaré relative à un changement d'homme (1)? Quoi! nous laissons voler aux seigneurs de la science, les centaines de milliers de francs que vous jugez nécessaires et indispensables à leur représentation soutien de leur dignité; nous ne leur donnons d'aucun œil jaloux leurs livres, si ma qu'ils soient, s'écouler par les bancs de l'enseignement, sous le couvert classique nous trouvons fort naturel que, pour aller chercher un polype à soi seul, et sans crainte de contrôle, vous équipiez un vaisseau tout chargé de porter l'observateur sur des rages un peu lointains; que 15,000 soient adjugés à celui-ci, pour aller voir les poules en Allemagne et en terre; que les chaires soient cent sous les pieds d'un seul et unique professeur qui n'ait à apprendre qu'une leçon par an afin d'alimenter quatre cours de médecine; nous ne voyons pas grand inconvénient à ce que l'auditoire habitué des chaires qui ne lit jamais la science, mais

(1) Voy. *Gazette des hôpitaux*, n° des 11 et 13 oct.; 22 nov., etc., 1856.

oit fermement convaincu, à force re le même homme, à dix heures à e Médecine, à deux heures au collège de, à trois au Muséum, à quatre à nne, que, sur chaque question, la r'a plus qu'une seule manière de elle est faite et bien faite, et que is il ne reste plus rien à faire; on ne ayer trop cher d'aussi beaux résul- diguez l'or pour préparer, soutenir penser dignement ces merveilles.

pourtant, s'il se trouve un certain d'esprits qui ne soient pas de votre qui veuillent entendre autre chose; ent que la vérité appartient à tous, point le privilège exclusif de quel- mmes; n'empêchez pas ces lecteurs ussi une feuille qui leur convienne; ux imprimeurs toute sécurité pour er, et à un libraire toute sécurité publier. Ces feuilles ne vous deman- as une obole, les abonnés ne leur ront pas; elles ne seront que scienti- et elles seront de plus originales. elles réussissent, il suffit que vos occultes ne les ruinent pas. Eh onsentez à ne pas les ruiner; nous demandons au nom de la dignité na- qui s'alarme, et de l'état d'impui- se traîne la publicité, et de l'égide si dire légale, sous laquelle se met- l'abri tous les genres de charlata- héoriques et pratiques, industriels ifiques, médicaux et pharmaceuti- oyez-vous qu'on osât imprimer int que le conseil général des hôpi- conféré à l'un de ses protégés le reconnaître officiellement, au mi-, la qualité des nourrices de la (1), s'il existait une presse scientifi- épendante, pour déclarer, qu'une etomancie serait, dans l'état actuel ence, une imposture, si le devin ne réalablement l'avis des médecins et

sages-femmes du lieu, à peu près comme l'expert, qui a grand soin d'aller flairer l'air du cabinet du juge d'instruction, avant de décider une question de médecine légale?

Les chaires richement dotées sont si sou- vent désertées par les professeurs, parce que les bancs sont désertés par les élèves. Cepen- dant nous désirons que, pour le bonheur et le repos du possesseur titulaire, elles soient plus amplement rétribuées encore; nous ne demandons pas une obole de cet argent. Mais quand les élèves penseront avoir quel- que chose à apprendre de nous, sur la science que nous avons créée sans vous, ne nous empêchez pas de nous rendre à d'aussi légi- times vœux; ne nous forcez pas à ne profes- ser qu'en face de l'auditoire qu'il vous plaira de nous choisir vous-même, auditoire offi- ciel qui ne vient là que pour chasser les au- diteurs véritables. Ne vous occupez pas plus de nous que, dans nos cours scientifiques, nous ne nous occupons de vous. Qu'il nous soit permis enfin de parler de ce que nous avons découvert, dans le lieu que nous au- rons choisi, et devant un auditoire de sa- vants et d'élèves, la *carte de leur école au chapeau*. En Allemagne, les professeurs sont libres; en France, il faut qu'ils aient pris l'habit; et cet habit ne va pas à toutes les épaules, et les épaules qui l'endossent ne sont pas toutes de puissants Atlas. Aussi, quel beau pays pour la science aujourd'hui que le beau pays de France!

La science y est partagée en fiefs héréditai- res presque tous concentrées à Paris; elle y a ses jours de grande cérémonie, ses grands et petits levers, ses tournois pacifiques, où la lance est remplacée par l'encensoir, et où chacun s'encense, à donner le vertige aux spectateurs. Là ces illustres seigneurs tien- nent tant à leurs quartiers, qu'ils ont fini par être toujours les mêmes à la lice; ils ne font que changer d'écussons, en changeant de champ clos. Allons-nous à l'Académie des sciences, quel est celui qui jette le gant? c'est le savant A. Nous passons à la Faculté de mé- decine; c'est le même savant A. Nous ren-

rez les journaux politiques du 10 avril  
'*Expérience* du 10 mars, page 416.

dons-nous pour entendre du nouveau à la Société d'encouragement ; c'est encore le savant A, qui nous y a précédés au pas de course. A la Société d'agriculture, c'est encore le même savant A. Enfin, il n'est pas jusqu'à l'un de ces tout petits champs clos borgnes et ignorés du public, où vous ne retrouviez le même savant A ou le même savant B, brandissant la même lance, portant les mêmes coups, allant du même trot, et parant souvent jusqu'à six fois la même chute. Que dis-je ? il n'est pas jusqu'aux congrès les plus lointains, où il n'arrive en poste aussi vite que vous, afin d'assister au bal des savants, et à l'embrasement général, où chacun se dit, en se serrant la main : *Je vous ai cité, monsieur* ; pour qu'il lui soit répondu : *Et moi aussi, très-illustre collègue, dans ce mémoire de quelques pages que j'ai l'honneur de vous présenter.*

Les plaisirs, payés aux frais de l'État, doivent être respectés, comme tous les plaisirs du monde ; mais respectez aussi la science sérieuse, qui ne danse pas, ne représente pas, qui vit des deniers qu'elle sue, s'alimente de méditations solitaires et incessantes, poursuit le vrai par amour pour le vrai, et abhorre l'intrigue comme la plus grande ennemie du vrai. Elle ne vous demande rien ; ne la spoliez pas ; laissez-lui son allure franche, sa démarche assurée, son langage ferme et accentué, sa phrase qui vibre quelquefois, comme un coup de fouet, à l'oreille du charlatanisme ou de l'imposture : c'est là son habit brodé à elle, et cet habit ne vous coûte rien ; pourquoi chercher à le lui déchirer avec des griffes occultes ? Si vous en aviez le droit, vous vous y prendriez d'une manière patente ; contentez-vous donc de vos droits ; ne sont-ils pas assez nombreux et assez beaux comme cela ?

Vous avez le droit d'user, comme il vous semble, des fonds que les contribuables vous ont confiés pour l'encouragement, mais non pour le découragement des sciences ; et nous, nous avons le droit d'adresser d'humbles remontrances à ceux qui vous en confient l'em-

ploi. Or, voici à ce sujet ce que nous leur représenter : Les académies, sous l'empire d'un ordre de choses qui plus, ont servi peut-être au progrès de ces, dans le temps où elles se trouvaient en harmonie avec la marche des affaires, abus qui s'y glissaient n'échappaient alors à une prompte réforme, parce qu'elles avaient, pour être contrôlées, cette multitude de congrégations savantes, qui se confondaient avec la sève du peuple, et qui, jour après jour, n'en restaient pas moins toujours nouvelles, toujours jeune et d'une pieuse indépendance. Mais, nés tout près de la charrue, ils étaient en dot à l'institution qui les adoucit, cette fécondité intellectuelle que produit le soleil des champs, et qui, forcée de s'exprimer par la vertu imposée par le devoir et aux principes imposés par la règle, a produit par elle-même des hommes de génie. Ces antiquités ont dû s'effacer devant les nouvelles mœurs, dont le progrès a doté notre France : on les a effacées du sol français à fait place nette ; mais on ne les a remplacées par rien d'équivalent. L'indépendance de l'étude n'a plus d'asile nulle part ; les corps salariés pour être savants, devenus corps de surveillance ; aussi les études languissent ; les corps savants s'endorment ou se fâchent, et la sève française s'épuise ; le résultat. Ce n'est pas à dire que l'instruction ne se répande pas dans toutes les classes de la société ; bien au contraire ; jamais on n'a été plus instruit qu'aujourd'hui, et c'est un fait qui peut seul nous consoler de nos constances actuelles ; l'industrie et l'instruction se sont imprimé depuis quelques années un mouvement, que bientôt la décadence de nos institutions scientifiques ne sera plus en état de suivre, et c'est par cette voie que la sève populaire, qui alimentait les institutions, reprendra son cours. Sans aucun doute, bientôt nos institutions universitaires et académiques s'éteindront comme d'elles-mêmes, et mettront les clefs sous la porte ; il y aura plus de savants possibles en habit

ut le monde sera savant dans sa spécialité, l'habit brodé n'est pas l'habit de tout le monde. Mais cette époque sera précédée d'abord par une époque de transition; effet reconnu que nulle réforme ne peut arriver d'une manière brusque et immédiate, parmi les générations qui se font et se défont dans les autres. Nous touchons à cette époque; et pour la préparer, tant qu'il est en nous, voici ce que nous proposons à ceux qui votent les lois et les lois votent les législateurs :

1° Toute espèce de moyen de police soit exclue de l'enseignement et de l'éducation; l'autre police est plus que suffisante pour tous les cas de sa compétence.

2° L'enseignement soit libre, et sans restriction que celle qui est inscrite dans cinq Codes; qu'il soit permis d'enseigner à l'élève, dès sa plus tendre enfance,

à quoi il pourra se montrer utile aux autres, à quelque jour; qu'on supprime sans regret ces vieux usages de l'université du moyen âge, encore ébouriffée d'hermine et latine; qu'on enseigne les langues modernes à la manière des langues modernes, les sciences avec la méthode des langues modernes; est pénible de voir aujourd'hui comme l'histoire et l'histoire naturelle sont enseignées, par ordre de l'Université, dans les collèges; on ne le croirait pas, si l'on n'avait vu, par ses enfants, à ces semblants d'enseignement.

3° Un élève ne passe à une branche de l'enseignement, qu'après s'être, pour ainsi dire, familiarisé avec l'étude qu'il a parcourue.

4° On proscrive les récitation de classiques, pauvres livres s'il en fut jamais, comme tous ceux qu'on rédige sans méthode, quand une fois on est inscrit sur les auteurs que l'Université adopte. 5° Aucun puisse apprendre la vérité dans son livre; qui la lui démontrera d'une manière évidente : n'exigez de lui que la démonstration.

6° Ouvrez les bibliothèques, les collections

d'histoire naturelle, les laboratoires, etc., à la disposition de tous ceux qui voudront y avoir recours, et aux heures les plus favorables de la journée; et pour cela introduisez la méthode dans les catalogues, et les catalogues où ils n'existent pas. Sans catalogue, un établissement ne sert à rien qu'au gaspillage.

6° N'introduisez une innovation, une amélioration, une permission dans l'enseignement, qu'après une enquête poursuivie par des hommes compétents librement désignés par tous les intéressés. Ne décidez du sort d'un homme et de sa destination future, que sur sa demande et par la voie d'un concours, dont les juges soient nommés par tous les hommes compétents sur cette spécialité scientifique, dans le ressort de leur juridiction, c'est-à-dire dans le ressort de la localité qui doit en profiter.

7° Remplacez par ces institutions libres et émanant du vote compétent, toutes vos académies, de quelque ordre qu'elles soient, car leur cadre n'est plus en harmonie avec les besoins de l'époque; ou bien laissez-les fonctionner comme de simples chambres consultatives placées auprès de l'autorité; comme des conseils d'État à son usage, et dont aucun des membres n'aura droit de siéger parmi vous.

8° Que la multiplicité des places soit effacée à toujours de nos usages, comme la plaie dévorante de notre époque, et l'une des causes de notre démoralisation; ou bien que l'homme dont l'activité semblera devoir suffire aux exigences de plusieurs occupations, ne reçoive pourtant que les émoluments attachés à une seule.

9° Que le médecin ne soit plus condamné, par sa position, à être un marchand de santé, ni le pharmacien un marchand de remèdes; mais que l'un et l'autre soient élevés à la dignité de magistrats civils, comme ils le sont à celle d'officiers dans le régime militaire; que l'État les rétribue par ordre de la hiérarchie, et que la hiérarchie soit l'expression du concours, mais d'un concours non

illusoire et tout à fait indépendant. Que rien ne leur soit refusé de ce qui est nécessaire à leurs études expérimentales et à leur bonheur bien entendu ; mais qu'ils ne perçoivent plus un cadeau même du malade. Le contribuable en effet à qui son impôt confère le droit de respirer un air pur, et de dormir sans crainte d'être spolié, possède au même titre le droit de se faire défendre contre la maladie, qui est si souvent le fait de la société elle-même. Quelques centimes additionnels seraient plus que suffisants pour couvrir les frais nouveaux de ces engagements contractés par l'État, envers les deux classes les plus instruites et les plus dévouées de la société actuelle, et dont les membres, crainte de voir leur science condamnée à mourir de faim, se trouvent forcément réduits aujourd'hui d'en faire marchandise, au grand détriment de leurs études et de la société.

10° Pour simplifier le service, que le séjour des hôpitaux soit anobli par l'opinion publique ; que les hospices deviennent non plus des égouts de la misère, mais des temples de la santé, ouverts à tous ceux qui souffrent, au riche comme au pauvre, de même que les temples de Dieu sont ouverts à tous ceux qui prient. Quand le médecin ne sera plus qu'un magistrat, et le prêtre de ces lieux, le riche ne craindra pas plus de s'y faire soigner à côté du pauvre, qu'il ne craint de comparaître devant le même tribunal civil ou religieux avec ce dernier.

11° Que nulle occupation du ressort de la médecine, de la pharmacie et de la chimie ne soit adjugée qu'en vertu du concours, et jamais sur le simple vouloir du chef d'une administration publique ; que la cité nomme son conseil de salubrité, comme elle nomme ses conseillers municipaux. Que l'accusé puisse choisir ses experts légaux, comme l'instruction choisit les siens ; que le débat s'établisse contradictoirement entre eux ; et que les uns et les autres soient rémunérés au même taux et sur la même casette.

12° Supprimez définitivement les encouragements occultes pour les sciences et les arts.

Que la chambre vote en toutes lettres minativement, les encouragements qui seront soumis à la publicité des discussions.

13° Laissez la science libre d'écrire qui trouvera à s'imprimer ; le mauvais sera vite de lui-même, et le bon arrêté par aucun mauvais vouloir. Qu'ils leur juge que le public de ce qui à son intelligence ? Jamais il ne se vendra de mauvais livres, que lorsqu'ils auront porté les mêmes entraves aux bons ouvrages.

14° Qu'en attendant cette réforme dans nos institutions scientifiques, on cède aux réformes de détail. Par exemple, qu'il soit défendu à un juge académicien de connaître d'un mémoire appartenant à un autre, avec lequel, pour nous servir des expressions propres du 8° paragraphe de l'article 378 du Code de procédure civile, *il n'a ni mangé ni bu depuis le commencement du procès, ou dont il aura reçu des copies*. Qu'il soit interdit à un journaliste de demander un prix, de la commission, sur le titre de laquelle il aura publié des critiques ou louangeurs ; défendu à un membre de l'Académie de faire un rapport sur un journaliste qui aura écrit pour ou contre lui ; et cela en vertu de quelques paragraphes divers de l'article précédent. La force de loi, partout où le juge en quelque ressort qu'il soit, touche, point ou par un autre, aux intérêts nationaux et se résout en une somme d'argent.

15° Nous omettrons ces annonces de journaux, qui prenaient le nom, à l'usage des sciences, de *rapports verbaux sur un ouvrage imprimé*. Nos sévères censurements ont obtenu, sous ce rapport, la cause ; et une décision formelle vient d'être prise, il y a huit jours à peine, pour que l'avenir cet usage soit définitivement supprimé.

16° Mais qu'à l'égard des rapports

(1) Voyez la préface qui se trouve en tête de *Manuel de l'analyse des substances organiques* de Liebig ; publié chez J.-B. Baillière, 1825.



manuscrits, rapports qui sont si  
s annonces par anticipation, il  
t au secrétaire de ne les livrer  
ostille qui suit, sauf modification  
n : « Tout rapport lu en présence  
nie, doit être considéré comme  
de l'opinion particulière de l'aca-  
ui le signe, le seul qui ait connu  
e, et qui en ait analysé la sub-  
présence de soixante-treize juges  
nts. » Que les journaux soient in-  
stituer cette épigraphe, en tête  
ces, à celle qui jusqu'ici a si mal-  
servi l'agiotage, en ces termes :  
par l'Académie des sciences.  
pplique point à l'Académie de mé-  
rien ne s'approuve qu'après une  
cussion ; cependant nous désire-  
re que l'Académie eût le droit de  
er en entier le procès-verbal de la  
n, dans tout journal où l'annonce  
issée, sous le manteau de l'auto-  
mique, d'une manière subreptice  
se. Chose singulière, comme toutes  
aracélisent notre époque de transi-  
plus grands charlatans de la capi-  
plus les médecins ; et Molière se  
cé aujourd'hui d'aller prendre ses  
urs. Cette admirable révolution  
œurs médicales est l'œuvre de la  
t de l'association compétente ; rien  
sortira jamais du mutisme officiel  
mies du palais Mazarin ; les hom-  
nérîte vrai et d'une réputation ac-  
tent les uns depuis quatorze ans,  
es depuis sept ans, de faire partie  
s, malgré toutes les invitations

peu on connaît avec quelle voracité nos  
jettent sur une idée qui leur paraît  
plûter, on aura peu de peine à com-  
n l'idée qu'ils déposent dans un pro-  
la garderaient pour eux, si elle leur  
ute ; et rien ne paraîtra plus comique  
grammes que le pouvoir oblige les  
de solliciter de la part des académies ;  
cérilons qu'on fait circuler devant  
unbée, en disant à chaque membre :  
NEL. — TOME I.

dont on les obsède. Il est des sections telle-  
ment désertées par les hommes spéciaux,  
qu'elles n'y sont plus représentées que par le  
titre, telle que la section d'agriculture, où la  
charrue, sur le refus de ses conducteurs, en  
viendra, passez-nous l'expression, à ne plus  
y pénétrer que par son attelage.

17° Enfin, et en glissant sur une foule de  
réformes de détail qu'il est plus facile de  
prévoir que d'exprimer en périphrase, qu'il  
soit établi qu'un fils, ou gendre d'un mem-  
bre de l'Institut, soit pour ainsi dire dis-  
pensé du service académique, au moins du  
vivant de ses parents.

Nous terminons là pour le présent ; nous  
pressentons combien de colères, ces idées  
rendues avec tous les ménagements possibles,  
vont soulever dans le cercle des intéressés ;  
combien de courses nous allons nécessiter,  
pour conjurer l'orage et prévenir un si grand  
mal ! Mais nous n'avons jamais reculé, nous,  
devant la révélation de vérités utiles, faite la  
main sur la conscience, au grand jour et à  
notre corps défendant. Nous ne dénonçons  
pas les coupables, nous signalons les abus ;  
nous ne demandons à aucun pouvoir, pas  
même à celui qui *contribue*, la ruine de nos  
adversaires ; nous ne voulons pas qu'on en-  
lève une bribe à leurs sinécures, une palme  
à leur illustration ; nous ne leur avons jamais  
demandé une seule chose ; nous n'avons ja-  
mais concouru à un seul prix, parce que nous  
avons reconnu depuis longtemps que ces  
programmes académiques n'avaient jamais  
fait naître une bonne idée (1). J'ai attaqué de  
front le plus grand nombre, car là le plus  
grand nombre est comme dans toute autre

qu'y met-on ? Comme si la vérité pouvait être pré-  
vue d'avance ; comme si la route qui y conduit  
était tracée sur une carte ; et comme si les acci-  
dents de voyage pouvaient concorder le moins du  
monde, avec les indications données par un  
homme qui n'a jamais voyagé. La plupart de ces  
questions demanderaient dix ans de séjour au moins  
dans une localité, pour être résolues affirmative-  
ment ou négativement ; et l'on sait que le voy-  
geur pourra à peine y séjourner quelques heu-

agglomération dépendante ; ce n'était certes pas avec la prétention d'aller y marquer ma place, et m'y préparer une majorité. Ceux qui me connaissent savent avec quelle fermeté j'ai toujours répondu *non* à toutes les invitations qu'on est autorisé à me faire, pour me mettre sur les rangs, à toutes les places vacantes ; il y a quatorze ans que je pense comme aujourd'hui. J'ai plus d'honneurs qu'il ne m'en faut pour vivre ; et tout ce qu'on appelle honneurs par delà ce monde, n'est rien moins qu'honneur à mes yeux. J'ai rendu justice à l'éminence du plus petit nombre, et il est bien petit : ce n'était pas faire la cour au plus grand nombre. J'ai bravé tous les puissants de ce corps pendant leur vie, alors que la presse, même la presse libérale, faisait fondre des caractères neufs, pour exprimer son admiration envers la moindre de leurs élucubrations, et que ces hommes étaient les dispensateurs des faveurs de l'Université et des faveurs occultes du pouvoir, dont ils avaient parcouru toute la hiérarchie. J'ai dit, du temps de Cuvier, que Cuvier opposant n'aurait été qu'un descripteur ordinaire, parce qu'il aurait été forcé de décrire tout seul et sans préparateurs ; que jamais auteur d'histoire naturelle n'a eu moins de grandes idées que lui, et que jamais auteur d'histoire naturelle n'a plus protégé de fausses idées et de nullités. Orateur, ou plutôt lecteur nasillard et maussade, écrivain sans nerf et sans élévation, descripteur incomplet, et qui, sous ce rapport, a tout laissé à refaire ; rapporteur aux gages de tous les pouvoirs, qui n'approuvait et ne désapprouvait que par ordre ; persécuteur occulte de tous les talents indépendants ; obséquieux jusqu'à terre, même envers un appariteur, la veille du jour où il avait besoin d'arriver jusqu'à l'antichambre ; apposant sa signature au bas de tout ce que voulait sa place, jusqu'au bas des ordonnances dirigées contre ses coreligionnaires ; voilà ce que je disais alors, et j'avais en cela au moins le mérite de l'abnégation et du courage ; voilà ce que je répète aujourd'hui, que j'en vois l'image au Panthéon, à côté de Ma-

lesherbes qui resta fidèle à son roi, à côté de Manuel qui resta fidèle à sa cause. Je doute que ceux qu'il a écrasés de ses faveurs se décident aujourd'hui à prendre la plume pour venger sa mémoire. Le temps des Cuvier est passé, il faut trop dépenser pour en faire ; grâce à Dieu, le type paraît en être épuisé ; l'opinion publique, qui ne se règle plus sur l'opinion des journaux, a proscrit définitivement ce genre-là, et le gouvernement lui-même pressent la nécessité de faire droit à l'opinion publique ; nous n'oserions pas, nous, crainte d'être inquiété, écrire, sur tel ou tel savant officiel, ce que les journaux ministériels impriment aujourd'hui sur leur compte. Le passage suivant emprunté textuellement à l'une de ces feuilles semi-officielles, en fera foi :

« Mais entendons-nous, il y a savant et savant ; il ne faut pas confondre le vrai savant avec le faux savant. Le vrai savant est noble et bon, comme tout homme doué d'une grande passion ; la science est pour lui une amante ; il ne voit qu'elle au monde, il vit pour elle, il lui a dédié sa pensée, il en est jaloux...

« Hélas ! il n'en est pas de même du faux savant ; comme il n'a que de petites passions, il n'a aussi que de petites idées ; il se fâche avant qu'on ne l'attaque, il est envieux avant le succès ; il est sans cesse sur ses gardes ; il sait bien que sa réputation est usurpée, et il est toujours inquiet, comme un voleur qui a peur de voir son crime découvert. Il ressemble ainsi à ce qu'étaient autrefois les acquéreurs de *biens nationaux*, qui tremblaient toujours de voir revenir les anciens propriétaires de leurs domaines. Le vrai savant travaille nuit et jour assidûment ; le faux savant, au contraire, a de longues heures d'oisiveté ; car il attend pour travailler un peu les découvertes du vrai savant ; il les exploite et il passe sa vie à les faire valoir à son profit : il n'a de la science que l'orgueil ; et, comme tous les usurpateurs, il n'est préoccupé que du soin de se faire des droits ; il intrigue pour toutes les places, il aspire à toutes les

l'assiége toutes les sinécures ; il n'a os qu'il n'ait obtenu la croix ; et la reçue, comme il est certain qu'il obtenir en qualité d'officier de mal-diplomate, d'industriel, de peintre, n, de poète, ou même de danseur il est fondé à dire qu'il l'a méritée vant, et cela lui sert à se prouver à qu'il est un savant. Il a besoin sou-n le lui rappelle. Le faux savant ne une illusion sur lui-même, et c'est leur ; c'est ce qui le rend si mé-est qu'il est une plaie profonde que même ne peut nous cacher : notre l'ignorance est la misère de l'es-

reusement, les faux savants sont lardin des Plantes, et nous n'aurions d'eux, s'ils y étaient seuls à nous ; mais nous l'avouons, ils ont là des es dont la participation nous in-

avons transcrit littéralement ce por-journal qui passe pour l'interprète du ministère : ce journal, c'est *la* dans son feuillet du 4 novem-

orme est donc convenue ; elle est in-utes les branches du pouvoir la ré-ainsi que toutes les classes de la so-puis dix ans nous n'avons cessé de de nos vœux, de la tracer de notre d'en faire les frais avec notre repos fortune ; quand elle arrivera, nous herons pas plus à profiter de ses bien- nous n'avons consenti à vivre des l'ont motivée ; ou bien nous en pro-m même titre que tout le monde, l'une amélioration morale qui fait tous, parce qu'elle ne nuit à per-

comme rien ne tombe à terre de pl se dit sur ce sujet ; voyez comme ére ont l'œil ouvert sur les révéla-egare ! Quelques lignes du *Nou-*

veau système de physiologie végétale (1) ont suffi pour qu'il soit enjoint enfin aux membres du Muséum de travailler au catalo-gue de cette propriété, qui, faute de cette formalité si naturelle, n'a jamais, jusqu'à ce jour, été une propriété vraiment nationale, et ne s'est jamais trouvée à l'abri de toute espèce de gaspillage.

Voyez comme une simple phrase jetée dans un *Cours élémentaire d'agriculture*, sur les bienfaits de l'association, fait naître sur tous les points du pays les *comices agri-coles* (2).

Voyez comme quelques mots sur les sous-criptions universitaires provoquent une déci-sion, peu flatteuse pour MM. les membres du conseil royal de l'université, mais devenue urgente, comme d'abus ; laquelle interdit à ce corps de souscrire désormais aux ouvrages publiés par les dignitaires de l'ordre (mai 1858).

Nous ne nous dissimulons pas qu'il s'atta-che toujours, quoi qu'on fasse, quelque chose d'odieux à l'attaque ; on y froisse toujours quelque intérêt qu'on n'a nulle envie de bles-ser. Que voulez-vous ! c'est l'odieux insépa-rable d'une guerre, même la plus légitime. Le plus à plaindre est quelquefois précisé-ment l'assaillant ; car, s'il ne consultait que son cœur, il jetterait là toutes ses armes. Mais la voix de l'honneur, qui est un sentiment inné, mais la voix de la conviction, qui est une religion innée, mais cette espérance du mieux pour tous, aux dépens du repos de quelques-uns, cette espérance qui cause l'ivresse et fait aimer jusqu'à la mort ; enfin un bras invisible comme une loi, irrésistible comme la nécessité, pousse certains hommes d'une trempe particulière à aller *en avant*, et sans cesse *en arant* ; et ils vont en avant, prenant le ciel à témoin et la lumière du so-leil pour guide.

Et quand on pensera que, pour tenir tête à la bataille, nous n'avons depuis quinze ans qu'un petit bout de plume qui semble s'allon-

ger d'un côté, quand on nous le rogne de l'autre; que nous nous rencontrons sur la brèche deux ou trois, et souvent seul, abandonnés ou trahis; qu'en face de nous s'élèvent des murs d'or et d'airain qu'il nous faut abattre, des associations d'hommes, la visière baissée, qu'il nous faut combattre le front nu et la face découverte, et dont pas un ne tombe qui ne soit aussitôt remplacé; on sera forcé d'avouer que nous ne nous y prenons pas en lâches, et que nous n'avons pour nous ni la supériorité des armes, ni la supériorité du terrain, et que si nous sommes forts, ce ne peut être que de la force des choses.

Nos adversaires ont pour eux la presse de bien des couleurs, la ressource des articles anonymes, celle des cours publics, celle des insinuations répandues à profusion par la voie orale et par celle des administrations. Ils vont partout où nous ne saurions les suivre; ils font quatre cents lieues sur les ailes de la subvention, cherchant des auxiliaires jusque sous les glaces du pôle, et jusque sous les torrents de feu de la zone torride. Qui pourrait croire dans combien de journaux français ou étrangers ils ont le droit officiel de diriger un coup porté dans l'ombre? Ils peuvent savoir d'avance tout ce que nous imprimons, aiguïser leurs armes d'avance, ajuster leurs coups d'avance, préparer leurs moyens de défense, diriger leurs batteries vers le point menacé; et nous trouvons, nous, que tout cela est *naturel*, que tout cela doit être, qu'il est de la nature de l'homme d'user de tous les moyens qui sont à sa disposition. Si contre tout cela nous n'avons qu'un seul moyen, qu'on nous le laisse : s'il est mauvais, il ne saurait résister à tant de coups; s'il est bon, il faut en proclamer la puissance. Nous ne répondons à aucun de leurs articles accueillis avec bienveillance par leurs journaux; nous n'avons pas de l'année usé de notre droit, pour réclamer contre tant et tant de plagats; contre tant et tant d'altérations de textes, contre tant et tant de comptes rendus perfidement rédigés; mais que du

moins il nous soit permis de dire sans entraves, dans chaque préface de nos éditions, que tout cela est coté en certains lieux; qu'importe pourvu que nous ne désignions ni les valeurs ni les titulaires? Si c'est la vérité, nous avons droit de la dire. Si cela ne le paraît pas, qu'on nous permette d'ouvrir une enquête, et les pièces officielles en main, à l'effet de le démontrer à celui des trois pouvoirs qui vote le budget.

Au reste, dans tout ce que nous avons exposé ci-dessus, relativement à la situation des études en France, nous n'avons été ~~mar~~ par aucune considération personnelle, par aucun espoir qui se rapporte à nous, par aucun sentiment de vengeance et de haine particulière. Le sage en toute question ne voit les hommes, que comme le chimiste évalue les atomes : dans leurs masses et non dans leurs unités; un persécuteur, un jaloux, un ennemi n'est pour lui qu'une anomalie, dont il tient compte seulement dans le calcul. Nous n'avons d'autre ami que le vrai; l'amitié d'ici-bas serait sans doute pour nous une consolation bien douce; mais quand on ne peut prétendre qu'à des amitiés onéreuses pour sa propre conscience, ou dangereuses pour le repos d'autrui, on doit préférer vivre sans autres amis que tout le monde. Nous n'avons en perspective que les masses, et avant tout notre patrie, que nous aimons, comme on aime sa nourrice, fût-elle une marâtre; c'est notre France, dont nous avons respiré l'air et la lumière; elle admirable dans sa gloire, noble et intéressante jusque dans ses humiliations, et qui n'a qu'à verser une larme, pour inspirer, même aux mécontents, un amour qui va jusqu'au délire, un enthousiasme qui entraîne à la mort, afin de la faire respecter. Nous avons perdu le droit de nous occuper de ses douleurs politiques; mais nulle loi ne nous interdit de parler de ses institutions scientifiques, de leurs entraves, de leurs abus, de leur démoralisation. Nous avons abordé ce sujet, comme on touche à une plaie, avec un sentiment invincible de dégoût, mais avec la volonté d'y porter remède.

es de famille nous absoudront de la en faveur de l'intention. Nous vou- que leurs enfants pussent recevoir une ion large et non emmaillottée ; que la leur fût livrée comme elle vient de eule et sans alliage, et sans simarre , puisque Dieu l'a faite toute nue, et e sa seule nudité ; nous souhaitons rs études ne soient jamais détournées par le machiavélisme des coteries ; soient aussi morales que fortes, aussi tes que libres ; car il n'est pas d'im- é qui ne soit un mensonge , il n'est ntrave qui ne soit une terreur ; nous lons qu'au sortir des bancs , ils trou- s juges un bandeau sur les yeux et la ir la conscience, pour prononcer sur nation qui convient à leur capacité et pécialité ; et des juges en grand nom- des juges dont le vote ne soit pas au ane ficelle qu'un pouvoir quelconque ouvoir. Nous demandons que le con-omme les juges du concours, afin ne espèce de lettre de cachet ne soit cas de motiver le choix aux chaires et ces vacantes ; que le vrai enfin soit é le seul régulateur de la conduite mes appelés à professer le vrai. Il est a roueries professorales et académi-

ques, voyez-vous, qui ne sont plus de notre siècle , et qu'on ne peut plus se permettre , quand on est enfant du pays. Le jour où elles cesseront , nous promettons de ne plus parler morale, en nous occupant de science ; jusque-là nos livrea ne pourraient se dispen- ser de toucher à la première, pour la préser- ver des trahisons de la seconde. Quant aux institutions, aux mœurs , aux religions des autres pays , nous déclarons que notre inten- tion n'a jamais été de diriger contre elles la moindre des allusions de notre ouvrage ; nous ne parlons que de ce que nous connais- sons ; nous supposons normal tout ce qu'il ne nous est pas donné de connaître ; nous respectons tout ce qui fait le bonheur ou la gloire d'autrui ; et nous ne nous immisçons jamais dans les affaires des autres. Si nos voi- sins nous consultaient , nous aurions droit de répondre ; mais notre droit actuel est atta- ché au titre de citoyen de notre pays , et pour le moment nous le sommes encore ; nous avons usé de notre droit, dans les limites de notre droit ; nous permettons aux mille jour- naux de l'État d'user des leurs par représailles : nous laissons une latitude illimitée sous ce rapport à leur critique et même à leur si- lence, qui peut avoir le mérite d'une critique à leurs yeux.

20 mai 1838.

---

## COUP D'ŒIL ANALYTIQUE

### SUR LE PLAN ADOPTÉ DANS CETTE DEUXIÈME ÉDITION.

---

A l'époque de la rédaction de notre première édition, ni l'éditeur ni l'auteur ne pouvaient s'attendre au succès qu'a obtenu la publication du *Nouveau système de chimie organique* : nous dûmes nous restreindre à l'étendue d'un seul volume. Le cadre d'un ouvrage longuement médité se prête facilement à tous les formats ; mais il n'en est pas de même du développement des idées ; les idées n'ont jamais l'élasticité et la compressibilité d'un tableau synoptique. Aussi bien des parties de l'ouvrage durent se réduire à leur plus simple énoncé. C'était assez pour les hommes de l'art et les lecteurs bienveillants, c'était trop peu pour le plus grand nombre. Nous avons eu nos coudées plus franches, dans la rédaction de cette nouvelle édition. Trois volumes de près de huit cents pages chacun, et un atlas, nous donnent plus que la permission d'annoncer qu'elle a été entièrement refondue. Le système est absolument le même ; les chapitres seuls ont été augmentés, non-seulement par des développements d'idées, mais même par une masse telle de faits nouveaux, que, sous ce rapport, l'ouvrage pourrait être considéré, non comme une seconde édition, mais comme un nouvel ouvrage. Nos lecteurs pensent bien, en effet, que pendant le laps de temps qui s'est écoulé depuis 1833, nous n'avons pas interrompu le cours des études qui seules font, en tout temps et en tout lieu, le charme de notre vie. Nous espérons donc que notre deuxième édition sera dans le cas de pousser encore plus au progrès que n'avait fait la première. Quant à celle-ci, les chimistes surtout qui ont intérêt à ne pas en parler, seraient en

état de dire la révolution que ces idées avec avidité par le public, ont opérée : laboratoires, dans la rédaction des notes, des longs mémoires, et des livrés destinés à l'enseignement. Le titre lui-même devenu celui d'une science tellement distincte ayant tellement une méthode propre, spéciale et des lignes de démarcation distinctes qu'il fallut en démembrer l'enseigner celui de la *Chimie médicale et pharmaceutique*, et créer une chaire exprès, sous le titre de *Chaire de chimie organique*. La *microscopie* d'un autre côté comme se glissant dans tous les enseignements n'est pas un professeur de médecine, mais une application aux arts, de science chimie et économique, qui ne se soit mis au courant des procédés que nous avons longtemps publiés, et qui ne s'occupe de la structure intime des tissus, dans les questions de la dimension même la plus grande, la plus délicate, qui est toujours aux aguets de nouvelles découvertes, pour les exploiter au profit de sa nullité, l'intrigue s'est ruée si vite sur la veine de publicité, comme elle se ruait sur ce qui peut mener à la fortune, sans fonds, du côté du temps et du talent, nous n'aurions pas émis cette réflexion, si nous n'avions pas paru nécessaire, afin de munir le public contre la rouerie de l'industrie, qui se fie sur ce que peu de gens savent, et qui ne savent pas contrôler tout cela. Ce n'est pas sans un certain mouvement que nous lisons quelquefois, que le hasard nous l'amène, l'un de ces articles insérés à l'insu du rédacteur principal en faveur de son incompétence, et dans

son éloge, que lui paye ensuite aux deniers comptants, ou par une sinécure médicale, telle qu'on de médecin, dans un lieu où l'on n'entre que bien portant, pas le temps de sortir malade.

que le pouvoir cherche à faire ses auteurs, que la nature n'a pas ses goûts; il n'est pas juste de la vérité en souffrent, car ce sont ceux du public. Si ces annonces, sur des résultats impossibles leur jeu, nous serions dans l'obligation de nous expliquer d'une manière explicite. Nous en aurions déjà une ne consultations que le dégoût de ces infiniment petites char-microscope a été définitivement le laboratoire et l'amphithéâtre ruiner d'avance tout ce que l'on a droit d'en attendre, que de ce qu'il ne saurait tenir; et si nous ne pourrions voir l'incurie des admirer-mettre qu'on en invoque le dans les investigations qui intéressent ou la vie des hommes, nous aurons autant de regret d'avoir doté cette nouvelle méthode, que le médecin dut en éprouver, d'avoir subi la vindicte publique, et l'instrument qui porte son nom; nous sommes sûrs qu'entre certaines mains, il finirait par devenir mille fois homicide, c'est-à-dire mille fois le complice d'une injuste mort. Nous ne pouvons que nous venons d'élever nous nous avons pris soin de nous faire une excursion dans la justice temporelle. Nous avons vu que nous n'appartenions à aucun des tous les âges fussent nos ennemis, nous n'avons vu devant nous ni misères, ni castes, ni races, ni ennemis, ni

n'avons vu que des êtres, œuvres de la même loi, et, parmi ces êtres, plus spécialement ceux que cette loi nous a donnés pour frères, même ceux qu'un instant de vertige tient encore dans une fausse voie. Pour le mal qu'on nous fait en science, nous n'avons pas l'honneur d'un sacrifice en le pardonnant; il se réduit à fort peu de chose et nous nous en sommes rarement aperçu. Quant au mal que l'on fait au progrès, nous nous sommes peut-être montré un peu inexorable dans le cours de la rédaction, et notre plume y a cédé à certains mouvements d'impatience. Mais comment se défendre de ces sortes d'impressions, quand on se voit condamné à dépouiller un fatras de vraies bêtises, de grosses et belles bêtises, qui vous arrivent sous le frontispice superbement enluminé des *arcana naturæ*! D'autres s'indigneraient: nous en avons ri, et nous défions la gravité la plus magistrale de ne pas en rire avec nous; or une mauvaise plaisanterie qui fait rire est à demi pardonnée; et nous espérons qu'en lisant la suite, notre pardon sera complet.

Dans le cadre général de l'ouvrage, il existe deux parties entièrement neuves: la première et la dernière. Dans la première, nous avons cherché à fournir à nos lecteurs tous les renseignements qui suffisent à l'étude chimique des corps, en grand et sur des petites quantités. Après avoir décrit les instruments du laboratoire et de l'amphithéâtre, et les instruments adaptés à de plus petites proportions, après avoir transporté, selon l'expression que nos travaux ont rendue classique, le laboratoire sur le porte-objet du microscope, nous avons eu soin de fournir à la logique une méthode propre à évaluer les phénomènes et à interpréter les résultats. Cette partie est ainsi le développement, accompagné de figures, des leçons publiques qu'on ne nous a pas toujours empêché d'exposer, sur le nouvel art d'observer et de manipuler au microscope. On y verra la description d'un nouvel instrument de ce genre, accompagnée de figures

détaillées, dessinées avec le plus grand soin sur l'instrument lui-même.

La quatrième et dernière partie nous semble appelée à d'aussi heureuses destinées que le nouveau système lui-même; c'est une clef de voûte, où toutes les sciences envoient un arceau; et, comme toutes les clefs de voûte, elle tient peu de place et se réduit à de très-faibles dimensions. Nous ne saurions exprimer l'indicible impression que produisit sur notre esprit la première apparition d'une explication, d'où nous voyions successivement découler tant de choses, avec le secours de si peu d'expressions. Il est possible que cette impression soit un jour

communicative et que nos lecteurs n'en soient pas à l'abri; mais ce qui nous paraît certain, c'est que la science en retirera quelques avantages, et que notre pressentiment n'aura pas été la simple illusion d'une jouissance intellectuelle. L'unité de la nature nous paraît être cachée quelque part par là.

C'est dans ces dispositions d'esprit que nous livrons notre livre, avec confiance au public, sans crainte à la critique, et qu'après une année tout entière consacrée presque nuit et jour à la publication, nous déposons la plume, pour nous remettre à l'étude et au travail.



---

# NOUVEAU SYSTÈME

DE

# CHIMIE ORGANIQUE.

---

## NOTIONS PRÉLIMINAIRES.

### SCIENCE, UNE SCIENCE (\*).

a spontanéité de la langue vulgaire, le remarque un je ne sais quel pressentiment, qui fait qu'à l'instant où une on se révèle, le mot qui s'adapte le nouvelle définition se trouve être pré-mot le plus communément employé. que les expressions d'une langue quel-pressions créées toutes d'inspiration et premier jet, souvent incomplètes et sont jamais absurdes ou impliquant », et jamais réellement impropres; se n'offrent pas toujours, on nous l'ac-blement, les expressions si pénible-tes par les lettrés, au moyen des radi-angue morte. Or, l'idée que le vulgaire e faite de nos études, en employant

SCIENCE en général, et LES SCIENCES or, est diamétralement opposée à celle mis semblent avoir conçue, sans trop raison, et dont l'organisation de toutes lions scientifiques est la formule et la plus fidèle; et en ceci, comme en autres choses, n'en déplaît aux sa-, ce sont les ignorants qui ont raison. mat cette multitude de cadres, que lins ont tracés aux diverses profes-sions, ce nombre infini de buts épar-le domaine de l'intelligence que se

et la course de cet ouvrage, les chiffres entre-voient aux aléas.

II. — TOME I.

proposent d'atteindre les innombrables rivalités, on serait tenté de croire que la nature est moins une unité qu'une espèce de mosaïque, dont chaque compartiment renfermerait une loi, et dont chaque loi enfanterait un nouveau règne, qui n'aurait d'autre rapport avec le règne voisin qu'un point de contact dans l'espace. Divinité multiforme, la nature aurait un théâtre plutôt qu'un temple; et, sur le seuil de ce sanctuaire à tiroir, elle dirait aux visiteurs : « A quelle nature désirez-vous parler? à la nature chimiste, ou à la nature naturaliste? ou à la nature chirurgicale et médicale? ou à la nature pharmaceutique? ou bien, enfin, à l'astronome, à la physicienne, à la géographe? » Et, selon la réponse de l'adepte, elle irait prendre une autre robe et changer de décoration; puis elle distribuerait des cartes d'entrée et ensuite des diplômes de couleur différente, selon les demandes; elle assignerait des fonctions et des rangs, elle conférerait des grades; elle imposerait des devoirs et accorderait des droits, de manière à pouvoir couronner tous les genres d'intrigue, et satisfaire tous les genres de capacité.

2. Ce n'est point ici une allégorie; c'est la traduction la plus fidèle du plan actuel de nos études, ou plutôt du programme que les siècles de la scolastique ont transmis sans interruption à notre époque, qui s'est bien gardée de déroger à ce genre d'illustration. Nous avons des instituts divisés en compartiments, dans chaque case desquels vien-

leurs voisins que par les coudes, et qui se gardent bien de s'aboucher avec eux. Si l'un d'eux venait à entrevoir une vérité qui ne soit pas de sa classe, cette vérité n'en serait pas une, elle manquerait de lettres de naturalisation. Il y a à peine dix ans que le zoologiste n'aurait pas osé aller chercher un rapport dans le règne de la botanique, que le botaniste se serait bien gardé de relever la tête jusqu'à jeter les yeux dans le règne zoologique, et que l'un et l'autre se seraient empressés de renvoyer au chimiste une idée qui aurait eu besoin de passer au creuset; et encore aujourd'hui, la vieille habitude reprend son empire, car le cadre de nos institutions n'a pas été réformé à mesure que les idées se sont rectifiées. Cela tient surtout à ce que ces divers compartiments sont des professions, que ces professions sont des métiers, et que les empiètements sont, de la sorte, des spoliations et des atteintes portées à la propriété. Avisez-vous encore aujourd'hui de trouver une vérité pharmaceutique sans être pharmacien titré, ou une vérité médicale sans avoir passé vos examens et soutenu une thèse, et votre vérité sera arrêtée au passage comme un objet de contrebande; que si elle vient à franchir l'obstacle, elle ne se montrera certainement au grand jour qu'après avoir pris la livrée d'une capacité titrée; alors seulement elle se trouvera légitimée et de bon aloi; elle aura cours sur la place savante.

3. Si nous avons l'air de faire, en tout ceci, une mauvaise plaisanterie, qu'on ne s'en prenne pas à nous, mais à la tournure vraiment plaisante du sujet qui passe sous notre plume; nous ne sommes que des fidèles traducteurs. N'avons-nous pas vu certaines découvertes présentées à la sanction de la plus savante académie du monde (pour parler le langage académique), ballottées d'une section à une autre, la section de botanique prétendant que le fait soumis à son examen était de la physiologie, la fraction physiologique assurant que c'était de la chimie, la section de chimie se retranchant sur ce que l'objet était du règne végétal, et que, pour le trouver, il fallait avoir recours à l'anatomie; en sorte qu'en définitive il ne restait plus à la découverte que de s'adresser à l'opinion publique, vu que cette vérité n'était du ressort d'aucune science en habit brodé. Il est juste de faire observer que, dès que la vérité se trouve reconnue par l'opinion publique, chaque section se hâte d'en prendre un lambeau pour son compte et sa propriété; le puits de la vérité ne saurait être que dans le domaine de la science, la science n'est que là où se trouvent les savants, la vérité ne

peut être assimilée qu'à un trésor enfoui sur leurs terres et qui leur revient en toute propriété, même lorsqu'il aurait été trouvé par un autre (\*).

4. Eh bien! le peuple, avec sa raison innée et sa prescience instinctive, a connu la nature mieux que nos savants de profession; dans sa langue, il a admis les sciences, pour désigner les diverses applications de notre esprit à des objets déterminés, comme tout autant de recherches spéciales dans les coins d'un champ que notre vue ne saurait embrasser dans son ensemble; mais en même temps, et comme correctif à l'inexactitude forcée de ce mot de convention, sa langue a admis l'expression générale et abstraite de *la science*, tout immense comme la nature par rapport à nous, mais simple en lui-même; grande unité qui n'est susceptible d'être mesurée que successivement et par ses diverses faces, et qui, dans l'état actuel de nos connaissances, ne saurait prendre un caractère distinct et recevoir une dénomination spéciale que dans les détails; loi féconde, qui ne nous semble multiple qu'en changeant d'objet; toujours la même alors qu'elle nous semble offrir les plus grandes différences; soit qu'elle fasse mouvoir les planètes autour du soleil, le soleil autour d'autres mondes; soit qu'elle attire les molécules de silice autour d'un centre d'agatation; soit qu'elle associe le carbone et l'eau en organes, et les organes en individus; étincelle créatrice qui rayonne, en se subdivisant, par d'innombrables et d'incessantes dichotomies, dont nous nous contentons de noter çà et là les rameaux, faute de pouvoir les suivre, en remontant jusqu'à leur point de départ, jusqu'à leur unité; et de ces subdivisions nous nous empressons de faire autant de lois générales, que nous emprisonnons dans tout autant de temples particuliers: lois astronomiques dans l'observatoire, lois chimiques dans le laboratoire, forces vitales dans l'amphithéâtre de dissection, lois intellectuelles à la Sorbonne, lois dynamiques dans la chaudière à vapeur; parce que, faibles mortels, là où est notre trésor, là est toute notre âme; que nous ne concevons pas qu'elle ait droit d'être ailleurs, et qu'elle ait été créée du même souffle que telle autre.

5. Quant à nous, nous proclamons, en débutant, le renversement de toutes ces classifications, qui donnent à la science les allures d'un vaste budget, où tout s'estime au marc le franc, où tout se dis-

(\*) Ce qui est contre l'esprit de la loi romaine, reproduite par l'art. 716 du Code civil, qui veut que la moitié, dans ce cas, en revienne à celui qui le trouve.

ne dans un cadastre, et se numérote du premier occupant, selon la loi qui délimitations des domaines; nous proposons : la science qui s'impose des limites est science, et d'autant plus fausse qu'elle plus de ces limites de convention; nous que le plus sot n'est pas le plus is le plus exclusif; que l'ignorant est, en se laissant guider par sa raison, des vérités nouvelles, soit en théorie, ique, et de faire faire un pas de plus à tandis que l'exclusif, alors même qu'il s les détails de la science qui rentre ributions, n'est capable que d'en arrê- he ou de la faire rétrograder.

posons en principe l'unité de la science; onnaissant la nécessité de l'étudier suc- : par ses diverses faces, nous ne per- is de vue que nulle étude ne saurait e, si elle s'isole à toujours des autres nt de départ, et si l'esprit, se laissant clusivement par le point qu'il fixe, ne emps à autre, son observation vers le aun, où doit se trouver le secret de nomalies, et la solution de toutes les ui blessent nos regards.

ue les lois qui se prêtent si bien aux et variables divisions de nos livres, pour ainsi dire les unes sur les autres, ont plus que comme des phénomènes et unique loi; et que notre conception, nt de tout ce dont s'appauvrira la iné- rra embrasser l'infini du point de vue l n'y aura alors qu'une seule et unique les titres inscrits en tête de chacun des nents de l'arbre encyclopédique actuel onservés que comme les monuments de la marche progressive de l'entende- in.

mes peut-être plus près de cette époque pense; peut-être il n'existe entre elle qu'un simple mur de séparation, qui our tomber, que d'être ébranlé par une e.

qu'il en soit, et tout en respectant pro- les délimitations scolastiques, comme is qui rendent le travail plus facile geant; tout en nous consacrant spécia- ins à l'astronomie, les autres à la phy- ci à la chimie, ceux-là à la physiolo- s enfin à l'étude théorique et pratique main; tout en nous distribuant enfin lomaine des sciences, ne cessons ja-

mais d'avoir présent à l'esprit le point où elles convergent toutes, c'est-à-dire la source d'où elles émanent, LA SCIENCE, qui est unique comme la nature. Toute voie que vous suivrez en détournant les yeux à droite ou à gauche de ce but, vous mènera à l'absurde.

8. Les sciences sont tout autant de moyens d'investigation : la science en est le problème; les sciences sont des appareils dont la science est le mobile.

9. Non pas qu'avant de commencer la moindre investigation, force soit à nous de posséder par cœur et mot à mot toutes les sciences, telles qu'elles se trouvent actuellement formulées dans nos livres; la vie d'un seul homme ne suffirait pas à réunir, sous ce rapport, le savoir de tant d'hommes en particulier. Mais, en s'adonnant exclusivement à l'une des branches des connaissances humaines, il faut préalablement s'être, pour ainsi dire, orienté dans chacune des autres, de manière à pouvoir découvrir les analogies du phénomène que l'on étudie avec les divers phénomènes étudiés par d'autres avant nous, ou avec le même phénomène envisagé ailleurs sous un autre rapport; il est plus que jamais indispensable de savoir un peu de tout, pour arriver à bien connaître une seule chose; car n'étudier un objet que par une face, c'est ne lui en supposer aucune autre, ce qui est absurde, ou c'est n'attacher de l'importance qu'à une seule, ce qui est inconséquent.

10. Nous avons inscrit ce principe, qui résume toute la méthode, en tête d'un livre où nous nous proposons de ne traiter qu'une minime fraction de nos connaissances, décidé que nous sommes à en faire la plus large application; nous nous adressons à des lecteurs que nous avons habitués, de longue main, au scandale d'une pareille audace. Que le savoir titré crie aux barbares et à la loi agraire, notre invasion est légitimée; l'opinion publique nous a absous. Nous ferons donc un appel à toutes les sciences, dans le but d'expliquer les phénomènes d'une seule; et, si quelque chose trahit nos efforts, qu'on n'en accuse ni notre hardiesse ni notre patience, mais seulement notre position.

#### LA CHIMIE.

11. La chimie est la science qui a, 1<sup>o</sup> pour objet analytique, de reconnaître et le nombre des éléments qui entrent dans la composition d'un corps, et le mode selon lequel ils y sont associés; 2<sup>o</sup> pour objet synthétique, d'énumérer les éléments qui

existent dans la nature, et de formuler la théorie de leurs innombrables combinaisons. Un corps élémentaire est celui aux molécules duquel s'arrête la puissance de décomposition que nous possédons dans l'état actuel de la science. Dans la liste de ces corps élémentaires ou corps simples, nous devons voir des limites que nous ne saurions franchir actuellement ; mais seulement des limites et non le terme de l'investigation. Jusqu'aux grandes découvertes de Priestley et Lavoisier, il était tout aussi rationnel de considérer l'eau et l'air comme des éléments, qu'il l'est aujourd'hui de donner le même titre aux cinquante-quatre corps simples de la liste arrêtée en la présente année.

12. Dans l'application, il s'en faut de beaucoup que la chimie trouve en elle-même toutes les ressources nécessaires à ses investigations ; il n'est pas, au contraire, une seule opération, si peu compliquée qu'on la suppose, pour laquelle elle ne se voie forcée de faire d'assez nombreuses excursions dans le domaine des sciences qui se proposent un tout autre objet. Elle emprunte à la physique les moyens d'évaluer l'intensité de la chaleur absorbée ou dégagée, la densité, le volume, la polarité, les caractères extérieurs des corps ; à la cristallographie son goniomètre, à la géologie ses gisements, à la géographie ses renseignements, à la physiologie ses expériences, à l'anatomie son scalpel, à l'astronomie elle-même ses analogies. Elle manipule, si je puis m'exprimer ainsi, pour toutes les autres sciences ; mais aussi elle s'éclaire au flambeau de toutes à la fois.

13. Dans le cours de toutes ces investigations, le chimiste a, en quelque sorte, quatre conditions à remplir : il opère et manipule ; il raisonne et classe les résultats de l'opération ; il cherche à découvrir et la loi d'où ils découlent, et enfin les rapports de

cette loi avec les lois diverses qui régissent l'univers.

14. Nous venons de tracer les grandes lignes du présent ouvrage ; il aura quatre parties principales :

Dans la première, nous décrirons les appareils et les manipulations, nous indiquerons les procédés, nous en évaluerons les avantages et les inconvénients. (CHIMIE EXPÉRIMENTALE.)

Dans la deuxième, nous soumettrons à l'épreuve du raisonnement les phénomènes des opérations ; nous tracerons la marche de la méthode qui paraît la plus capable d'imprimer une impulsion féconde à la science d'aujourd'hui, et nous aurons l'application immédiate à chaque cas particulier. (SYSTÈME OU CHIMIE DESCRIPTIVE.)

Dans la troisième, nous aurons recours à l'induction, pour arriver jusqu'à la profonde loi générale qui préside à la filiation de tous les phénomènes. (THÉORIE OU CHIMIE RATIONNELLE CONJECTURALE.)

Dans la quatrième enfin, agrandissant le cadre de l'induction, et franchissant les limites des études spéciales, nous examinerons les rapports des phénomènes chimiques avec ceux de la physique universelle ; nous essayerons d'en entrevoir l'unité, à travers le voile dont la faiblesse de l'organisation recouvre notre vue ; chercherons à surprendre en nous le secret dont nous sommes les œuvres, persuadés que la loi commune dont nous sommes les enfants, ne doit pas être découverte de nous-mêmes, et que, si la nature est un immense cercle, chaque chose se trouve au d'un égal rayon. (ANALOGIE OU CHIMIE GÉNÉRALE.)

*Audaces fortuna juvat.*

---

## PREMIÈRE PARTIE.

---

### MANIPULATIONS OU CHIMIE EXPÉRIMENTALE.

---

15. On doit entendre par le mot de *manipulation* (\*) cette période de l'observation, qui réclame spécialement le concours d'un travail mécanique, qui semble se réduire à la simple opération des mains. L'intelligence, qui devine l'existence ou suppose la possibilité d'un phénomène, a besoin, pour le mettre en évidence, de l'isoler des autres phénomènes déjà appréciés, dont le nombre serait capable de le soustraire à notre vue, en se contentant avec lui; elle cherche à réaliser ce résultat par la combinaison des appareils que l'expérience acquise a déjà mis à sa disposition, ou elle crée de nouveaux. La manipulation n'est donc seulement une opération manuelle et presque mécanique; elle a ses analogies, de même que l'observation; ses calculs, de même que l'expérience; son génie, de même que l'induction; et tout un appareil construit avec art est toute découverte.

L'art du manipulateur consiste principalement à prévoir tous les accidents; à tenir compte des circonstances; à ne faire entrer, dans la construction d'un appareil, que les pièces et les instruments strictement nécessaires; à n'opérer que des quantités suffisantes; à supprimer tout ce qui est de trop et tout ce qui est inutile; à ne s'appuyer que sur une expérience étant en raison des masses employées, et la précision des résultats en raison inverse de la complication des appareils. On ne doit pas s'appliquer à tout, mais à opérer juste; il n'y a pas d'essayer aussi rapidement que la méthode de manipulation a d'avance calculé, dis-

posé, évalué, coordonné, l'expérience n'a plus qu'une étincelle à mettre pour obtenir un résultat; et, dans ce sens, il est vrai de dire que celui qui a commencé a déjà fait la moitié de l'ouvrage.

17. Le manipulateur ne doit pas consacrer son temps à construire des instruments qu'il peut trouver à meilleur marché dans le commerce; mais aussi, lorsque sa fortune lui refuse les moyens de se les procurer, ou que les instruments ordinaires ne s'adaptent pas aux procédés qu'une idée nouvelle vient de lui indiquer, il ne doit point se décourager, en n'ayant recours qu'à lui-même; la patience de l'esprit fait jaillir d'un rien quelque chose; *elle sait faire un trou avec une scie, et scier avec une vrille*, selon l'expression de Franklin. Que de fois, après avoir maudit sa pauvreté, et désespéré, faute d'argent, du succès d'une tentative, n'est-il pas arrivé à l'homme de travail de concevoir un appareil préférable, par sa simplicité, aux appareils plus riches, et dont une obole acquittait le prix! *Aurea paupertas!*

18. L'ordre que suit la manipulation est subordonné à celui que s'impose l'expérience spéciale dans la marche de ses investigations; mais il tourne dans un cercle tracé d'avance par la nature de la science, dans les attributions de laquelle est posé le problème à résoudre. Le but de la chimie étant d'isoler les substances élémentaires, qui rentrent dans la structure d'un corps, le nombre et la nature des manipulations sont déterminés par le nombre et la nature des procédés que l'expérience a mis à notre disposition, soit pour obtenir séparément un corps quelconque d'une masse donnée, soit afin d'éliminer, de l'étude à laquelle nous devons le soumettre, les diverses circonstances qui sont étrangères à son individualité. Pour arriver à ces résultats, la chimie divise mécaniquement

re, barbarisme des alchimistes, qui dérive de l'ancien français, qui l'on peut saisir de la main, et là.

## PREMIÈRE PARTIE.

ment, dissout, évalue approximativement par les réactions réciproques, distille, précipite, élimine ou décompose par le feu, et, enfin, confirme par la démonstration calculée ou raisonnée; pour exécuter chacune de ces opérations principales, elle fait usage de procédés divers et emploie des instruments et des ustensiles de diverses formes et de diverses dimensions, selon les quantités de substances qu'elle soumet à son analyse théorique ou les quantités de produits qu'elle se propose d'obtenir dans l'intérêt du laboratoire. Elle opère en grand, et elle opère en petit; et, en fait de procédés en petit, elle n'a d'autres limites que celles de notre vue; elle sait alors établir son laboratoire sur la table du cabinet, que dis-je, sur le porte-objet du microscope, n'ayant d'autre fourneau qu'une lampe à esprit-de-vin, d'autre alambic qu'un tube de verre, d'autre récipient qu'un verre de montre, et elle arrive souvent à de grands résultats avec ces appareils microscopiques.

19. Nous partagerons, en conséquence première partie en deux sections, l'une **CO AUX OPÉRATIONS EN GRAND**, et l'autre **aux TIONS EN PETIT**; et chacune d'elles en **h pitres** destinés à développer les procédés décrire les instruments que réclament opérations principales de la chimie, énumérées : *division mécanique, solution approximation, précipitation, distillation, décomposition* tration.

20. Quoique, dans cette première, n'ayons pas à nous prononcer sur la règnes de la nature, et que nous comme si la chimie était une et identique cependant, en décrivant les procédés, nous devons nous appesantir sur ceux qui rentrent dans les litions du présent ouvrage, dans le **CHIMIE ORGANIQUE**.

## PREMIÈRE SECTION.

### OPÉRATIONS EN GRAND.

La chimie opère en grand dans les *hauts fourneaux*, dans les *mines*, dans les *manufactures*, dans les *ateliers* et dans le *laboratoire*. Nous entendons par chimie la science qui, par ses procédés, combine une expérience, évalue les résultats, et coordonne toutes ses opérations en système. Car elle est industrielle, agricole et domestique, mais elle ne se fait pas de la chimie, mais sans le savoir.

Les dimensions du *laboratoire*, qui est le théâtre de la science, varient depuis la voûte de la cathédrale jusqu'à l'espace d'un modeste cabinet. Ici la table de la cheminée peut servir de support, une petite hotte en tôle porte les vases, le tuyau de la cheminée, par une ouverture, permet de pratiquer dans le manteau; un récipient mobile suffit à toutes les expériences. Ensuite doit modifier son appareil selon ses besoins et ses ressources.

## CHAPITRE PREMIER.

### DIVISION MÉCANIQUE.

La première opération d'une expérience chimique consiste à dépouiller le corps soumis à l'analyse, de toutes les substances qui sont susceptibles d'en être séparées par des moyens mécaniques; dans une expérience où l'on se propose d'étudier une substance de celles qui lui sont associées, il serait absurde de ne pas commencer par séparer de celles qui ne font que lui adhérer plus ou moins fortement.

On lave le corps d'abord à l'eau commune, l'agitation de l'eau suffit pour détacher les impuretés insolubles de sa surface; ensuite à l'eau distillée, lorsque ces impuretés sont solubles et

qu'on se propose d'étudier le corps à l'état de la plus grande pureté. On réitère les lavages, jusqu'à ce que l'eau n'enlève plus rien d'appréciable à la vue ou aux réactifs. On aiguise l'eau de lavage avec un acide (acide nitrique surtout), avec un alcali ou tout autre réactif capable de dissoudre la substance étrangère, sans attaquer le corps que l'on a en vue d'observer. On a recours à l'action de la brosse, lorsque l'adhérence des deux substances résiste aux moyens précédents.

La poussière, la fumée avec ses sels et son huile empyreumatique, les exhalaisons avec leurs sels ammoniacaux, recouvrent tout ce qui gît, vit ou végète au contact de l'air; la terre s'incruste sur la surface d'un minéral extrait du sol ou de la racine des plantes, et pénètre assez avant dans les inégalités plus ou moins profondes de la surface: dans ce dernier cas, il est nécessaire de râper, limer, écorcer, tailler, couper, et de vérifier à la loupe le résultat de tant de soins.

25. Une fois le corps obtenu à l'état de la plus grande pureté qu'il est possible d'atteindre par la voie mécanique, on s'applique à le morceler et le diviser aussi menu que le permettront et le temps et les instruments dont on peut disposer, afin de multiplier les points de contact du corps avec les réactifs, en multipliant ses surfaces, et d'opérer ainsi sur une plus grande masse dans un temps donné. On se sert, selon les circonstances, des appareils suivants:

1° **CISAILLES.** Gros ciseaux à manches de tenaille, à lames épaisses et courtes, destinés à couper par fragments les lames ou les cylindres d'un métal.

2° **SERPETTE.** Couteau à lame courbe en dedans, destiné à trancher nettement une tige d'un faible diamètre, sans altérer la partie vivante que l'on désire ménager.

3° **SÉCATEUR.** Espèce de cisaille propre à couper les grosses tiges, en ménageant le bourgeon qui se trouve immédiatement au-dessous de la tranche. Cet instrument ingénieux ne diffère de la cisaille qu'en ce qu'une de ses branches est aplatie

et se courbe par le plat, de manière à embrasser la tige sur une certaine longueur, et que la lame sécante est ovale, en sorte que le tranchant vient s'adapter, après avoir décrit sa révolution, sur la concavité de la branche courbe. On a soin de donner pour point d'appui, à la branche courbe, la portion de la tige en face de laquelle se trouve le bourgeon qu'on désire ne pas endommager, en sorte que la pression exercée par le tranchant se porte ainsi sur la portion de la tige opposée.

4° **SCIE.** Lame dont le tranchant est divisé en dents aiguës égales, qui affectent divers angles et diverses directions; elle se place au bout d'un simple manche, ou est tendue, en se fixant par ses deux bouts, dans des traverses en bois que l'on fait pivoter sur un montant, par la torsion d'une corde qui s'attache à leurs deux extrémités opposées à la lame.

5° Les **HACHE-PAILLE** et les **COUPE-RACINES** sont des instruments indispensables dans les expériences industrielles, mais que l'on remplace par l'action du couteau à la main, dans les expériences du laboratoire. Ce sont des instruments qui servent à diviser, aussi menu que possible, et dans le moins de temps, les tiges et les racines que l'on se propose de faire macérer. Le mérite de ces sortes d'instruments ne consiste pas tant dans la célérité des résultats que dans la finesse et l'exiguité des tranches obtenues. Leur but étant de mettre à nu la plus grande masse d'organes presque tous microscopiques, un instrument de ce genre, qui fonctionnerait avec le double de finesse et avec le double de la lenteur d'un autre, pourrait être considéré, en dernier résultat, comme fonctionnant cent fois plus vite que celui-ci.

6° Sous ce dernier point de vue, aucun instrument n'est supérieur à la râpe, espèce de crible en tôle ou en fer-blanc, aux grands trous duquel on laisse toutes les bavures produites par l'emporte-pièce; ce sont ces aspérités ou bavures qui font l'office des dents d'une scie et qui déchirent les organes de manière à mettre à nu leur contenu. On donne à la feuille de tôle la forme d'un demi-cylindre, dont on fixe les bords sur une planchette; et, pour les opérations en grand, on en forme des cylindres que l'on fait tourner sur leur axe. L'action de la presse ne saurait jamais reproduire les résultats de la râpe; la pression mêle plus intimement les substances hétérogènes que ne fait la râpe, et elle emprisonne pour ainsi dire, par le tassement, la substance que la dent de la râpe met à nu. Il appartient à l'anatomiste et au physiologiste d'éclaircir, dans chaque opération, l'industriel,

sur la préférence de l'un ou de l'autre m division mécanique.

7° Les substances dont la dureté résiste à la puissance de la pression ou à la dent de la scie, on les divise par l'action de la lime ou par l'action d'un instrument contondant.

La **LIME** est une tige, un carrelot, une spatule ou plano-convexe d'acier très-dur, dont la surface est couverte de dents de diverses formes et de diverses dimensions et diversement espacées. On nomme **rapes** les **LIMES** dont les dents ont les plus grandes dimensions; **QUEUES DE RAT**, les limes rondes et en cônes allongés; **TROIS-QUARTS**, les limes triangulaires; **LIMES DEMI-RONDES**, les limes à une surface plane et une surface convexe. Les limes rondes servent spécialement à trouer des bouchons, pour donner passage ou aux tubes de verre ou au goulot des allonges et cornues. Les trois-quarts servent à couper les fils métalliques ou les tubes de verre, au moyen d'une entaille.

8° **APPAREILS DE PULVÉRISATION.** On emploie ces substances organiques trop dures ou trop élastiques pour être râpées. On broie les substances inorganiques qu'il serait trop long de réduire en poudre par la lime.

La **MEULE** est une roue horizontale en pierre qui broie les substances, en tournant sur son axe à une plus ou moins grande distance d'une roue immobile, qu'on appelle **meule dormante**.

Les instruments contondants employés dans les usines varient de forme et de dimension, et sont choisis selon l'exigence des besoins de la manipulation.

Dans les laboratoires, on remplace l'un de ces instruments par le genre d'appareils que les **MOLETTEs**, les **TEAUX** et les **MORTIERS**.

9° La **MOLETTE** est un cône de marbre qui se promène à la main par sa base, sur une table de marbre, dont la surface est recouverte de la poudre sèche ou humide que l'on désire broyer, pourvu qu'elle soit moins dure que le marbre et non susceptible de l'attaquer; on ne broie jamais à la molette une substance acide.

10° Le **MARTEAU**, employé fréquemment dans le laboratoire, est un instrument indispensable dans les excursions minéralogiques. Il se compose d'un côté par une tête plate, et de l'autre par une pointe: l'une et l'autre en excellent acier. On le fabrique avec des manches en fer creux, dans le creux desquels se loge un ciseau. La **pointe** sert à creuser, le **ciseau** à détacher, la **tête** à pulvériser.

11° Pour éviter la perte de substance, et le choc des instruments contondants tend toujours à éparpiller, on emploie les **MORTIERS**. Le mortier



un instrument pulvérisateur, dont la molette est un *pilon*, et la table un vase creusé en segment de sphère. Les uns servent à *piler*; les autres, pour les substances trop fragiles, servent à *broyer*. Les premiers sont en fonte, *mortier* et *pilon*, ou le *mortier* en marbre et le *pilon* en bois, et employés aux pulvérisations grossières, mais surtout dans les ateliers. Les autres instruments de ce genre sont en *verre* (pl. 1, fig. 28), en *porcelaine*, en *agate* (fig. 29) ou en *porphyre*. Les premiers en verre et en porcelaine sont les moins fragiles, mais aussi ils sont plus fragiles et plus aléatoires; il est peu de substances qui ne les rayent; cependant ils suffisent à la pulvérisation de toutes les substances qui se laissent entamer par un couteau, des sels en général et des substances minérales; le pilon (*p*) en est arrondi en un segment de sphère d'un moindre diamètre que celle de la laquelle a été moulé le fond du mortier; l'excentricité contondante en est presque sphérique; cette forme prévient les chocs trop brusques contre les parois du mortier; l'anse qui forme le pourtour du vase est munie d'une rigole (*r*) qui sert à recueillir les liquides, sans s'exposer à déborder; dans les laboratoires de cabinet, on doit préférer le mortier de la plus petite dimension. Les mortiers en *porphyre* sont susceptibles de s'écailler; ceux en *marbre*, attaquables par les acides et rayés par les cristaux, ne servent bien qu'aux mixtures pharmaceutiques. Les mortiers en *agate* (fig. 29), au contraire, sont indispensables, lorsqu'il s'agit de broyer des minéraux; on les prend en général de très-petite dimension, parce que, sous cette forme, ils suffisent aux analyses exactes et coûtent moins cher. Le *pilon* et le fond de ces mortiers sont corrodés sur le même segment de sphère, et les parois internes forment un angle obtus avec le fond; le pilon broie ainsi la substance par un mouvement circulaire. On recouvre quelquefois les mortiers d'une peau ou d'une toile, que l'on fixe autour de l'anse du vase, et de l'autre autour du pilon, afin de prévenir les pertes de substance.

## CHAPITRE II.

### SOLUTION ET DISSOLUTION.

Les liquides ont la propriété de diviser, par leur simple contact, certains corps, en s'en associant. — TOME I.

ciant, pour ainsi dire, jusqu'aux dernières molécules. Cette association intime est une espèce d'assimilation, qui ajoute à la densité du dissolvant sans presque rien changer, en apparence, à la fluidité du liquide. Tous les corps de nature solide à une basse température deviennent liquides à une température plus ou moins élevée. Nous donnons le nom de liquéfaction au passage de l'état solide à l'état liquide. Nous appelons *liquides* ceux dont la liquéfaction a lieu à la température atmosphérique, et *fusibles* ceux dont la liquéfaction n'a lieu qu'à une température plus élevée. Tout corps en fusion est capable d'opérer une solution. La solution des métaux les uns dans les autres se nomme *alliage*, lorsque par le refroidissement la masse a repris la forme solide.

27. Il suit de là que toute solution qui ternit la limpidité du dissolvant, qui en rend l'aspect louche et laiteux, indique une suspension de molécules divisées, mais non dissoutes, plutôt qu'une réelle dissolution; aussi, au moindre repos ou à un certain degré de refroidissement, il s'opère un précipité, et le dissolvant reprend son aspect limpide et diaphane. L'emploi du microscope est éminemment propre à constater le fait avant toute espèce de précipitation; on distingue, en effet, les molécules suspendues dans le liquide, avec les formes qui caractérisent les corps solides, que nous voyons flotter, à l'œil nu, à la surface de l'eau ou de tout autre liquide. Mais la puissance grossissante du microscope a ses limites comme la puissance de la vue simple; il doit exister des molécules si petites qu'elles échappent autant à ce moyen d'investigation qu'à l'autre. L'analogie doit suppléer dans ce cas à nos appareils, et nous indiquer une suspension dans toute coloration dont les molécules échappent au microscope. Tout ce qui trouble en effet la transparence d'un liquide incolore, ne s'est certainement pas assimilé à lui.

Le *dissolvant* prend encore le nom de *menstrue*.

28. On a cherché à établir après coup une distinction entre les deux expressions dont la langue se sert, pour exprimer l'union intime de la substance dissoute avec le dissolvant: entre la *solution* et la *dissolution*. D'après quelques auteurs, par *solution*, on désignerait l'association de deux liquides qui ne changent point de nature en s'unissant; et par le mot de *dissolution*, l'association de deux liquides qui, en s'unissant, changent de nature ou de propriété. Cette distinction ne serait que nominale; car, dans ce dernier

cas, la dissolution en réalité prendrait la signification de combinaison. Cependant il existe entre ces deux mots la différence qui existe entre les divers synonymes d'une langue; et si l'on veut faire une liste des phrases dans lesquelles l'une et l'autre expression s'emploient de préférence, on ne manquera pas de reconnaître leurs rapports, et l'on trouvera que le mot *solution* indique l'opération, l'acte de dissoudre, et le mot *dissolution* le résultat de l'opération, l'état nouveau et fixe de deux corps dissous l'un dans l'autre. On *opère* ou on *tente* une solution, on *tient* en dissolution ou on *écapore* une dissolution.

Cette définition nous dispensera donc d'admettre les expressions *solutum*, *dissolutum*, *soluté*, que l'on a cherché à introduire dans le langage pharmaceutique, expressions vides de sens, si les deux autres en ont un positif, entachées de barbarie, comme toutes celles qui résultent de la combinaison des mots d'une langue morte avec les adjectifs ou les articles d'une langue vivante. Pour distinguer la substance dissoute de son dissolvant, nous nous servirons des mots *substance* dans le premier cas, et de *menstrue* dans le second; pour désigner leur association liquide, nous emploierons le mot de *dissolution*: dans une *dissolution alcoolique de résine*, l'alcool sera le *menstrue* ou le *dissolvant*, et la résine sera la *substance*; nous en opérerons la *solution* à *froid* ou à *chaud*, selon que nous abandonnerons la résine à l'action de l'alcool pendant un temps plus ou moins prolongé, à la température ordinaire, ou que nous accélérerons la marche de l'opération, en soumettant le tout à l'action d'une chaleur plus ou moins élevée, mais incapable de désorganiser la *substance* et son *dissolvant*. Par le mot de substances *solubles*, on désigne les substances solides susceptibles de se dissoudre dans une substance liquide qui prend alors le nom de *menstrue*. Les *solutions* s'opèrent par divers procédés et à diverses températures, selon la nature et la propriété des *menstrues* et de la *substance soluble*.

29. **IMPRÉGNATION.** L'imprégnation est une dissolution dont le *menstrue* n'est pour ainsi dire que l'accessoire, et dont la *substance* forme le principal; elle ne semble avoir pour but que d'introduire, dans les pores de la substance, autant de *menstrue* qu'elle en peut contenir sans changer de structure et d'aspect. On imprègne un sel d'une nouvelle quantité du gaz qui forme son acide; on imprègne un liquide de gaz et un solide de liquide; on imprègne un morceau de sucre avec de l'éther,

de l'alcool, l'ammoniaque étendu d'eau, pure; on transforme les carbonates en nates en faisant circuler autour du sel le du gaz acide carbonique. L'*imprégnation* pense de la *solution*, et fournit immédiatement les effets de la *condensation* d'une dissolution.

29 bis. **MACÉRATION** (la) est une dissolution obtenue, en laissant séjourner, pendant un temps donné, une substance, principalement les substances organisées, dans un liquide capable de *menstrue* à l'un au moins des corps solubles qu'elle recèle dans la structure des tissus.

50. **DIGESTION** (la) est une macération obtenue à une température intermédiaire entre le point d'ébullition du *menstrue*.

51. **INFUSION** (l') est une macération obtenue en quelques minutes, obtenue en versant, sur la substance *menstrue* bouillant, et laissant reposer jusqu'à ce qu'on nous sert est une *infusion aqueuse*.

52. **DECOCCTION** (la) est une macération obtenue de substances animales ou végétales, obtenue de leur ébullition plus ou moins prolongée, l'eau, selon que la substance est plus ou moins soluble.

Toutes ces expressions s'emploient également pour désigner l'opération et le résultat. On fait et l'on administre une *infusion*, une *coction*.

53. La théorie de ces diverses opérations est basée sur la structure anatomique de la substance avec laquelle on opère. En effet, les substances animales et végétales, en quelque région qu'on les prenne, se composent en grande partie d'analyse de vésicules imperforées que le scalpel ne saurait aborder, et de portions tubulaires dans lesquelles les principes solubles sont emprisonnés hermétiquement dans chacune de ces vésicules empêchées de séjourner mécaniquement dans les fentes presque capillaires des vaisseaux béants. Les parois ou membranes élémentaires des vésicules sont susceptibles d'être déchirées par la râpe, divisées par le couteau, ou de se désagréger sous l'effet d'une lente et intestinale élaboration, telle que l'on désigne sous le nom de *fermentation*. Mais la râpe et les lames tranchantes n'agissent que quelques-unes et en épargnent un grand nombre; le broiement ne les divise pas toutes qu'en les tassant; la pression reprend d'un côté les difficultés qu'elle leverait de l'autre, elle emprisonnerait, dans des grumeaux, la substance soluble que d'abord elle aurait expul-

de microscopique. La fermentation ne brise les parois emprisonnantes qu'en ajoutant de nouveaux produits à la substance emprisonnée, et dont la théorie est aussi impuissante que la manipulation à faire la part, dans l'état actuel de la science. L'élévation continue de la température oppose à la fermentation, déchire les parois tenant la substance incluse dans les vésicules, brise la substance et en opère la dissolution commençant par les parois béantes par l'action du mouvement. Dans la *macération* à reproduire ce dernier effet, en agitant le liquide de la main, en remuant la masse dans le liquide avec une spatule non attaquable par la substance menstrue, ou mieux avec une baguette de bois ; mais on n'agit même alors que sur les cellules déchirées par la râpe ou divisées par le couet et les autres restent inabordables et ne font rien ou presque rien à la macération.

Si l'on désire donc raisonner chacune de ces opérations, il sera nécessaire de les faire précéder d'étude de la structure anatomique de la substance que l'on se propose de leur soumettre ; dont l'application ne date pas de fort loin, et pendant ne laisse pas que d'avoir déjà fait quelques pas de plus à la science organique. On ira, par des essais préliminaires, avoir reconnu la forme des organes élémentaires et la nature de leur contenu, la région que ceux de même nature occupent, et le genre d'obstacles physiques que leur structure est dans le cas d'opposer à l'opération. C'est là le seul moyen d'apprécier les avantages que la macération peut avoir de décoction, et la décoction sur l'infusion ; et revenir à modifier, en connaissance de cause l'empirisme, les procédés si souvent routiniers de la manipulation.

Il est deux circonstances, dont on a signalé l'existence dans quelques opérations de détail, mais qu'on a négligé l'importance dans le plus grand nombre de cas, et dont on n'a jamais systématisé l'usage ; on sera peut-être surpris, comme d'une nouveauté outrepassée, lorsqu'on m'entendra parler de ces deux circonstances sont l'influence relative de la lumière et de la lumière ; cependant c'est plus vrai que mon assertion, et bien des expériences que l'on observe entre les observations proviennent que de ces deux causes.

La lumière imprime à l'action intestinale la substance organisée une tout autre direction l'influence des ténèbres ; car les effets de la lumière et des ténèbres sur un organe sont les mêmes de l'effet général des mêmes agents sur

l'individu (\*). Divisez une macération en deux parts, dans deux vases égaux en capacité et bouchés de la même manière ; laissez-les pendant le même espace de temps, l'un exposé à la lumière, et l'autre aux ténèbres, et vous obtiendrez dans l'un des résultats diamétralement opposés à ceux que vous donnera l'autre. La matière verte abondera dans le premier, et les moisissures incolores dans le second ; les produits acides, résineux et saccharins dans le premier, les produits ammoniacaux, albumineux, mucilagineux et glutineux dans le second ; l'odeur du premier sera normale, et l'autre en général fétide, etc. ; et ces effets varieront autant que l'intensité de la lumière et des ténèbres, et autant que la température. Tel principe alcalin et en apparence immédiat qui se manifestera ou cristallisera dans une pièce constamment obscure, ne donnera pas le moindre signe d'existence dans un endroit constamment éclairé. Les effets lenticulaires de certaines formes de vases en verre, et de certains défauts du verre, seront aussi dans le cas d'ajouter aux variations de ces résultats.

37. L'air atmosphérique réagit sur une substance animale ou végétale imprégnée ou dissoute, même alors qu'on croit en avoir purgé tout le vase dans lequel on opère la macération. Car les substances organisées ont aspiré, pendant leur état de vie, dans le réseau pseudo-vasculaire des interstices de leurs vésicules, une quantité plus ou moins considérable d'air, qui y reste emprisonné après la mort, par l'obturation des bouches des interstices, ainsi que par la puissance inerte de la capillarité. Il ne faudrait donc pas croire que l'on a chassé tout l'air du vase, après en avoir rempli la capacité de menstrue jusqu'au goulot, ou même après avoir soumis quelques instants le liquide à l'ébullition.

38. L'action de la machine pneumatique seule est dans le cas de fournir à cet égard un résultat, sur la réalité duquel on n'a plus le moindre doute à conserver ; mais il faut procéder de manière que la substance ne traverse pas de nouveau l'air, avant de se plonger dans le liquide. A cet effet, on place sous le récipient le vase contenant le menstrue, et au-dessus on suspend la substance organique par un fil dont l'extrémité libre se fixe avec de la cire à la voûte du récipient ; on pousse le vide aussi loin que le permet la construction de la machine ; à l'aide d'une lentille d'un foyer analogue, on concentre ensuite les rayons solaires

(\*) Voyez *Nouveau système de Physiologie végétale et de botanique*, § 1258.

sur un point quelconque de la longueur du fil, qui prend feu en un instant et laisse tomber la substance dans le menstrue ; on ramène l'air sous le récipient avec rapidité, l'on se hâte d'achever de remplir le vase de menstrue jusqu'au goulot, et l'on bouche hermétiquement.

39. Ce qui reste d'insoluble après ces diverses opérations prend le nom de *pulpe* ou *marc* ; le mélange que le menstrue a enlevé au *marc*, se nomme *extrait*. La richesse de l'*extrait* dépend de la quantité de *menstrue* et du temps qu'a duré l'opération. On épuise le *marc*, non pas de toute la masse des principes qu'il recèle dans ses vésicules, mais de celle que les menstrues sont capables de lui enlever par les procédés grossiers de nos manipulations, en soumettant la substance à plusieurs macérations successives dans de nouvelles quantités de menstrues, jusqu'à ce que les dernières portions paraissent ne pas avoir dissous des quantités appréciables de substance ; on jette alors le marc sur un filtre ou sous la presse, et l'on recueille le liquide qui en découle jusqu'à la dernière goutte, si l'on a pour but d'évaluer en poids les rapports des substances, c'est-à-dire d'obtenir une analyse quantitative, selon l'expression des chimistes allemands. On réunit ensuite toutes les portions du liquide obtenu, on *concentre* la liqueur en faisant évaporer le *menstrue*, et l'on obtient la substance *extraite* à l'état *sec* ou *sirupeux*. Le *marc* est la charpente anatomique du tissu animal ou végétal qui se trouve réduit alors aux simples parois des vésicules et des vaisseaux.

40. Les vases spécialement affectés aux dissolutions sont les *bassines*, les *marmites*, les *bocaux*, les *flacons*, les *éprouvettes*, les *ballons* et les *matras*. Les *bassines* sont des vases en fonte ou en cuivre, qui ont la forme d'une calotte de sphère, et sont munis de deux anses opposées sur leur pourtour. Les *marmites* sont des vases cylindriques fermés par un couvercle, qui multiplie la puissance dissolvante du menstrue, en s'opposant à l'évaporation, et en comprimant de cette manière le liquide. Tout le monde connaît les effets prodigieux de la machine à Papin, c'est-à-dire de la marmite sur laquelle le couvercle est scellé presque à demeure, et dans laquelle les vapeurs engendrées pendant l'ébullition du liquide acquièrent, par la compression, une si grande puissance de désorganisation, que les tissus les plus durs et les plus osseux s'y pulvérisent en poudre impalpable.

41. Le *bocal* (pl. 1, fig. 20) est une marmite en verre sans couvercle, et qu'on recouvre avec une

toile ou une feuille de papier pour préserver de la poussière. Un *flacon* (f) est un *bocal* à ouverture rétrécie en g que l'on ferme avec un *bouchon de mieux*, pour les expériences délicates ; le bouchon de verre (b) qu'on a usé à l' le goulot lui-même, et qui, de cette s'applique presque hermétiquement par paroi, et ne laisse aucun accès ni aux li à l'air ambiant.

42. Les *éprouvettes* (fig. 12) sont tubes de verre à *patte*. Les *verres à e. ou verres à patte* (fig. 19), sont des éprouvettes dont le vase est en cône ; ce sont les vases dont on fait le plus fréquent usage dans les essais d'une expérience ; car ils leur forme la propriété de se vider plus complètement du liquide ou du pré on n'a plus que faire.

43. Les *ballons* sont des vases de verres et munis d'un col plus ou moins long (pl. 5, fig. 10). Ces vases sont très-propres à bouillir ou chauffer des petites quantités de liquide ; on les place sur des bains de sable, on se contente de les approcher avec du feu, en les tenant à la main par le col ou en tenant leur goulot à l'extrémité d'un crochet tapissé d'une petite feuille de liège. Pour éviter de casser le verre par subit d'une température basse à une température plus élevée, on a soin d'approcher le vase graduellement du feu, de le présenter successivement à la chaleur par toutes les parties, et de ne jamais le mettre en contact avec la flamme vacillante que projettent les courants d'air. On nomme *matras* les vases à col très-court (fig. 11) ; ceux-ci sont plus commodes pour l'ébullition des liquides, vu que, dans les soubresauts, le liquide n'entraînerait la panse des autres et occasionnerait ainsi la perte d'une grande portion de liquide ; on obvie à cet inconvénient par l'emploi des *ports*, dont nous aurons à parler plus tard ; nous occupant spécialement des appareils de chauffage.

44. Fusion. La solution a lieu par fusion que la *substance* et le *menstrue* sont solides à la température ordinaire. Le nomme *fondant* ; la dissolution à chaud s'appelle *pâte* ; à froid, elle prend le nom d'*alliage* ; si les métaux mêlés entre eux un à un, deux, etc., et celui de *verre*, lorsque le menstrue est la potasse ou la soude, ou bien que

t par le refroidissement la texture vitreuse. *gasse* est la dissolution à froid d'un métal mercure ; on dit un *amalgame d'or*, pour ge d'or et de mercure, etc.

es vases ou fourneaux dont on se sert pour n sont en général en *grès réfractaire* ; s laboratoires on emploie ordinairement les s ( pl. 1, fig. 14 ), petits vases de terre yindriques à leur partie inférieure, trigones ouverture, et recouverts d'un couvercle laire de même pâte qu'eux (α). On plonge es remplis des substances qu'on se propose re, de mélanger ou de combiner, dans une de charbons incandescents, dont on active t la flamme par le courant d'un soufflet de el, pour prévenir la volatilisation, on a soin, aines circonstances, de luter le couvercle uset avec de la glaise, avec laquelle on con à recouvrir les crevasses à mesure qu'elles ent pendant la durée de l'opération. Pour irer du feu incandescents et sans accident, saisit avec la *pince à creuset* (pl. 1, fig. 31), es crochets courbes (α) s'insèrent à angle à l'extrémité de la tige, qui est elle-même e à angle droit à une certaine distance. On it aussi des creusets avec des métaux qui dent qu'à une température bien supérieure e à laquelle est susceptible de fondre le mé- ; on emploie la fonte pour le plomb et l'étain, platine pour une foule d'autres. Il est inutile re observer que les dimensions de ces vases t selon les besoins de l'opération, et qu'on ouve depuis dix centimètres jusqu'à trois mètres de hauteur.

### CHAPITRE III.

#### ÉVALUATION APPROXIMATIVE OU ÉTUDE DES RÉACTIONS.

. La rencontre de deux corps en dissolution e lieu à certains phénomènes qui ne se mon- jamais sur l'un et sur l'autre isolément pris. nifestation de ces phénomènes prend le nom *action*, c'est-à-dire, caractère spécifique de n réciproque de deux corps. On appelle *l'essai* le corps dont on se sert, pour démontrer tence de la substance que l'on soupçonne un liquide ou dans un mélange ; et on donne n de *substance d'essai* à celle que l'on

soumet à l'investigation des réactifs. C'est par le nombre de ces *réactions* successives qu'on évalue approximativement le nombre des corps qui entrent dans la composition d'un mélange ou d'une combinaison.

47. A cet effet, la dissolution obtenue aussi complètement limpide qu'il est possible, et dans un menstrue pur de toute substance étrangère, on en met une goutte en contact avec chaque *réactif*, afin d'observer si la réaction fournira une coloration, une effervescence, un précipité caractéristique. On prend note de l'absence ou de la présence de tous ces caractères. On soumet les précipités obtenus à de nouvelles réactions, en fractionnant la masse comme on a fractionné la solution ; et si la quantité se trouve insuffisante pour les essais, on renouvelle la précipitation sur une fraction plus grande de la dissolution qu'on expérimente.

48. En général, on doit éviter avec le plus grand soin de soumettre une première réaction à l'action d'un second réactif ; autrement on s'exposerait à prendre la réaction des deux réactifs l'un sur l'autre, pour la réaction spéciale du second réactif sur la substance d'essai.

49. De simples verres de montre peuvent servir de récipients à ces sortes d'opérations ; mais ordinairement on fait usage, selon les quantités de liquide que l'on a à sa disposition, de tubes de verre fermés par un bout à la lampe (pl. 1, fig. 10), d'éprouvettes à patte (fig. 12) ou de *verres à expériences* (fig. 19). On s'assure qu'aucune réaction spéciale au réactif ne décèle l'impureté du vase ; on verse le réactif le premier ; on est sûr de cette manière que la réaction sera le fait de l'essai lui-même. Si la réaction obtenue n'était pas normale, ce serait évidemment le résultat des impuretés du vase sur la substance d'essai ; on devrait s'en assurer en versant alors dans le vase la substance d'essai la première.

50. Tout phénomène de coloration doit être observé par réflexion et par réfraction, c'est-à-dire en se plaçant entre le flacon et le jour, ou en plaçant le flacon entre le jour et l'œil qui l'observe.

51. On conserve les réactifs, à l'état de la plus grande pureté possible, dans des *flacons bouchés à l'émeri* (*flacons à l'émeri*), qui portent une étiquette en caractères lisibles et dont les mots soient en toutes lettres. Avant et après chaque essai, on a soin de nettoyer le goulot et le bouchon, afin d'éviter les incrustations qui ne manqueraient pas d'altérer le liquide à un essai subséquent, ou même de sceller le bouchon dans

le goulot de la manière la plus intime. Comme, malgré toutes ces précautions, on ne saurait empêcher quelques gouttes de glisser le long du goulot jusque sur les parois du flacon, et d'aller ronger les étiquettes en papier et effacer les caractères à l'encre ordinaire, on a imaginé de graver l'étiquette sur la surface du verre même, ce qui n'en élève le prix que de 50 centimes. Les réactifs que l'on désire conserver à l'état solide, sans trop les diviser, se déposent dans des flacons à large goulot et également bouchés à l'émeri; telles sont principalement les substances avides d'humidité, et qui absorbent les gaz atmosphériques, les alcalis fixes, qui ne manqueraient pas de s'hydrater et de se carbonater à la longue, si l'on se contentait de les conserver dans ces flacons bouchés avec du liège, que l'on désigne sous le nom de *flacons à goulot renversé*.

52. Il arrive fréquemment aux bouchons usés à l'émeri d'adhérer si intimement au goulot, lorsqu'on les a laissés quelque temps sans les ouvrir, que l'on s'exposerait à casser l'anse du bouchon ou à briser le goulot même, en faisant effort pour le déboucher. Dans ce cas, on passe l'anse du bouchon dans l'anneau d'une petite clef dont la tige sert de levier, et deux ou trois petites secousses suffisent souvent pour faire tourner le bouchon; que s'il résiste à ce moyen, on attache une corde savonnée au mur, on en fait deux ou trois tours autour du goulot, et en la tenant tendue d'une main, l'on promène de l'autre le flacon dans le sens de la longueur; le frottement, qui chauffe le goulot bien avant le bouchon, en augmente le diamètre par la dilatation, et le bouchon, qui n'a pas changé de volume, se retire dès lors très aisément. Que si l'adhérence provenait d'une incrustation du réactif, on pourrait espérer de vaincre la résistance, en laissant le goulot plongé dans l'eau pure ou saturée d'un acide ou d'un alcali, selon l'origine de l'incrustation.

53. Dans le laboratoire, on place, sur la table des essais, une boîte de réactifs, formée de deux ou trois rangées ou étagères percées d'autant d'ouvertures circulaires que l'on emploie de flacons. Le nombre de ces flacons dépasse rarement une vingtaine; car les réactifs les plus fréquemment employés se réduisent aux suivants: l'*acide sulfurique*, *sulfureux* et *hydrosulfurique*, l'*acide hydrochlorique*, l'*acide nitrique*, l'*eau de chaux*, l'*ammoniaque*, la *potasse*, la *soude*, le *nitrate de baryte*, l'*acétate* et le *sous-acétate de plomb*, l'*oxalate d'ammoniaque*, la *solution d'iode*, le *tourne-sol liquide*, le *prussiate fer-*

*ruisé de potasse*, le *nitrate d'argent*, *de platine*, l'*alcool*, l'*éther hydrique*.

54. A la base de la boîte se trouve un le quel on dépose divers petits ustensiles habituellement besoin, dans le cours de des pincettes, des baguettes et tubes principalement des bandes de papier. On entend, par papiers réactifs, des papiers certaines préparations destinées à l'essai de leurs sels, on colore en rouge, en jaune. A cet effet, on lave à l'eau aigu hydrochlorique et ensuite à l'eau distillée incolore et non collé. On le plonge dissolution de la couleur qu'on veut lui on le laisse sécher. On le coupe ensuite bandes de trois millimètres de large et centimètres de long, que l'on conserve un tiroir, soit dans un flacon bouché préserver de l'action des vapeurs qui se habituellement dans le laboratoire. Les leurs employées dans les essais sont bleue, la rouge et la jaune. On obtient bleue avec la solution aqueuse du *tourne-sol tinctorium* (\*); la couleur rouge solution du *tourne-sol*, dans laquelle l'acide acétique; et la couleur jaune avec lution de *curcuma* ou de *rhubarbe*. bleu révèle en rougissant la présence libre dans une solution; le papier rouge redevient bleu, la présence d'un alcali une solution; le papier de curcuma même indication en brunissant ou en

55. Ces sortes d'indications sont d'passagères, selon que la substance qui lieu est fixe ou volatile, ou selon qu'une combinaison d'une substance fixe et d'une volatile; ce qui arrive à certains sels à moniaque, tels que les acétates et les C'est, dans tout essai préparatoire, la substance qu'il ne faut jamais perdre de vi

56. Les réactions affectent des caractères prononcés, lorsqu'on opère sur des inorganiques, que lorsqu'il s'agit d'évaluer de substances organiques, qui se trahissent à la fois dans le même liquide. aux méprises les plus graves, si l'on conclure sur ces simples indications, néglige de recourir à l'analogie, pour reconnaître une substance dans une masse d'autres qui

(\*) La plupart des couleurs végétales peuvent tourner avec sucres. Ce sont principalement bleues et rouges des pétales.

La chimie organique est encombrée par l'impuissance de nos réactions et méthodes ont érigés en principes les sont les mélanges du sucre et il fixe, soit essentielle; d'une huile essentielle; d'une huile essentielle; de l'huile, des résines, et d'un alcali; de la gomme et du sucrer de diminuer les proportions autre des éléments de ces mélanges, de faire disparaître l'un ou l'autre et il arrive souvent qu'une parcelle pour imprimer à l'autre des caractères ou nouveaux. Pour s'assurer de l'hypothèse, il suffit d'opérer ces mêmes pièces et de chercher ensuite à incipies avec précision; on ne tarde pas de la sorte l'impossibilité de la chose quelques exemples :

délai de l'huile ordinaire dans l'acide ou dans l'acide hydrochlorique, il est un magma blanc, mou, élastique, le l'albumine, un savon acide enfin; ensuite dépouiller le magma de son adre à la substance oléagineuse sa pureté première, sans y mêler un nouanger, le seul moyen que la chimie disposition, c'est le lavage à l'eau à faire, on battra le magma d'abord le divisera aussi menu que possible, sur un filtre que l'on continuera d'arrêter que l'eau filtrée ne donne plus aux rendre trace d'acidité, en cessant de verser de tournesol; on prononcera substance est pure de tout mélange. Facile de reconnaître la grossièreté de l'ordre en ce que l'huile n'aura pas reprendre forme, ensuite parce qu'en divisant de nouveau la masse dans l'eau schirant une seconde fois, on comble liquide une acidité nouvelle. La néprise est facile à concevoir; l'acide soluble en faible quantité dans épouillera donc toute la surface d'une portion d'acide qui lui adhère; mais l'acide emprisonnée dans le sein du grumeau inattaquable, protégée qu'elle est par la couche du grumeau même. L'opération on éliminera, à la vérité, une quantité de ces portions d'acide ainsi emmaîtriser nos procédés de division sont si les molécules atomiques d'un corps ordables à nos moyens mécaniques,

qu'il nous sera tout aussi impossible, même par les opérations les plus nombreuses, de produire le départ complet des éléments du mélange, qu'il le serait d'opérer sur la dernière des molécules d'un corps; et on doit s'attendre à voir s'altérer la substance oléagineuse, avant que d'arriver à lui rendre sa primitive pureté.

58. Dissoudra-t-on le mélange dans l'alcool, pour le précipiter après par l'eau pure, le précipité ne fera qu'envelopper trois substances, et même quatre, au lieu de deux : l'alcool, l'eau, l'acide et l'huile.

59. Or, quand le mélange est le résultat ou de l'action intestinale et de l'élaboration des organes, ou de la complication des procédés de la manipulation, le chimiste, qui est habitué à prononcer qu'un corps est un corps simple, par cela seul qu'on ne parvient point à le diviser en deux ou plusieurs autres, a dû ériger en principes immédiats plus d'un mélange aussi opiniâtre.

60. Car enfin l'induction ne doit avoir d'autres limites que les faits, et il serait absurde de s'arrêter dans cette voie, par une détermination capricieuse et arbitraire. Or, en procédant par cette méthode, voyons à quels résultats nous aboutirons. Il est incontestable, en chimie inorganique, que l'eau entre pour une quantité appréciable dans la cristallisation de certains corps, qui se précipitent de leur dissolution sous cette forme; on l'appelle *eau de cristallisation*. Sa présence imprime au précipité des caractères spéciaux; elle le rend, par exemple, fusible à une plus basse température; l'eau de cristallisation, en effet, sert de fondant aux cristaux eux-mêmes; et la fusion exige des températures d'autant moins élevées que la cristallisation est plus régulière et affecte des dimensions plus appréciables. Lorsque le précipité a lieu sous forme d'une poudre presque impalpable, l'eau de cristallisation se réduit à une quantité que l'on néglige; elle se réduit presque à n'occuper que les interstices des molécules isolées du précipité; elle n'est pour ainsi dire qu'une *eau de précipitation*; et il suffit de la chaleur ou de la plus douce évaporation pour l'éliminer.

61. Mais, si la cristallisation ou le précipité est organique, c'est-à-dire appartient à cet ordre de substances qui résistent à peine à 100 degrés de chaleur, et se carbonisent à sec, au-dessus de cette température, il pourra se faire que la chaleur nécessaire pour éliminer l'eau de cristallisation soit capable d'opérer un commencement de désorganisation sur la substance elle-même, et de la transformer en un produit d'un tout autre caractère.



Comment s'assurer alors, par la voie directe, des caractères essentiels de ce corps? L'analogie seule sera dans le cas de fournir la solution du problème.

62. Que si, au lieu d'une cristallisation régulière, la substance organique ou plutôt organisée s'obtient sous forme de précipité, ce précipité conservant, même dans ce désordre, sa tendance à la réorganisation, se prendra en une masse de membranes soudées entre elles, en un tissu irrégulier, en un *magma* cailleboté, et chaque maille, en se formant, emprisonnera, dans sa capacité entièrement close, une quantité proportionnelle du liquide qui la dissolvait auparavant, et de celui qu'elle rencontrera sur son passage. La dessiccation spontanée ou à l'étuve pourra enlever la quantité du liquide qui adhère à la surface de la masse; mais la surface, ainsi desséchée et durcie, ne servira que mieux à former obstacle au passage des molécules de l'intérieur. La chaleur, poussée un peu plus haut, dégagerait, à la vérité, ces molécules, mais en altérant la substance elle-même; une exposition prolongée à l'air extérieur pourrait produire le même résultat, mais en transformant la substance, soit en un tissu d'une autre nature, par une nouvelle organisation, soit en gaz, par l'effet de la fermentation. Force sera donc, dans la description, d'attribuer à la substance les caractères que son eau de précipitation sera dans le cas de lui prêter au contact des réactifs, si toutefois l'analogie ne vient pas faire la part des éléments de ce mélange. On nous accordera sans peine l'évidence de ces principes.

63. Mais si le précipité cailleboté rencontre, en se formant, un liquide déjà saturé de quelques autres substances, il est évident dès lors que le précipité enveloppera, dans ses mailles artificielles, non-seulement les molécules du liquide, mais encore toutes celles que celui-ci tient en dissolution. Nier la conséquence, ce serait vouloir nier le principe. Donc le précipité organique emprisonnera le réactif lui-même, en quantité plus ou moins considérable, selon que la réaction sera plus prompte ou plus lente; donc, lorsque la trituration, en déchirant les organes d'élaboration hétérogène, aura mêlé tous les produits dans une macération (29 bis) ou une décoction (32), et qu'on cherchera à isoler, soit par la précipitation, soit par la coagulation, un des principes dont on soupçonne l'existence dans le liquide, on obtiendra, au lieu d'un principe immédiat, un mélange dont le caractère en apparence spécifique sera la somme des caractères particuliers de chacun de ses ingrédients.

64. Ce qui se passe dans un menstrue doit nécessairement se reproduire dans tous les cas d'un autre genre; ce qui a lieu, sous ce rapport, dans l'eau, doit avoir lieu également dans l'éther, un acide ou un alcali, tel que l'ammoniaque; car le même mécanisme doit produire tout milieu le même résultat. Nous devons admettre en chimie organique, à moins d'acquiescer à l'inconséquence, un *alcool de cristallisation* et un *alcool de précipitation*, un *acide*, une *ammoniaque de cristallisation* et de *précipitation*, comme nous venons d'entrevoir une *eau de cristallisation* et une *eau de précipitation*; nouveaux mélanges plus ou moins constants, plus ou moins opiniâtres, selon la nature du menstrue et celle du précipité. Or, l'eau de cristallisation imprime un caractère spécial à une substance, l'alcool, l'éther, l'ammoniaque, etc., imprimeront à la cristallisation ou au précipité qui se seront formés dans le sein, le caractère de leur spécialité. D'où il suit que la même substance offrira aux réactifs caractères différents et parfaitement distincts selon qu'on l'aura obtenue précipitée de l'eau ou de l'éther, ou d'un acide, ou de l'ammoniaque; elle sera acide, précipitée d'un acide; alcaline, précipitée d'un alcali; fusible à tel degré, soluble de l'alcool; à tel autre, précipitée de l'eau et si la fusibilité est un caractère invoqué par le chimiste, la même substance pourra porter la sorte deux noms différents.

65. Le résultat sera bien plus illusoire et trompeur lorsque la substance, dissoute préalablement dans un menstrue, ne pourra en être isolée qu'à l'aide d'un liquide, et surtout si le liquide est volatil, c'est-à-dire moins que le menstrue: il arrive, en effet, au point où l'intimité du mélange surmonte la tendance à la volatilisation, et où la désorganisation seule de l'un des deux éléments serait en vain vaincre ce que l'affinité réciproque a irrésistiblement uni. En effet, l'affinité étant réciproque quoique douée chez un des deux éléments d'énergie moins grande que chez l'autre, il résulte que la substance tend à retenir le menstrue comme le menstrue tend à dissoudre la substance. Si la puissance de l'évaporation est capable de miner toute la quantité du menstrue qui tient la substance en dissolution, la fixité de la substance dissoute doit soustraire à la puissance de volatilisation, toute la quantité du menstrue qu'elle-même capable de dissoudre. Supposons, en effet, qu'une molécule du menstrue volatilisé ait la puissance de tenir en dissolution quatre mo-

e, il est évident que quatre molécules e auront la puissance de retenir en e molécule du menstrue, et qu'ainsi e l'évaporation pourra bien éliminer s du menstrue, mais ne saurait tou- ième sans altérer le produit. Le pro- i sorte aura donc par devers lui un tère qui lui est étranger; et comme lte hypothèse, d'un état de dissolu- rve à chaque élément ses propriétés, t d'une combinaison qui serait dans former les propriétés du menstrue ince en une troisième propriété d'un nouveau; il s'ensuit que le mélange l'un et de l'autre des éléments qui; il s'ensuit que la fluidité de l'un fluidité habituelle de l'autre; par substance par elle-même est fluide lle retienne 1/10 du menstrue fluide élange acquerra la propriété d'être peut-être.

ons maintenant que le menstrue et soient également volatils, et nous la distillation un mélange encore car nul moyen de départ ne sera it à notre disposition. En consé- uiles fixes et essentielles acquerront, r dans l'alcool et l'éther, des pro- les; une portion des résines simu- e essentielle après sa dissolution trues; il en sera de même des sub- : genre qui se seront imprégnées e ou d'un acide gazeux ou volatil.

ons plus loin, et nous établirons, nséquence rigoureusement déduite es, que le mélange d'un sel végétal ec excès d'acide volatil ou excès :, et d'une résine, une huile fixe ou une substance gommeuse ou albu- i dans le cas d'acquérir une telle u'à nos diverses réactions elle appa- une substance indécomposable, et ie un principe immédiat. En effet, pour éliminer l'ammoniaque, un tasse, magnésie, chaux), et pour e, l'acide sulfurique ou tout autre : que l'acide vég. Or il doit paraî- : les réactifs agiront, en cette cir- l'excès, et non sur la totalité du sel ince qui lui sert de menstrue. Car ce dit de l'affinité de la substance pour acide d'un côté et pour la molécule tre côté, s'applique, avec la même

exactitude de raisonnement, à la molécule résul- tant de la combinaison de l'acide et de la base, molécule qui, sous ce rapport, devient une unité du même ordre que les autres. Il arrivera un point où l'affinité de la substance et du sel qu'elle tient en dissolution, se trouvera telle que la sub- stance ne cédera pas plus l'un ou l'autre élément du sel, que la molécule du sel en entier; et que la réaction d'une base ou d'un acide plus ou moins énergique ne sera pas plus efficace, pour vaincre cette intimité, que la puissance de l'éva- poration elle-même. On se trompera donc grande- ment, quand on croira avoir éliminé tout l'acide ou tout l'ammoniaque, parce qu'à une époque de la réaction il cessera d'en dégager; on n'aura fait par là que diminuer les proportions et ramener le mélange à l'état d'une combinaison inaltérable, dans ce sens que l'on ne pourrait parvenir à éliminer le sel qu'en altérant les propriétés de la substance.

68. Le mélange d'une substance organisée ou organique avec une quantité d'un sel terreux in- appréciable à nos procédés d'analyse, sera dans le cas d'offrir des caractères de réaction qui sembleront être inhérents à sa nature; à plus forte raison lorsque la quantité du sel sera appréciable après l'incinération.

69. Que l'on considère maintenant combien les phénomènes de coloration sont susceptibles d'in- duire en erreur, dans les essais d'une évaluation chimique, et combien il sera facile, sur ces sim- ples caractères, de placer un mélange de deux substances isolément connues au rang d'une sub- stance *sui generis*.

70. Imbibez de l'albumine avec du sucre, et l'a- cide sulfurique colorera en purpurin le mélange, au lieu de produire un coagulum blanc, qui est le caractère de sa réaction sur l'albumine. Il en sera de même d'un mélange d'huile et de sucre.

72. Coagulez de l'albumine dans une solution de substance soluble de la fécule; et l'iode, qui jaunit l'albumine lorsqu'il est seul, la colorera en hya- cinthe ou en superbe bleu, selon la proportion du mélange.

73. Ces mélanges, s'ils se sont opérés à notre insu, seront nécessairement inscrits au catalogue des substances immédiates.

74. Nous aurons l'occasion d'étendre ces appli- cations en parlant de la cristallisation; nous ter- minerons ce chapitre par la série des réactions les plus usuelles dans les évaluations chimiques; nous les disposerons dans l'ordre alphabétique.

75. Les ACIDES étendus, minéraux ou organi-

ques, dénotent la présence des carbonates, dans un corps solide ou dans un liquide, en déterminant un dégagement de bulles d'acide carbonique, qui produit une effervescence d'autant plus vive que la quantité de carbonate est plus considérable. L'acide sulfurique, mais concentré, produit le même effet sur les hydrochlorates, hydriodates et hydrobromates.

76. L'ACIDE HYDROCHLORIQUE concentré colore en purpurin et ensuite en bleu intense l'albumine animale et végétale.

77. Les ACIDES NITRIQUE et HYDROCHLORIQUE peuvent servir à constater un dégagement ammoniacal, en produisant des vapeurs blanches, par la combinaison de leurs propres vapeurs avec celles de l'ammoniaque. Il suffit d'approcher, du point où le dégagement ammoniacal a lieu, le bout d'une baguette de verre trempée dans l'un ou l'autre de ces acides, pour obtenir la réaction indiquée.

78. L'ACIDE NITRIQUE colore en jaune l'albumine fraîche.

79. L'ACIDE SULFURIQUE et même un sulfate décèlent la baryte libre ou combinée dans la solution la plus étendue, en produisant un précipité insoluble dans les acides, même dans l'acide hydrochlorique.

80. L'ACIDE SULFURIQUE coagule en blanc l'albumine fraîche, et en jaune l'albumine qui commence à s'altérer.

81. L'ACIDE SULFURIQUE mêlé à l'albumine liquide ou à l'huile imprime la couleur purpurine la plus intense à une solution concentrée de sucre ou à un tissu saccharin. L'acide sulfurique tenant du sucre en dissolution produit le même phénomène sur des masses ou des dissolutions concentrées d'huile et d'albumine. L'acide arsénieux produit plus lentement le même effet sur le sucre de canne seulement.

82. L'ACIDE HYDROSULFURIQUE détermine, dans les dissolutions de plomb, un précipité brun qui ne se redissout pas dans un excès de l'acide.

83. L'ACIDE TARTRIQUE produit avec la chaux un précipité qui affecte des formes cristallines reconnaissables au microscope (pl. 8, fig. 6), et peut ainsi faire au moins soupçonner la présence de la chaux dans un liquide, à un simple coup d'œil.

84. L'ALCOOL concentré précipite, de leurs liqueurs suffisamment concentrées, l'albumine, la gomme, l'amidon liquide, en flocons blancs et caillabottés. Il dissout les résines, les huiles essentielles, et une certaine quantité d'huiles grasses, mais moins à froid qu'à chaud.

85. L'AMMONIAQUE liquide détermine, dans les dissolutions de sels cuivreux, un précipité verdâtre qui se redissout dans un excès d'ammoniaque, et prend alors une couleur d'un beau bleu.

86. L'AMMONIAQUE produit, dans les dissolutions de magnésie, un précipité blanc pulvérulent qui se redissout en entier dans l'hydrochlorate d'ammoniaque; et, dans les sels d'alumine, un précipité abondant insoluble dans l'ammoniaque et dans l'hydrochlorate d'ammoniaque, ce qui le distingue du précipité magnésien.

87. La CALCINATION noircit et charbonne les substances organiques, en dégageant des fumées empyreumatiques.

88. La CHALEUR coagule en blanc l'albumine et transforme en gelée l'amidon.

89. L'ÉTHER, peu miscible à l'eau, dissout plus facilement les résines et les huiles essentielles que ne fait l'alcool.

90. La solution AQUEUSE ET LÉGÈREMENT ALCOOLISÉE D'IODE colore en beau bleu l'amidon pur, la résine de Galac, le pollen des plantes; la couleur vire au violet, au purpurin, sur l'amidon mélangé ou altéré par la fermentation et la chaleur; la présence d'un carbonate ou d'un alcali dans la solution s'oppose complètement à la réaction; c'est pourquoi on a soin d'aciduler la solution avant de la soumettre au réactif. L'emploi du microscope donne les moyens de distinguer l'amidon du pollen et de la résine de Galac.

91. La plupart des MÉTAUX, bien décapés, servent à mettre en évidence la présence d'un autre métal dans une solution quelconque; leur surface se couvre en effet d'une couche de particules du métal de la dissolution. Le zinc précipite de la sorte la plupart des métaux. Le fer précipite sur sa surface le cuivre à l'état métallique.

92. Le MURIATE DE PLATINE produit, dans les dissolutions qui renferment de la potasse libre combinée, un précipité jaune clair, qui, au microscope, affecte des formes cristallines en co-

inte dorée. L'*acide tartrique* déterminé dans une solution concentrée de précipité de tartrate de potasse, dont stallines sont très-reconnaissables au xl. 8, fig. 9). Le précipité est moins insoluble dans une dissolution de sulfate de potasse. Le *tartrate de platine* sur l'ammoniaque en combinaison, est à l'œil nu à peu près que sur la potasse ; ce qui doit en faire un moyen sûr à s'assurer avant tout de l'ammoniaque, ou à chercher à l'éliminer.

L'*oxalate d'argent* liquide dénote la présence d'acide hydrochlorique, libre ou combiné le d'essai, en y déterminant instantanément un précipité blanc qui se précipite en un nuage, et prend au contact de l'air une teinte hyacinthe ou violette plus ou moins foncée. Le magma conserve au microscope les sillonnements. Ce précipité est insoluble dans l'acide nitrique ou hydrochlorique étendu ; il se dissout à froid dans l'ammoniaque, et dans l'acide hydrochlorique très-con-

L'*azotate de baryte* indique la présence d'acide sulfurique libre ou combiné dans un lixivage, en y déterminant un précipité blanc qui ne se dissout point dans les acides, dans l'acide azotique, par exemple, et qui est inaltérable.

C'est une réaction caractéristique de l'arsenic ; mais l'odeur ne saurait se décrire, elle se compare à celle de l'acide arsénieux. L'odeur alliée de l'arsenic dans une substance que l'on projette sur des charbons ardents. L'odeur du chlore est caractéristique, elle ressemble un peu à celle de l'acide nitrique ; l'habitude seule est de l'apprendre à l'en distinguer. Celle de l'acide sulfurique se rapproche de l'odeur du safran. L'acide sulfurique chauffé par son simple mélange à l'acide azotique a une odeur distincte. L'ammoniaque se reconnaît évidemment à l'odeur, qui se rapproche aussi de celle du carbonate d'ammoniaque ; les vapeurs provoquent les larmes. Il se reconnaît à l'odeur de l'acide acétique. L'addition d'acide hydrochlorique imprime une teinte au tout au tout aux odeurs végétales ; les plus fétides prennent alors une teinte qui se rapproche de l'odeur caséique, de celle de la pomme d'ail-

nette, etc., les phosphates acides d'ammoniaque impriment à l'haleine de certaines gens une odeur repoussante.

96. Au reste, les organes de l'odorat et du goût sont deux réactifs dont les indications varient suivant les individus. Chacun doit se faire, à cet égard, par l'habitude et la mémoire, une table d'indications à son service ; les réactions en tout genre n'étant, en définitive, que des signes qu'on ne cherche pas à transmettre aux autres, et qui ne servent qu'à nous tracer la voie qui conduit à la démonstration.

97. La dissolution d'*oxalate d'ammoniaque* sert à manifester la présence d'une faible quantité même de chaux à l'état libre ou combinée dans un liquide neutre. Une seule goutte de ce réactif se transforme, en tombant, en un nuage blanc, qui se résout et se distribue dans la substance, pour aller former au fond du vase, au bout de quelques instants de repos, une couche blanche et pulvérulente d'*oxalate de chaux*, qui se dissout sans effervescence dans les acides minéraux, et qui n'offre au microscope que des corpuscules isolés, sans aucune forme déterminée. Ce précipité, soumis à une forte chaleur, se change en carbonate de chaux, qui fait alors effervescence avec les acides (75) ; soumis à une chaleur plus forte encore, il se change en chaux vive, en brûlant avec une éblouissante incandescence, et ramène, après le refroidissement, le *papier réactif rouge* (54) à un bleu très-intense.

98. Le *PAPIER BLEU* ou la solution de tournesol dénote la présence d'un acide libre, en passant au rouge. Lorsqu'on opère sur des gaz, on a soin de mouiller préalablement le papier avec de l'eau distillée.

99. Le *PAPIER ROUGE* ou la solution de tournesol déjà rougie par un acide, dénote, en passant au bleu, la présence d'un alcali fixe ou volatil, mais libre, ainsi que les carbonates alcalins et les sels alcalins avec excès de base.

100. La *POTASSE* concentrée, en dissolvant un corps fusible à une haute température, mais indécomposable par la chaleur et inattaquable par les acides, démontre que ce corps est de la silice que l'on précipite en gelée par l'acide sulfurique.

101. La *POTASSE* concentrée dégage, de ses sels ou de ses dissolutions, l'ammoniaque en vapeur, qui se reconnaît, soit à l'odorat, soit à l'aide de papiers réactifs.

102. Le PRUSSIATE FERRURE DE POTASSE liquide, dont la teinte est légèrement jaunâtre, dénote la présence du fer, dans un liquide incolore préalablement aiguisé avec un acide (l'acide nitrique, par exemple), en colorant le liquide en *bleu indigo*, qui se précipite et que décolore la potasse en excès; c'est le bleu qu'on désigne en grand sous le nom de *bleu de Prusse*. Les substances solides, imprégnées de ce réactif, prennent la même coloration, lorsqu'elles possèdent du fer dans leurs couches externes; les fragments de nos pierres meulières finissent par ressembler, dans ce réactif, à des grumeaux de bleu de Prusse du commerce; les polypiers cartilagineux et rougeâtres de nos eaux douces y prennent une magnifique teinte indigo.

103. L'influence exercée par un corps ou un liquide donné sur l'aiguille aimantée, sert aussi à constater la présence du fer dans ce corps. Lebaillif a construit dans ce but un appareil qu'il a nommé *sidéroscope*, à l'aide duquel il parvenait à découvrir dans un corps quelconque, même dans l'argent de coupelle, des quantités si minimes de fer, qu'aucune autre réaction n'aurait jamais pu en faire soupçonner l'existence. Le cobalt et le nickel réagissent comme le fer sur l'aiguille aimantée, ce qui fait que cette indication ne suffit pas toujours seule. Cet appareil, tel qu'il a été perfectionné par Saigey (pl. 2, fig. 5), se compose d'une cage de verre (*a a a*) ayant la forme d'un parallépipède qui repose à rainure sur une tablette (*b b b*) appuyée sur quatre vis à caler. La cage est faite en lames de verre jointes entre elles, par des substances et avec de la colle entièrement exemptes de fer. La face antérieure par laquelle on doit opérer, ne porte qu'une demi-bande de verre (*a'a*), afin de permettre l'introduction des corps à essayer. Sur le milieu de la face supérieure on pratique une ouverture circulaire à laquelle s'adapte un tube vertical en verre (*c*). La tablette peut avoir 14 pouces de long sur 6 de large hors d'œuvre. Cela fait, on prépare une paille de graminée (*Avena sterilis*, Seigle et autres Graminées à entre-nœuds longs et déliés et d'un diamètre à peu près égal à chaque bout de l'entre-nœud); pour la dresser, on la mouille, on la suspend, munie d'un certain nombre de poids à son bout inférieur, et on la chauffe jusqu'à dessiccation ordinaire par l'approche d'un fer chaud. Ensuite, on coupe de part et d'autre ses deux articulations, en lui laissant 9 pouces de longueur; on adapte à chaque extrémité une aiguille à coudre préparée et aimantée à saturation, ayant environ 36 milli-

mètres de long; chacune de ces deux extrémités entre à moitié dans le tuyau de la paille (*d*) de telle sorte que deux pôles de même nom l'intérieur, et deux pôles de même nom à l'extérieur. On suspend horizontalement l'aiguille à un fil de cocon dédoublé (*e*) à un étrier de laiton (*f*) qui est mobile du haut, et entre à frottement dans l'ouverture supérieure du tube (*c*). On produit l'équilibre au moyen d'une bride triangulaire de papier qui termine le fil de cocon, et dans laquelle on introduit la paille; lorsque l'horizontalité parfaitement obtenue, on la maintient en insinuant une colle d'amidon entre l'aiguille et la bride de papier. On a alors une aiguille *astatique* et d'une mobilité extrême, ce qui exige, de la part de l'observateur, les plus grandes précautions. Pour les indications que l'on cherche, on évite d'exposer des secousses à l'instrument; on le maintient à l'écart des courants d'air et même de sa propre chaleur. On approche les corps de l'extrémité de l'aiguille en les présentant au bout d'une bande de papier ou d'une règle qui ne réagisse pas elle-même sur l'aiguille; et l'on évalue les quantités de fer que les corps est dans le cas de contenir, par la distance à laquelle l'influence se manifeste. On obtient ces indications, au moyen d'une bande de papier enroulée sur un cercle gradué, dont le fil de cocon est le centre. On approche l'extrémité de l'aiguille l'extrémité du rayon (*g*) est collée sur la surface de la tablette (*b b b b*) du côté de l'observateur (*a*). Dès que l'observation est terminée, on a seulement à baisser l'étrier (*f*) et de descendre l'aiguille sur la tablette, pour que le poids des deux aiguilles n'arque pas la tige de paille. Lebaillif a constaté le premier le phénomène curieux que le bismuth et l'antimoine, dont la présence à une certaine distance repousse l'aiguille aimantée au lieu de l'attirer; Saigey démontra, par les expériences les plus délicates, que ces phénomènes appartenaient, quoique avec moins d'intensité, à tous les corps de la nature. Mais, dans les indications chimiques, c'est l'intensité qu'on tire et, sous ce rapport, les indications de cet appareil sont aussi précises que celles des aimants ordinaires.

104. La SAVEUR a aussi une valeur caractéristique comme réaction; on la distingue en sucrée, piquante, astringente, brûlante, fade et insipide. La présence du fer comme à toutes les solutions organiques une saveur ciale qui prend, en certaines circonstances

abond de la chair qui macère dans des mets qui m'inspirent une réputation montable, lorsque je me sers pour d'une cuiller de fer.

**SOUS-ACÉTATE DE PLOMB** produit, dans l'ions de gomme ou de sucre, un précipité blanc qui est un mélange intime d'acide organique et d'oxyde de plomb. On précipite la substance organique par l'acide sulfurique un sulfate de plomb insoluble.

**SULFATE DE CHAUX** dénote la présence d'oxalique combiné, en occasionnant un précipité d'oxalate de chaux que l'on reconnaît es autres caractères.

Les inductions que l'état actuel de la chimie autorise à tirer de chacune de ces méthodes ne sont pas tellement rigoureuses que l'on ait le droit de procéder à la légèreté et de se contenter sur une ou deux réactions. Les résultats de nos études diminueront de ce que de quelques-uns des caractères que nous donnés, en nous faisant découvrir que le caractère, d'une valeur exclusive aujourd'hui ne convient à deux substances hétérochimie organique, de pareils mécomptes ent chaque jour, et nous imposent une plus en plus sévère. C'est dans cette exigence de la science que l'on doit proclamer la nullité d'une seule réaction, et la soumettre toutes à une discussion des règles de l'analogie. Le présent ou l'avenir est destiné à formuler ces règles, et à introduire la chimie organique des méthodes de

l'étude de toute réaction est une comparaison que l'on voit avec ce qu'on a vu, dans la constatation de l'identité de la cause par la comparaison des effets ; mais il ne faut jamais que la comparaison de ce qu'on voit avec ce qu'on a vu. La mémoire des mots ne saurait jamais remplacer la mémoire des faits, pas plus que tout ce que la narration ne saurait égaler la vérité. Aussi aura-t-on fréquemment à s'appliquer toute espèce d'expérience, d'opérer l'appelerai la *double réaction*, la *réaction* et la *réaction positive*, c'est-à-dire la réaction de toutes pièces sous ses yeux, et les substances connues, la réaction qui la présence des deux substances dans

le liquide d'essai, et de conduire parallèlement ces deux expériences, pour observer simultanément les deux sortes d'effets. On sera sûr, de cette manière, non-seulement d'obtenir des résultats non susceptibles d'être contestés, mais encore de rectifier les observations consignées dans les livres, et qui, à force de passer de compilation en compilation, ont fini par devenir méconnaissables.

100. Une fois qu'on aura épuisé la série des réactions indiquées, et reconnu ou soupçonné la présence des divers corps qui composent le mélange soumis à l'analyse, on cherchera à obtenir chacun d'eux isolément, afin d'en reconnaître les caractères et la quantité, avec une évidence qui ne laisse plus rien à désirer. On y parviendra par une nouvelle série d'opérations, que nous allons successivement décrire dans les chapitres suivants.

## CHAPITRE IV.

### PRÉCIPITATION.

110. **PRÉCIPITER** un corps, c'est détruire la force qui le tenait en dissolution dans un liquide, et le rendre à la loi de la pesanteur. Lorsque cet effet a lieu, le liquide perd tout à coup sa transparence ; on voit même, à l'œil nu en général, une poudre impalpable ou des flocons plus ou moins cotonneux, descendre lentement ou se précipiter en masse vers le fond du vase, et y former bientôt une couche homogène qu'on désigne sous le nom de *précipité*. Les *substances organisatrices* se précipitent en grumeaux pseudo-membraneux plus ou moins compactes, plus ou moins divisés, qu'on désigne sous les noms de *magma*, *coagulum*, *caillot*. Les substances inorganisées sont *précipitables*, les substances organisées sont *coagulables*.

111. Le précipité est *nuageux* quand il produit, en se manifestant dans le liquide, les aspects de ces nuages ondoyants que nous voyons changer mollement de dimensions et de formes sur la voûte des cieux ; il est *floconneux* quand il imite, au contraire, en se formant, une giboulée de neige ; autrement il est *pulvérulent* ou *cristallin*, selon que ces molécules affectent des formes distinctes à la vue ou au microscope.

112. Le *magma* est une précipitation en général organisée, qui imite une *émulsion* sirupeuse, plutôt qu'un *coagulum*.

113. Le *coagulum* est une précipitation organisée, qui se prend en une masse glutineuse, analogue au blanc d'œuf que l'on a soumis à une première impression de chaleur.

114. Le *caillot* est le *coagulum* du sang; on dit un *coagulum caillé*, pour désigner un *coagulum* qui se divise en grumeaux cotonneux comme le *lait caillé*. Le liquide d'où on précipite ce *coagulum* prend le nom de *sérum* pour le sang, et de *petit-lait* pour le lait. La *sérosité* est un *sérum* conservant un *œil louche et laitieux*.

115. L'*émulsion* est une *sérosité* produite par la mixtion de l'eau avec une substance oléagineuse, spécialement avec les amandes triturées.

116. L'*aspect louche, nuageux et laitieux* d'un liquide indique infailliblement une suspension de substances, qui ne sont pas assez pesantes à achever leur complète précipitation. Le temps, l'élévation ou l'abaissement de la température suffisent, pour opérer la précipitation de la plupart de ces substances tenues en suspension.

117. Toute précipitation est le résultat d'un changement survenu dans les rapports du *dissolvant* (25) avec la *substance dissoute*. On la produit, en modifiant les conditions de densité ou d'affinité, soit de la substance, soit du dissolvant. Le mélange d'un liquide avec la menstrue précipite la substance dissoute, pour laquelle le liquide nouveau n'a aucune affinité, mais non le liquide que l'on modifie. L'alcool versé dans une eau saturée de *gomme* ou d'*albumine*, en précipite ces deux corps, parce que l'alcool qui dissout l'eau, ne saurait dissoudre la *gomme* et l'*albumine*. Une base dissoute dans un liquide est précipitée par un acide qui la transforme en un sel insoluble; la potasse, par l'acide tartrique en excès; la baryte, par l'acide sulfurique. Ce précipité est le résultat d'une simple combinaison. Deux sels également solubles, dans le même menstrue, versés l'un dans la solution de l'autre, peuvent produire une précipitation, en échangeant leurs bases et leurs acides, et en formant ainsi deux nouveaux sels dont l'un est soluble et l'autre insoluble; l'acétate de chaux et le sulfate de potasse, également solubles dans l'eau, se transforment instantanément en acétate de potasse qui reste insoluble, et en sulfate de chaux qui se précipite. Ce genre de précipité est le résultat d'une *double décomposition*. Dans ces deux derniers précipités, c'est la substance qu'on a modifiée, le menstrue restant intact.

118. La *lévigation* est une série de précipita-

tions; on l'emploie à l'égard, soit d'une substance dont les molécules, affectant diverses dimensions se précipitent plus lentement les unes que les autres, et forment des couches superposées de densités décroissantes de bas en haut; soit de plusieurs substances ayant chacune des molécules d'une différente densité. On divise la durée de l'opération en autant de fractions de temps qu'il y a de degrés de densité dans les molécules précipitables; on agite la masse dans le liquide, de manière à y répartir uniformément les molécules; qu'on s'aperçoit que la couche du même nom n'est pas achevée, et que celle du nom suivant commence à se former, on se hâte de *transvaser* et de *décanter* le liquide qui surmonte, c'est-à-dire de le verser doucement dans un autre vase, où l'on se propose de recueillir la seconde précipitation; et, dès que celle-ci est opérée, on décante de nouveau dans un autre vase, et ainsi de suite.

119. Mais comme on n'est jamais sûr que les couches se soient formées sans mélange, au contraire, il est évident que la molécule plus pesante a dû entraîner, dans sa chute, une ou plusieurs molécules d'une moindre densité, qu'elle aura successivement rencontrées dans le trajet, on reprendra chaque couche à mesure qu'elle sera obtenue, et on la soustraira à l'œuvre, on l'agitera dans une nouvelle menstrue, et on la précipitera de nouveau dans le liquide dans lequel elle est insoluble. On répétera ces opérations jusqu'à ce qu'on se soit assuré que la substance obtenue est aussi homogène qu'il est possible par les procédés de l'obtenir.

120. On *décante* un liquide dont on n'a plus rien obtenu pour l'expérience que l'on veut suivre; on *transvase* un liquide dont on a un peu de départ à attendre; sous le rapport de la manipulation, la différence est toute dans les mots.

121. La *lévigation* peut fournir un excellent moyen d'analyser une poudre organique, comme la farine, par exemple, et donner des indications aussi approximatives que le demandent ces opérations industrielles. Nous avons depuis longtemps signalé (\*) les ressources que ce procédé offre dans le cas d'offrir, si on l'associe aux procédés d'investigation de la nouvelle méthode.

122. On *lave* le précipité, pour le débarrasser des substances solubles dans le liquide d'où il a été précipité, substances qui ne peuvent mar-

(\*) *Essai d'analyse sur le pain des prisons, par un homme qui en a mangé.* (Journal le Lycée, 4 décembre 1831.)

molécules plongées dans le dissolvant à cet effet du *tamis* ou du *filtre*. Ils sont ou métalliques, ou en peau, ou de soie. Les tamis métalliques sont composés d'une lame de métal ou de trous à l'emporte-pièce. Les autres en soie sont composés d'un tissu de soie. Les trous des premiers et les trous des seconds varient en diamètre selon les molécules qu'on se propose de retenir au-dessous du tamis, suivant l'usage à toutes les autres molécules opérations industrielles qui exigent un assez grand nombre de tamis d'une porosité décroissante; tel est le cas des farines. Dans les laboratoires on utilise en général que de petits tamis pour les opérations grossières, et en cuisine pour le tamisage de substances plus ténues. Les tamis métalliques, dont la porosité qu'ils servent facilement de filtre, récaution d'y laisser la substance ; les plaques des cafetières dites à la

distingue le **filtre** du **tamis**, et la **lavage**, c'est que pour le tamis le **sec**, par le déplacement mécanique, et par des secousses imprimées à **tandis** qu'avec le filtre, le départ a **le humide**, et en ne donnant issue **ances** qu'on désire éliminer sous la **et** à l'état de dissolution. Le tamis **iltre** lave.

la MALAXATION des farines, le tamis  
office de tamis et de filtre. La sub-  
stance des céréales en effet, en la su-  
perficie à la substance du périsperme, se  
sépare, outre les substances solubles dans  
l'eau, les substances dont les grumeaux, à  
moins susceptibles d'affecter le même  
cas parier de l'amidon et du gluten.  
séparées, à l'état sec, resteraient sur  
sépareraient toutes les deux à la fois,  
séparées, qui auraient été pratiquées  
séparément aux molécules de l'une seule-  
ment, insoluble dans l'eau, affecte des  
séparées, et se compose de globules sou-  
levés spontanément sous le moindre  
séparées que les parcelles de gluten, hu-  
mides, contractent entre elles de nouvelles  
séparées et sont susceptibles de se grouper en  
séparées artificiel ; il suffit pour cela de  
séparées, et de les rapprocher. Lors

donc qu'après avoir pétri une farine avec de l'eau on désirera en séparer la fécule, il suffira de presser cette pâte sous un flet d'eau, en la retenant dans les mains, qui formeront ainsi un appareil de déchirement, de pression et un tamis à la fois, et l'on entraînera avec le liquide tous les globules d'amidon que le déchirement du tissu glutineux aura mis à nu. L'eau passera laiteuse par la présence de ces globules blancs; mais comme des parcelles de gluten ne manqueront pas de passer à leur tour à travers les doigts, on les arrêtera sur le tamis qu'on aura soin de tenir au-dessus de la terrine destinée à recueillir le liquide qui entraîne l'amidon, plus quelques parcelles de gluten de même calibre que les grains d'amidon; on en dépouillera cette dernière substance, par le moyen de l'acide acétique faible, ou par la désorganisation intestinale de la fermentation, deux réactions qui rendent le gluten soluble dans l'eau où l'amidon reste insoluble.

127. Le **FILTRE** proprement dit est en étoffe ou en papier. Recouvrez le goulot d'un vase avec une pièce d'étoffe ou une feuille de papier, de manière à former une espèce de godet, dont la convexité soit tournée du côté du fond du vase; versez dessus un mélange de substances hétérogènes dont les unes liquides et susceptibles de passer à travers les mailles de l'étoffe et du papier, et les autres solides, et d'un calibre plus grand que les mailles du tissu; l'étoffe ou le papier formeront le *filtre*, le goulot formera l'*entonnoir*, le liquide qui passera à travers les mailles du tissu sera la liqueur filtrée, et l'opération se nommera *filtration*. Cette forme générale varie selon les besoins et les ressources de la manipulation, et selon le degré de précision que l'on désire atteindre. Pour les usages domestiques, on filtre l'eau de rivière à travers une couche de sable ou de pierres poreuses; dans les sucreries, on filtre les sirops en les reconvrant d'une couche d'argile; dans l'officine des pharmacies, on filtre les sirops clarifiés au charbon, à travers une pièce carrée d'étoffe de laine que l'on tend légèrement sur un châssis hérissé de pointes, soutenu sur quatre pieds, et placé au-dessus d'une terrine; les grumeaux coagulés par le charbon animal, sont d'un tel calibre que pas un des plus petits ne saurait passer à travers les mailles de ce filtre, et le liquide passe seul limpide et incolore; pour certaines autres opérations, on a soin de recouvrir l'étoffe avec des feuilles de papier joseph.

128. Dans le laboratoire, on ne filtre presque qu'au papier joseph, ou papier sans colle; on



choisit de préférence celui dont la pâte est homogène, et qui à travers jour n'offre point de *manques*, c'est-à-dire de ces taches lumineuses qui annoncent des solutions de continuité. On a soin de le laver préalablement à l'acide hydrochlorique ou nitrique étendu d'eau, lorsque l'on craint que les sels terreux qui l'accompagnent toujours ne viennent compliquer les recherches; on le dépouille ensuite de son acidité en le lavant à l'eau distillée, on le laisse sécher à l'air, et on le conserve à l'abri des émanations, pour les besoins ultérieurs du laboratoire.

129. Pour filtrer au papier joseph on emploie un entonnoir en verre (pl. 1, fig. 18, e), espèce de cône ouvert à la base et au sommet, et qui s'introduit par le petit bout dans le goulot des flacons. On plie une feuille de papier joseph en quatre carrément, puis chaque grand pli en deux autres plis secondaires, puis chaque pli secondaire en deux autres, et ainsi de suite selon les dimensions de la feuille. On obtient de la sorte un nombre de divisions convenables, mais dont les angles rentrants et sortants n'alternent pas, inconvénient que l'on répare, en reprenant le ployage par un des bouts du papier, et le continuant jusqu'à l'autre, sans s'écarter des premiers plis. Cela fait, on sépare les deux lames de la feuille de papier; elle s'étale en une espèce d'entonnoir plissé qui s'introduit sans effort dans l'entonnoir de verre, en tapisse toute la surface de ses plis nombreux, et offre à sa pointe une assez grande solidité pour n'avoir rien à craindre de la pesanteur de la masse liquide. On reconnaît une main exercée à l'élégance de la construction d'un filtre de papier, et l'élégance en toute chose est l'expression la plus rigoureuse de la solidité.

130. Lorsqu'on veut recueillir le liquide filtré dans un verre à patte (v. pl. 1, fig. 18), ou autre vase d'une forme analogue, on soutient l'entonnoir en équilibre au moyen d'un trépied (s) à tablette perforée, ou de l'un des cercles des supports à vis de pression (pl. 3, fig. 11, c).

131. Afin de ne pas défoncer le filtre, dès le début de l'opération, on a soin de ne verser le liquide que sur les parois du filtre. Les premières liqueurs passent toujours plus ou moins troubles; on les rejette une seconde et une troisième fois sur le filtre, dans le fond duquel le dépôt des matières solides forme une couche de moins en moins perméable aux impuretés. On continue la filtration avec un autre entonnoir et un nouveau filtre, lorsque le dépôt, qui se forme au fond du premier, est devenu si compacte qu'il ne laisse plus passer,

dans un temps donné, que des quantités sensibles de liquide.

132. Il est des substances solides et (tel état de ténuité qu'elles passent avec) à travers les mailles du papier joseph homogène; on se sert alors de filtres à doubles de papier que l'on juge convenable pour s'opposer au passage de substances. En effet, lorsque toutes ces feuilles de liquide se sont appliquées et pressées les unes contre les autres, leurs mailles s'entre-croisent; et on obtient un nombre dont les mailles sont d'autant plus étendues que les feuilles de papier superposées sont plus nombreuses.

133. Le col de l'entonnoir s'adapte à l'ouverture du goulot des flacons, sur lequel le liquide en mouille la surface, que l'opérateur ne pouvant trouver aucune issue libre au liquide du filtre, et s'opposant à son écoulement insurmontable à son écoulement pour prévenir cet accident, de placer, de l'entonnoir et le goulot, deux ou trois feuilles de papier, qui forment ainsi deux ou trois orifices béants.

On obtiendrait le même résultat, en introduisant un tuyau de paille dans le col même de l'entonnoir, que l'on tamponnerait ensuite avec du papier joseph, préalablement humecté d'un liquide; à celui qu'on se propose de filtrer. La paille donnerait passage à l'air du flacon, et s'opposerait à la filtration de la substance.

134. La filtration des liquides volatils nécessite des précautions spéciales. On perdrait trop s'exposait à de trop graves accidents en plein air: or, on filtre aussi souvent des alcooliques et éthérées que des liqueurs. Le moyen suivant est aussi facile que le précédent, lorsqu'il ne s'agit que des deux premières: avant de placer le filtre en l'entonnoir, on introduira un tuyau de verre ou un tube de verre d'un petit diamètre, de manière que le tube dépasse, par ses deux bouts, la longueur du filtre; on s'assure que le filtre n'a pas été endommagé, en essuyer une petite quantité de liquide; on lutera le col de l'entonnoir avec le goulot, au moyen d'une substance insoluble et imperméable par le menstrue, ou bien on lutera à l'autre par une membrane animale comme la vessie de cochon, que l'on fixera au goulot pour la rendre plus adhérente au col du verre. On recouvrira l'ouverture de

ane de ce genre, que l'on rabattra et que l'on scellera de même, après n d'en mouiller les bords. Ces sortes la propriété de donner issue aux moses, et d'arrêter les molécules alcoolisées. On conçoit que de cette manière ce rapport, l'appareil de filtration d'un vase hermétiquement fermé. D'une communication constante étant : tuyau de paille ou le tube de verre, eur du flacon et les régions supérieures, l'air de l'intérieur du flacon par les gouttes qui tombent à travers verra une issue pour venir remplacer le liquide qui aura abandonné le filtre, aller à son tour la quantité qui n'a pas de l'entonnoir dans le vase.

Un genre de filtration qui réunit les : la macération (29) à ceux de la filtration ; procédé fort anciennement employé, et auquel on a donné en dernier lieu filtration par *déplacement* (\*); cette se s'applique cependant en réalité qu'à sujet. Dans cette opération, la poudre s'effrite et se dépose sur le filtre, en se tassant au bout de l'entonnoir, après avoir été plusieurs heures auparavant ; le mensurage à agir par la pression qu'il exerce lance et semble la chasser avant de la aussi trouve-t-on que les premières portions filtrées sont plus riches en principes que les dernières. C'est par la méthode même que l'on filtre le café à la Belloy. Dans les officines pharmaceutiques, on se sert lorsqu'on traite une substance par l'appareil suivant (pl. 1, fig. 33) : est une allonge (a), dont l'extrémité inférieure à frottement dans le goulot du flacon et en forme le bouchon usé à l'émeri. Le verre (f) établit une communication entre l'air contenu dans la capacité du flacon et celui qui surmonte le liquide du filtre. L'allonge, et tout autour du tube (f), garnie, avec du coton ou du papier, auquel on tasse la poudre (p), que l'on se propose d'épuiser de ses principes solubles ; on la recouvre par le dissolvant, pendant un temps déterminé par l'analogie ou l'expérience directe ; on verse ensuite le menstrue, et l'on ferme l'allonge avec un bou-

chon (b) qui a été usé à l'émeri, sur son ouverture supérieure, pour prévenir les pertes de l'évaporation.

137. Les avantages de ce procédé ne sauraient être ni généralisés ni établis *à priori*, et le phénomène qu'on a désigné sous le nom de *déplacement* n'est point dû à une loi d'un ordre nouveau. Les observations suivantes, en donnant la théorie de ce procédé, fourniront au manipulateur les moyens rationnels de ne le préférer qu'en connaissance de cause.

138. Les principes solubles, chez les végétaux comme chez les animaux, sont emprisonnés dans des vésicules imperforées, qui s'appliquent les unes contre les autres, et dont nous décrirons la formation en parlant des tissus. Les parois de ces vésicules sont plus ou moins rigides, et plus ou moins perméables à certains liquides, perméables aux uns et imperméables aux autres. Ce sont des vésicules microscopiques, si je puis m'exprimer ainsi, en quantité innombrable, lesquelles retiennent hermétiquement enfermés certains principes qui se sont élaborés dans leur sein. Dans les diverses phases de la végétation et de l'animalisation, ces principes se trouvent ou à l'état solide concret, ou à l'état fluide ; et les intermédiaires entre ces deux états extrêmes varient de la même manière que les dégradations d'une couleur. D'un autre côté, les parois de ces vésicules, exposées aux influences de certains agents soit naturels soit artificiels, à l'humidité et à l'air, par exemple, subissent des transformations intestines qui en altèrent le tissu, le désagrègent, et mettent de la sorte à nu le principe que recélait leur capacité ; mais ce dernier résultat évidemment ne s'obtient qu'aux dépens de la pureté du principe, qui ne devient libre que pour se mêler, au moindre contact, avec les produits de la fermentation. En conséquence, la macération prolongée d'un organe ne détruirait les parois des tissus, qu'en compliquant la marche de l'investigation analytique.

Afin de mettre à nu le principe qu'on poursuit, le moyen le plus rationnel est donc de rompre mécaniquement les parois des cellules que la macération désagrège si lentement : la mouture et le broiement sont donc préférables à la macération la moins prolongée ; car un simple lavage suffira pour enlever le principe débarrassé de ses enveloppes imperméables, et n'y tenant plus que par l'effet d'un simple contact. Or, si ce principe se trouve à l'état solide, la rapidité de la filtration ne permettra pas au menstrue de rester assez longtemps en contact, pour s'en charger au moyen de

y, Journal de Pharmacie, tome XIX, page 393. —  
Z., tome XXI, p. 113.

la dissolution; l'opération traînera donc en longueur, et demandera à être recommencée à diverses reprises. Mais en ayant soin de tenir la poudre humectée quelques heures avant la filtration, on aura par là rendu le principe soluble en le rendant liquide, et, ce qui est l'avantage spécialement signalé dans cette opération, en amenant ce principe à la forme liquide, on l'aura rendu apte à céder sous le poids du menstrue qui recouvre la couche d'organes, et à couler avant de s'être mêlé au dissolvant. Dans les premiers instants, il sera même dans le cas de passer pur de tout mélange avec le menstrue.

139. Mais à quelque degré que l'on pousse la pulvérisation de certains organes, il est indubitable, si l'on cherche à s'en assurer au microscope, que le broiement respecte un nombre assez considérable de cellules, qui dès lors restent inattaquables par la filtration; en sorte que l'extrait, obtenu avec le plus grand soin possible, ne représente jamais toute la quantité des principes que recèle le tissu. Les nombres que l'on obtient ne doivent être considérés que comme des approximations industrielles.

140. Les cellules d'un tissu ne sont pas douées du même mode d'élaboration, alors qu'elles se trouvent côte à côte dans le même organe; et partant elles ne sauraient contenir les mêmes principes et les mêmes produits immédiats. Mais rien n'est moins propre que le broiement et la pulvérisation à opérer le triage de ces compartiments microscopiques. Le dissolvant employé dans le procédé de la filtration rencontrera sur son passage des liquides hétérogènes également solubles dans les mêmes réactifs; l'extrait obtenu pourra donc être un mélange, que l'on s'exposera à prendre pour un principe unique; et le résultat obtenu induira en erreur la théorie, si l'analogie ne vient pas éclairer l'induction.

141. On conçoit déjà, par toutes ces considérations, que le procédé *du déplacement* n'offrira pas les mêmes avantages pour tous les genres de tissus; les tissus albumineux et mucilagineux, que l'on ne peut réduire en poudre, absorberont le dissolvant sans rien céder à la filtration de leurs principes. Les tissus dont les couches cellulaires sont les unes gommeuses, et les autres résineuses, se tasseront de telle sorte par l'effet de la pression, que la résine des unes protégera d'une couche imperméable les couches gommeuses qu'on cherchera à attaquer par l'eau, et les couches gommeuses ou albumineuses protégeront de la même manière les couches résineuses contre

l'action des menstrues alcooliques. L'anatomie et l'analyse microscopique doivent donc précéder et éclairer chaque grand; on s'épargnera, par cette précaution, non seulement des insuccès qui coûtent des pertes de temps qui sont toujours inévitables, mais encore des interprétations théoriques qui passent plus aujourd'hui.

142. SIPHON. Afin que l'agitation et le remue-ménage du vase ne fassent pas remonter le liquide qu'on se propose de décanter, qu'on en a obtenu par le repos, on se sert d'un siphon. Cet instrument, réduit à sa plus simple expression, est un tube recourbé, dont les deux extrémités, dont l'une est terminée dans le liquide du vase, et dont l'autre est au dehors assez bas pour qu'elle se trouve toujours au-dessous du niveau. On aspire le liquide par la pression de l'air; l'air pousse le liquide, et où se fait le vide, et le liquide, une fois que l'orifice, s'écoule par son propre poids. L'autre extrémité ne donne pas issue au liquide. Il serait dangereux d'aspirer directement certains liquides que l'on se propose de décanter; dans ce cas, on remplit d'eau les deux branches du siphon, on bouche avec le doigt l'extrémité qu'on introduit dans le vase, on retire le doigt à une certaine profondeur, et le liquide s'écoule par l'autre extrémité, et finit par entraîner à sa suite la quantité qu'on a besoin de décanter.

143. Une simple modification donne un avantage qui met le manipulateur à l'abri de l'inconvénient de l'aspiration, et de celui d'introduire le doigt dans un liquide. Sur l'extrémité (b') du siphon (pl. 1, fig. 2) on place un point (a) inférieur à celui qui termine l'autre branche (b), est placé un tube enfilé en boule à une certaine distance du sommet, et ouvert à son extrémité (c) par celle-ci, en tenant l'orifice inférieur avec le doigt, qu'on lâche, dès que l'aspiration a amené le liquide jusqu'à l'extrémité du tube où il peut obéir à sa propre pesanteur. Le renflement du tube aspirant (c) sert donc à la portion de liqueur que la force aspirante serait dans le cas de faire monter au-dessus de la bouche du manipulateur. Dans les laboratoires on ne se sert que de siphons en verre.

144. La théorie du siphon est celle d'un tube aspirant, dont chaque couche de liquide obéissant aux lois de la pesanteur,

le piston, à l'égard de la couche suivante. On se sert encore, pour la décantation, de formes de bocaux qui remplacent avec les siphons. Ce sont des bocaux ordinaires la paroi desquels, et à une distance du vase déterminée par l'épaisseur de la couche, on espère obtenir de la précipitation, à l'égard d'une ouverture tubulée, que l'on ferme, dès que le dépôt a cessé de se former; qui le surmonte se décante presque sans trouble.

Les arts industriels sont dans le cas de grand parti de ces sortes de vases; dans le laboratoire, on agit sur des quantités trop petites pour en avoir en général besoin.

La CRISTALLISATION est une précipitation particulière, et qui affecte des formes caractéristiques et constantes; elle est le résultat du refroidissement de la liqueur, de son évaporation naturelle ou artificielle, et quelquefois celui de l'absence de la lumière ou de l'obscurité. Le dépôt qui se forme dans un liquide trouble et d'un coloré ou coloré, n'est pas par cela même une cristallisation; c'est la précipitation des molécules du liquide tenait en suspension et qui en la transparence.

La cristallisation a lieu toutes les fois que le liquide ne peut plus dissoudre la substance. Elle a lieu par refroidissement, à l'égard des substances peu solubles dans un liquide, et plus ou moins complètement solubles dans le même liquide, soumis à une certaine température. Elle a lieu par évaporation, pour toutes les substances, lorsque la saturation du menstrue est arrivée à ses dernières limites.

Les substances qui ne cristallisent jamais, avec des formes appréciables au gonflement, les procédés ordinaires du laboratoire, nous trouvons parfaitement cristallisées les minerais de la terre, ainsi que dans les végétaux et des animaux; tels que, par exemple, les jolis cristaux de phosphate de chaux, dont nous aurons à nous occuper à la fin de cet ouvrage. C'est que le grand verre du laboratoire ont une transparence que l'obscurité du sol ou celle d'un liquide, en effet, ce fluide insaisissable, l'absence que rien ne saurait compenser. On a favorisé la cristallisation de ces substances rebelles, en les plaçant dans des circonstances analogues à celles de leur organisation; par exemple, le flacon qui renferme une d'une couche obscure, en laissant

accès à la lumière sur l'une ou l'autre face, soit par une ouverture circulaire, soit par une fente horizontale ou longitudinale. La cristallisation ne tarde pas à se manifester en se polarisant pour ainsi dire avec le rayon qui pénètre le liquide.

148. Par la cristallisation, les substances s'isolent avec une pureté bien supérieure à la précipitation la plus homogène; car l'association des molécules ne se fait plus ici, en vertu des lois de la pesanteur, mais en vertu d'une espèce d'élection que nous désignons sous le nom d'affinité réciproque (*similis similem quærit*). Cependant ce n'est pas à dire que, dès que la cristallisation s'opère, la substance qui reprend cette forme, se trouve déjà, et par ce seul premier fait, à l'état d'une pureté complète, et sans mélange d'aucune autre. La cristallisation n'exclut pas le mélange, bien au contraire; seulement elle le suppose accompli avec une rigoureuse régularité, et partant susceptible d'offrir à l'analyse des nombres constants. Nous savons, par exemple, que l'eau rentre, en proportions définies, dans la cristallisation régulière de toute substance, à laquelle elle servait auparavant de menstrue; et que sa présence imprime même à la cristallisation des formes caractéristiques. Cette proportion d'eau prend le nom d'*eau de cristallisation*.

149. Mais lorsque l'eau dissout un certain nombre de substances, il est évident qu'elle ne saurait entrer dans la cristallisation de l'une d'elles, qu'en sa qualité de menstrue de toutes les autres. En effet, son affinité pour toutes peut bien n'être pas égale pour chacune d'elles, mais elle ne saurait jamais devenir tout à fait nulle pour quelques-unes; sans quoi ces quelques-unes se précipiteraient aussitôt, ce qui n'est pas dans l'hypothèse. Il faut donc que la cristallisation qui s'opère la première de toutes, recèle dans son sein une certaine quantité de toutes les autres, quantité d'autant plus considérable que le liquide en était plus saturé. Afin donc de diminuer la quantité du mélange, on décanta le liquide, on redissout la cristallisation dans l'eau pure, et on fera cristalliser de nouveau. L'eau pure se saturant de nouveau de ce mélange, il est évident que l'eau de cristallisation en possédera une moins grande quantité; mais elle en possédera cependant une quantité quelconque, que de nouvelles cristallisations diminueront successivement sans doute, sans pourtant pouvoir la réduire à zéro; la pureté complète est en effet aussi impossible en réalité que le vide parfait. Mais nous jugeons que la cristallisation est parvenue à toute la pureté pos-

sible, lorsque le mélange est réduit à une quantité presque inappréciable à nos moyens d'observation.

150. On donne le nom d'*eaux mères* à la portion du liquide décanté, dont on ne peut plus retirer que des cristallisations confuses et impures.

151. Mais ce que nous venons de déduire de l'observation à l'égard de l'eau faisant l'office de menstrue, doit être vrai à l'égard de tout autre menstrue. Si ce phénomène est inhérent au mécanisme de la cristallisation, il doit nécessairement se manifester, quel que soit le dissolvant. Si donc la cristallisation a lieu dans un acide, nous aurons un *acide de cristallisation*; dans un alcali, nous aurons un *alcali de cristallisation*; dans une substance oléagineuse, une *huile de cristallisation*; enfin dans l'alcool et dans l'éther, un *alcool* et un *éther de cristallisation*. Ces dénominations peuvent paraître bizarres à cause de leur nouveauté; mais la conséquence est rigoureuse, le résultat doit être identique; et cette observation est d'une portée immense en chimie organique; elle donnera la solution de ces milliers d'anomalies que l'on introduit, sous des noms spécifiques, de jour en jour en plus nombreux, dans les catalogues de la science. Car à l'égard de certaines substances qui ne se dissolvent que dans un seul genre de menstrue, et qui se décomposent, lorsqu'on emploie la chaleur pour les en dépouiller, comment constater le mélange, si ce n'est par l'interprétation logique des phénomènes?

152. Ainsi la résine précipitée de l'alcool qui la dissolvait n'offrira pas les mêmes caractères que la résine précipitée de l'éther, d'un acide, ou de l'alcali volatil. Il faut en dire autant des graisses et des huiles, de l'albumine, etc. L'une en effet possédera un *éther de cristallisation*, l'autre un *alcool de cristallisation*, et l'autre un *acide* ou un alcali remplissant une fonction analogue; mélanges que rien, dans nos procédés actuels, ne saurait démêler, mais dont la nouvelle méthode nous apprendra à nous rendre compte, et qui, dans l'ancienne, ont apparu souvent à l'œil de l'observateur, avec les caractères d'un nouvel acide, d'un nouvel alcali, d'une substance douée d'une fluidité ou d'une fusibilité plus ou moins grande que telle autre.

153. Nous donnerons, dans le cours de cet ouvrage, le nom de *centres de cristallisation*, aux molécules du menstrue dont nous venons de parler, et qui servent, pour ainsi dire, de noyau

et de matrice à la *cristallisation de la substance*. Nous renvoyons à la fin de l'ouvrage l'exposition des idées sur lesquelles se fonde cette nation.

154. Les formes cristallines que nous voyons à l'œil nu sont des combinaisons cristallines d'angles de diverses ouvertures et de faces, planes en général ou affectant une légère courbure. L'ouverture des faces jointe au nombre de surfaces, forme le caractère spécifique des cristaux. On détermine l'ouverture des angles au moyen du goniomètre d'Hauy, qui est le plus simple, ou des goniomètres à réflexion dont Wollaston a donné le premier modèle. Le goniomètre d'Hauy est une lame formée d'un cercle gradué, au centre duquel on place la règle de la longueur du diamètre même du cercle, et on introduit le cristal entre la moitié extérieure de la règle et la moitié correspondante du centre fixe, de manière que l'arête de l'angle qu'on propose de mesurer corresponde au centre du cercle, et on lit l'ouverture de l'angle sur la graduation opposée de circonférence que limite la moitié de la règle.

Les inégalités et les défauts que l'on remarque assez fréquemment sur les surfaces cristallines, peuvent, il est vrai, influer sur l'exactitude des indications. Cependant, à force de prendre des mesures et des moyennes, on arrive à un simple appareil, à des résultats d'une exacte précision.

155. Il ne rentre pas dans le présent ouvrage de décrire et de figurer les goniomètres à réflexion, c'est-à-dire ceux qui mesurent l'ouverture des angles, en présence des faces d'un cristal, au même instrument. Nous pensons que l'on a exagéré leur supériorité sur l'autre; et que vu dans la supériorité de leur exécution et de leurs indications, et dans la simplicité d'un résultat isolé, un caractère qui s'observe constamment et l'homogénéité de toutes les mesures de même nom. On aurait dû voir que l'instrument est précis, et plus les défauts observés doivent acquérir d'importance, plus les inégalités de surface, qui font dévier d'Hauy, feront dévier bien davantage les autres goniomètres; avec l'un ou l'autre instrument, il n'y a pas moins avoir recours, en dernière analyse, à des moyennes qui compensent les erreurs avec les erreurs en moins, et rapprochent

on expression essentielle. S'il en est nous le démontre la divergence des qui nous ont donné les mesures le même espèce de cristal, obtenues ments de précision, le goniomètre sède deux avantages sur les gonio- les : celui de la simplicité et celui du prix.

ombinaison de nature différente, sation affecte la même forme qu'une aison, et qui peut se substituer à ucun signe extérieur avertisse l'œil ion, est dite substance *isomorphe*. Ainsi l'iode de potassium, et le même base sont *isomorphes*, et us les deux en cubes. L'*isomor-* se l'identité des proportions entre ide de l'un et de l'autre sel.

ps de nature différente et de même mais qui cristallisent sous des for- s, ont reçu des chimistes le nom de s ou *isomériques*; on aurait dû les *omorphes*.

aurait exister de corps *polymor-* lire des corps d'une composition et onnée, qui affectent des formes de différentes et variables. Le *poly-* e saurait être qu'un résultat de l'im- nos méthodes d'investigation, à qui mment de confondre sous la même des substances diverses, observées ité appréciable.

de la chimie organique nous ap- ou tard que bien des substances : sont que des substances *polymor-* faisant découvrir les divers centres on ou de précipitation (148), qui la même substance des formes dif-

le tant de causes accidentelles sont apporter des perturbations à la cris- male d'un corps, on conçoit que, rogrès qu'a faits la science depuis ée, elle doive se trouver, encore dans un état peu avancé; et il est u'à part les substances minéralogi- re celles dont les cristaux affectent s assez grandes, il est encore une appartenant aux trois règnes, dont ristallisation n'a pas été déterminé suivie, et par des procédés rigou- ie qu'on jette au rebut, dans nos iques, les plantes à qui la culture

imprime des formes non inscrites au catalogue, et que le descripteur voit des dégénérescences capricieuses dans une variation dont il devrait rechercher la loi, comme le fait l'astronome qui, bien loin de dédaigner l'étude des perturbations, ne s'endort, au contraire, qu'après en avoir formulé la valeur et l'origine; de même, le chimiste a vu des caprices dans les variations des formes cristallines des substances organiques, au lieu de s'appliquer, par la synthèse, et en les reproduisant de toutes pièces, à en déterminer les éléments.

160. Nous aurons plus d'une occasion, dans le cours de cet ouvrage, de fournir des exemples de l'utilité de cette étude.

161. Pour obtenir des cristaux en moins de temps par la cristallisation spontanée, on se sert de bocaux (pl. 1, fig. 20) ou de terrines, ou mieux de larges soucoupes et capsules, que l'on remplit du liquide concentré, qui sert de menstrue, et qu'on recouvre d'une gaze ou d'une feuille de papier percée de mille trous, pour arrêter la poussière au passage; on tient les vases exposés dans des lieux secs, à un grand courant d'air. Mais ce moyen ne saurait convenir aux extraits fermentescibles, parce que la fermentation est susceptible d'altérer ou de modifier les substances cristallisables qui appartiennent au règne organisé.

## CHAPITRE V.

### ÉLIMINATION.

162. L'ÉLIMINATION est le procédé inverse de la PRÉCIPITATION. Dans celui-ci on isole par la pesanté; dans l'autre, par la volatilisation; dans l'un on recueille et on concentre, dans l'autre on évapore; par l'un, on place la dissolution dans des circonstances propres à provoquer et à favoriser le départ du menstrue et de la substance (27); dans l'autre, on isole la substance, en chassant le menstrue ou un des éléments du mélange; pour effectuer enfin l'élimination, on soumet un corps donné à l'ÉVAPORATION, à la DRESSICATION et à la CALCINATION. Nous allons décrire ces procédés, ainsi que les vases et ustensiles que chacun d'eux réclame.

163. ÉVAPORATION. L'évaporation a pour but d'éliminer un menstrue volatil, et d'obtenir la substance fixe à l'état solide ou liquide, mais sans mélange de celle qu'on a en vue d'éliminer. Nous

avons déjà fait observer (57) que ce dernier résultat est moins réel que théorique, et que la théorie induirait en des écarts considérables, si elle continuait à ne pas tenir compte de la réalité. Quoi qu'il en soit, l'opération est terminée dès qu'on est convaincu qu'en la continuant on n'éliminerait pas une quantité de plus du menstrue.

164. Toutes les substances n'étant pas volatiles au même degré de température, les procédés d'évaporation varient selon la nature des dissolutions. On évapore à froid, on évapore à chaud, et enfin on évapore dans le vide. Dans l'une ou l'autre de ces trois opérations, on place la substance dans une capsule (pl. 1, fig. 56) en verre ou en porcelaine d'une dimension convenable : c'est un vase en calotte de sphère, très-évasé, peu profond, muni d'une rigole pour transvaser les liquides, à parois assez minces, pour que la chaleur puisse se répartir également sur toute la surface, et prévenir les accidents qu'occasionnent, sur ces sortes de vases, les variations brusques de la température. On ne fait usage des capsules d'argent et de platine que lorsqu'on opère sur certaines substances et en petite quantité.

165. Dans l'évaporation à froid, on se contente d'exposer à un courant d'air convenable la capsule recouverte d'une gaze ou d'une feuille de papier qu'on a criblée de petits trous avec une épingle.

166. Pour évaporer à chaud, on place la capsule sur un fourneau soutenu par un trépied, ou mieux sur un bain de sable et un *bain-marie*. On désigne, sous le nom de *bain de sable* une terrine ou capsule de grès (pl. 1, fig. 25 t) remplie de sable fin et pur de toute substance décomposable par le feu ; à Paris, on pulvérise les grès de Fontainebleau pour avoir un sable pur de tout mélange. Dans le *bain-marie* l'eau ordinaire remplace le sable. On tient la capsule évaporatoire plongée jusqu'à une certaine profondeur dans l'eau ou le sable de la terrine que l'on a placée sur le fourneau, et on a l'espoir de cette manière de maintenir l'évaporation au même degré de température, que l'on évalue au thermomètre ou à l'ébullition. Lorsqu'on se sert du bain de sable, et qu'on désire évaluer le degré de température, sans introduire le thermomètre dans la capsule évaporatoire, on en place à côté d'elle une autre remplie d'eau, dans laquelle on fixe à demeure un thermomètre isolé et gradué sur verre.

167. On évapore dans le vide, selon le procédé de Leslie, en plaçant la capsule évaporatoire sous le récipient de la machine pneumatique, à côté d'une autre capsule contenant une quantité suffi-

sante, ou d'acide sulfurique, ou de chaux, enfin d'une substance avide menstrue qu'on veut éliminer. Sans vide par le piston, il est évident que qui se dégagent spontanément se trouvent par une substance qui se les assimile. L'évaporation ne manquerait pas de se réaliser dans un lieu clos aussi complètement qu'à l'air libre pour imprimer une marche plus rapide, on donne de temps à autre qu'on tire le piston, avec assez de précaution pour éviter la violence de l'air condensé dans le récipient, on pousse pas au dehors le liquide, et même dès que le mercure du baromètre est descendu à deux pouces, on a soin de n'employer l'acide sulfurique titré telle, qu'il ne puisse pas déborder son volume aura grossi de toute la vapeur qu'il doit absorber.

168. L'évaporation à chaud est celle qui décompose même certaines substances. L'évaporation à froid ne convient qu'à certaines substances dans lesquelles la fermentation est capable de s'établir ; l'évaporation à chaud réunit, pour toutes les substances, les effets respectifs de l'évaporation à chaud et de l'évaporation à froid ; elle soustrait à la dissolution aux influences prolongées qui altèrent la fermentation, et à l'élévation de température qui altère certaines substances.

169. Une substance organique s'altère plus, par l'effet d'une haute température, que par l'effet d'une basse température. Elle approche davantage de l'état de dessiccation, la voit alors se colorer d'une manière plus prononcée, s'écailler, se racornir. Il est prudent de ne pas laisser la capsule évaporatoire, du bain de sable, que ces premiers symptômes commencent à manifester.

170. Afin de soustraire la dissolution aux influences de l'eau du bain-marie, on recourt à l'évaporation dans le vide. On recourt à l'avantage la capsule évaporatoire placée dans le récipient de la machine pneumatique en verre (pl. 1, fig. 24 oo), ou bien dans des vases à double fond, dont le supérieur est la capsule évaporatoire, et sur les parois duquel est adaptée une tubulure pour donner issue aux vapeurs, que l'on peut détourner en tirant le piston au moyen d'allonges et de tubes mais dans les petits laboratoires, ces appareils seraient des objets de luxe. L'indus-trieuse forme et les dimensions du bain-marie sont les besoins et les ressources locales ; il faut donc dans les attributions du présent ouvrage occuper de ces modifications.

les phases d'une évaporation quel par quelque procédé qu'on l'opère, il un phénomène sur lequel j'ai intérêt l'attention du lecteur. On remarque en quantités de menstrue, qui se vaporisent un temps donné, sont d'autant moins approches le plus du point où doit l'opération. Qu'on expose à l'air, par la dissolution alcoolique ou étherée, la masse de menstrue se fera rapidité qui mettra le liquide dans un violent ; mais ce mouvement se ralentit à mesure que la menstrue se dissout ; à l'instant où elle semble à nos sens, et nous serons forcés de constater que le menstrue n'est pas éliminé de la substance par cela seul que la quantité combinée est appréciable par des signes extérieurs ; que sa présence est dans le cas où la substance évaporée, des caractères nous croirons autorisés de considérer des caractères *sui generis*, faute de constater l'origine par des contre-épreuves. Cette expérience vient à l'appui de ce que nous avons déjà eu occasion de dire, au sujet des dissolutions dont les menstrues ont un certain degré de concentration, et nous sur les autres, comme les éléments nous les mieux caractérisés. La rapidité de l'évaporation d'un menstrue à mesure que la quantité de la substance diminue, il faut bien que ce phénomène soit le résultat d'une réaction de la substance avec le menstrue, le résultat enfin d'une finitude ; et en suivant la progression de l'expérience directe, il est impossible à l'époque à laquelle il serait permis de constater la substance, comme débarrassée en molécules du menstrue.

**LAIT**, *extractum*, *eductum*, est un liquide obtenu par l'évaporation de la menstrue qui les tenait également.

**DESSICCATION** est le complément de l'évaporation pour but de débarrasser la substance de l'humidité, des dernières

molécules du menstrue dont il est possible de la débarrasser. On emploie à cet effet une chaleur plus douce, et l'on remplace le *bain de sable* ou le *bain-marie* par l'*étuve*, espèce de chambre close, dont les dimensions varient, depuis celles d'une chambre ordinaire, jusqu'à celles d'un coffre d'un pied carré, et que l'on chauffe, dans le premier cas, par les tuyaux d'un poêle, et, dans le second, avec une simple lampe ordinaire placée sous le fond du coffre. On dispose les capsules évaporatoires sur des étagères espacées, et l'on ménage au dehors une issue à la vapeur. Dans certains climats, la chaleur de l'atmosphère ou celle du soleil suffit à l'étuvage, et une couche de son ou de mauvaise farine y fait l'office du chlorure de chaux.

174. La dessiccation est d'autant plus prompte et plus complète, que la substance a été préalablement étendue en couches plus minces et sur des vases moins profonds.

175. Dans cette opération, les indications de l'hygromètre remplacent celles du thermomètre. Par l'*évaporation*, on se propose de débarrasser la substance de son menstrue, en vaporisant celui-ci ; par l'*étuvage*, on active l'évaporation en chassant de l'atmosphère les vapeurs, à mesure qu'elles se forment. Dans l'une, si je puis m'exprimer ainsi, on chauffe les parois des vases, et dans l'autre, seulement la capacité.

176. La **CALCINATION** ou le **GRILLAGE**, c'est l'évaporation et la dessiccation appliquées aux substances indécomposables par l'action du feu. Les vases évaporatoires qui servent à cette opération sont les *creusets* ou les *têts*. Le *têt* est l'analogue de la capsule ; c'est un vase de même forme, mais fait en pâte de grès réfractaire ; on le place sur la grille d'un fourneau ouvert (pl. 1, fig. 25 f). Le *creuset* (pl. 1, fig. 14) est un vase du même grès, plus profond, cylindrique à la base, triangulaire à l'ouverture, que l'on recouvre d'un couvercle de même pâte (a), lorsqu'on se propose de soumettre la substance à un feu de forge, et de tenir le creuset plongé dans des charbons incandescents. On a aussi des creusets en platine pour les expériences les plus délicates. En chimie organique, on se sert de ceux-ci pour l'incinération d'une substance. On calcine à diverses températures que l'on désigne par la couleur que le vase ou la substance y prennent : au *rouge*, au *rouge-cerise*, au *rouge-blanc*, etc. Il est des substances dont la calcination serait trop longue, si l'on ne remuait constamment le mélange avec une *spatule* de métal non attaqué par lui.



177. Les vases qui servent à calciner certains corps, servent aussi à la fusion de certains métaux ou alliages, et à l'oxydation de certains autres. Il est des métaux qui, fondus au contact de l'air, se transforment en oxydes par toute la surface externe de la masse; tel est le plomb, qui finit par devenir entièrement litharge pulvérulente, si l'on s'avise de remuer, avec une spatule, le plomb en fusion, jusqu'à ce que toute la masse se soit changée en poussière. On prévient cet effet, lorsqu'on n'a d'autre but que de fondre le métal seul ou à l'état d'alliage, en lutant avec de l'argile le couvercle à son creuset, et tenant le vase plongé dans les charbons incandescents.

178. La calcination des substances organiques produit sur elles deux effets analogues à la réduction et à l'oxydation, qui prennent, dans *cette branche de la chimie*, les noms de *carbonisation* et d'*incinération*.

179. La CARBONISATION a pour but d'éliminer, par l'élévation de la température, tous les éléments gazeux de la substance, et d'obtenir le carbone mêlé aux sels et bases fixes, avec lesquelles il se trouvait associé, en vertu des lois de l'organisation.

180. L'INCINÉRATION a pour but d'éliminer non-seulement les éléments gazeux de la combinaison organique, mais encore le carbone lui-même, en le transformant, par son oxydation, en gaz acide carbonique gazeux, de manière à n'obtenir du végétal que les cendres, c'est-à-dire le mélange des sels et des bases qui se trouvaient, à un état ou un autre de combinaison, dans la charpente de l'organe incinéré.

181. La CARBONISATION s'opère en vase clos, c'est-à-dire dans un vase qui donne issue aux produits gazeux et aux vapeurs, et nullement accès à l'air extérieur. Tout le monde connaît les procédés des charbonniers, qui, obligés d'opérer sur de grandes masses, disposent les bûches de bois en cône, ménageant au centre une cavité qui sert de fourneau, laquelle prend l'air à la base et rend la fumée au sommet; ils recouvrent le tas d'une chemise de terre qui fait l'office du vase clos, et protège le bois contre l'action de l'air extérieur.

182. L'INCINÉRATION s'opère en vase ouvert, et avec d'autant plus de succès et de rapidité que la substance est exposée à l'action de l'air ambiant

sur une plus large surface. La forme convient mieux à la carbonisation; ce l'incinération. On remarque que certaines substances organiques sont plus difficiles que certaines autres; ce sont principalement des substances organisées, dans la structure des combinaisons inorganiques; et variées; ainsi la gomme s'incinère plus facilement que l'amidon, l'alumine moins que la gomme, etc.; cela tient à ce qu'ils contiennent des sels de l'incinération des principes de la substance venant à tapisser entièrement des couches suivantes, font l'office du vase clos, favorisent la carbonisation mais rendent impossible toute incinération. Les phosphates solubles, et surtout le phosphate d'ammoniaque, produisent un mauvais résultat. En effet, le feu élimine l'acide phosphorique libre, qui est fixé en une croûte imperméable à l'air, à la surface charbonnée. Dans ce cas, on remue et de briser souvent la masse le vase tout rouge du feu, afin que l'air pénètre la substance par suite de l'abaissement de la température; et l'on n'abandonne que lorsque les cendres n'offrent plus de noir, indices de molécules charbonneuses éviter d'exposer le vase aux courants d'air manqueraient pas de projeter au loin les salines les plus ténues.

183. Les produits de l'incinération sentent nullement l'état de combinaison dans l'organisation de la substance. La carbonisation des tissus met en présence de l'organisation tenait à distance; la fusion leur fournit un dissolvant; le contact doubles décompositions et les mélanges de température amène les transformations obtient, en dernier résultat, après une décomposition complète, des sels nouveaux, dont il est difficile de découvrir la moindre trace, et une macération et une dissolution froide (23). Telle est l'origine des carbonates. Telle est l'origine des carbonates peut-être pas une seule espèce ne préexiste l'organe avant l'incinération; ils se forment aux dépens de l'acide carbonique que par la réduction du carbone du tissu, soit par l'hydrogène de certains acides organiques combinés dans le tissu à des bases telles que l'action du feu transforme en carbonate le cas des tartrates, des oxalates, des a-

184. L'effet général de la carbonisation

nd le nom de *décomposition*. *stance se décompose au feu*, e à une température plus ou r exprimer que, sous l'influence a perdu ou modifié sa structure mposition précède la carbonisa- complète la décomposition. On uits de la décomposition; on les nent par l'incinération. Les sels omme les organes; il suffit pour 'autre de leurs éléments soit vo- ne température. ( Voy. le cha-

ANISATION est aux tissus ce que est aux sels ou aux substances : un déchirement plutôt qu'une 'acide le moins énergique désor- décompose. La désorganisation l'organe, sans en transformer : produits. La désorganisation traction et non une élimination. concentré, dont l'avidité pour e, désorganise la peau et les aum- parant des molécules aqueuses les éléments de leur structure.

ÉGATION est un isolement plutôt des molécules appréciables à la oscope. La DÉSASSOCIATION est olécules invisibles. La désagrén- mélange terreux en poudre, un de manière que chaque particule 'ganisée soit une unité; la désas- s molécules en gaz ou les trans- La mouture désagrège les tissus le broyage pulvérise les miné- intégrantes.

Le vase où s'opère la volatilisation et la gazéifica- tion se nomme *cornue* ou *cucurbit*; le vase où se condensent les produits gazeux, que l'on doit recueillir à l'état liquide ou solide, se nomme *ré- cipient*; l'appareil en entier prend le nom d'*alam- bic*, lorsqu'il est à demeure et qu'il fonctionne en grand; il prend celui d'*appareil distillatoire* ou de *distillation*, lorsqu'on le construit pour les be- soins d'une expérience de laboratoire, et surtout avec des pièces qui sont dans le cas de servir à toute autre destination.

188. L'ALAMBIC ordinaire a la forme générale dans laquelle rentrent les pièces figurées sur la pl. 1 (fig. 1, 2, 3, 4). Ses dimensions varient selon les besoins de la consommation; le métal qu'on em- ploie à sa construction est un cuivre étamé à l'in- térieur.

La cucurbit (fig. 1, *cc*) en cuivre étamé, ren- ferme le liquide à distiller jusqu'aux trois quarts environ de sa capacité. On la place dans un four- neau à cheminée latérale, analogue à nos petits poêles à couvercle, de manière qu'enfoncée jus- qu'au rebord (*rr*), elle ferme l'ouverture du four- neau hermétiquement; les deux anses (*aa*) permet- tent de l'enlever et de la replacer à volonté. La tubulure (*t*) sert à introduire une nouvelle quan- tité de liquide dans la cucurbit, pendant que l'ap- pareil est en fonction.

Le *chapiteau* en étain (fig. 2, *c*) s'enfonçe par son rebord inférieur (*e*) dans la gorge (fig. 1, *g*) de la cucurbit. On le saisit d'une main par le *bec* (*b*), et de l'autre par l'anse (*a*). Le chapiteau est recouvert, au sommet, d'un fond légèrement concave (*f*), muni à son centre d'une ouverture, par laquelle on introduit les liquides, lorsqu'on distille au *bain-marie*. Le *bec* (*b*) s'adapte dans le tuyau (*tu*, fig. 3) du *serpentin*.

Le *serpentin* (fig. 3) se compose d'un seau en cuivre étamé rempli d'eau ordinaire, que traverse, en tournant en spirale, d'où vient son nom de serpentin, le tuyau (*tu*), avant de se rendre au robinet (*ro*), qui le termine, et qui donne issue au liquide distillé. Le robinet (*ro'*) sert à laisser écouler l'eau du seau, lorsqu'on désire la rempla- cer par une eau plus froide.

189. Supposons maintenant ces trois pièces disposées dans l'ordre que nous venons de dire : le *chapiteau* (fig. 2) s'emboitant dans la gorge de la cucurbit (*g*, fig. 1) par sa base (*e*), et dans l'orifice supérieur du serpentin (*tu*, fig. 3) par l'extrémité de son *bec* (*b*). Les parois de la cucur- bit, chauffées par le bain-marie qui circule autour

## CHAPITRE VI.

### DISTILLATION.

manipulations précédentes on rd le menstrue et les produits de ne s'attache qu'au résidu. Par la s'appliqué au contraire à recueillir les produits, pour les séparer.

1. *Distillation simple*. — On chauffe le liquide à distiller dans une cucurbit (fig. 1, *cc*) en cuivre étamé, placée dans un fourneau à cheminée latérale (fig. 1, *rr*). Le liquide se volatilise et se condense dans le ré- cipient (fig. 1, *rc*) qui se trouve au-dessus de la cucurbit. Le ré- cipient est refroidi par un courant d'eau froide qui circule autour de lui (fig. 1, *te*). Le liquide qui se condense dans le ré- cipient est recueilli dans un vase (fig. 1, *va*) qui se trouve au-dessous du ré- cipient.

d'elle communiqueront rapidement la chaleur au liquide, qui se formera en vapeurs. Celles-ci se rendront vers le fond supérieur (*f*) du chapiteau, et de là dans le bec (*b*), et puis dans la capacité du serpentín, qui leur offrira une température beaucoup plus basse, non-seulement à cause de sa distance de la cucurbite et de sa conductibilité pour le calorique, mais encore à cause du milieu réfrigérant qui mouille sa surface externe; là les vapeurs se condenseront de nouveau en liquide, et arriveront sous cette forme par le robinet (*ro*), dans les flacons en verre ou en porcelaine, qui servent à les recueillir, et qui font l'office de récipient. Ce liquide se nomme le liquide distillé. Lorsque l'eau du seau (fig. 3) s'est échauffée, on a soin de le vider par le robinet (*ro'*) et de le remplir d'une nouvelle quantité d'eau froide. Il est inutile de faire observer que les ouvertures *t* et *o* (fig. 1 et 2), doivent être tenues bouchées avec du liège, pendant la durée de la distillation (\*).

190. Quant aux liquides dont les principes se-raient dans le cas de s'altérer, par la haute température que peut atteindre la cucurbite, on les distille au *bain-marie*. On place à cet effet le liquide à distiller dans le seau en cuivre étamé (fig. 4, *bm*), que l'on enfonce jusqu'à son rebord (*rr*) dans la capacité de la cucurbite (fig. 1); on remplit d'eau le double fond, c'est-à-dire l'espace intermédiaire entre les parois internes de la cucurbite, et les parois externes du *bain-marie* (*bm*); on recouvre le *bain-marie* (fig. 4) avec le chapiteau (fig. 2), et on chauffe la cucurbite comme à l'ordinaire. De cette manière le liquide à distiller est exposé constamment à la température de l'eau, qui ne s'élève jamais au-dessus de 100° cent. Dans ce cas le liquide à distiller est introduit par l'ouverture (*d*, fig. 2) du chapiteau; et l'ouverture (*t*, fig. 1) de la cucurbite reste entr'ouvert, afin de donner issue aux vapeurs du bain.

191. Pour éviter que les vapeurs ne se condensent, en touchant le fond supérieur du chapiteau, on a soin de recouvrir celui-ci de substances peu conductrices du calorique, telle que la poudre de charbon.

192. Le bain-marie est remplacé avec avantage par un fond criblé de trous, lorsqu'on se propose de soumettre à la distillation des tiges de plantes.

Le crible tient ces tiges suffisamment parois brûlantes de la cucurbite, loi circuler l'eau autour d'elles.

193. Tel est l'alambic réduit à sa pression pour les manipulations ind nous ne nous occupons pas ici des ments immenses qu'on a apportés ment dans les distilleries d'eau-de-vie boratoires, on l'a simplifié davantag le construisant en verre; il prend : indiquée par la figure 5, pl. 1 : (*cu*) se pose ici sur un *valet* (*v*), ou cou de paille ou de jonc; (*co*), chapiteau miné au sommet par une ouverture ( Introduire le liquide à distiller; à sa piteau est muni d'une rigole intéri saillie au dehors en une espèce de b reçoit le produit des vapeurs qui vien denser sous la voûte du chapiteau, par le bec (*b*), que l'on adapte soit à en verre, soit immédiatement au go con qui sert de récipient.

194. Enfin, et dans le plus grand expériences de laboratoire, on remp nier appareil par une cornue en ver (pl. 1, fig. 24, *co*), dont la *panse* ou r cucurbite, la *voûte* ou courbure s chapiteau, et le *col* de bec; celui- au moyen d'un bouchon perforé, (*tu*) ou une allonge (*al*). L'allonge renflé vers l'extrémité, qui s'adapt cornue; par son extrémité opposée duit dans la tubulure du récipient manière que le col de la *cornue* s'i son extrémité renflée. Nous reveni modifications de cet appareil indis nous occupant des manipulations en

195. La DISTILLATION est donc tion, basée sur ce principe, que les stances d'un mélange ou d'une diss duisent en vapeurs, à des températu vées les unes que les autres, et vo leur première forme liquide ou so qu'on les soumet à la température o degré plus ou moins élevé de temp les corps de la nature sont volatils; vases fondraient et se volatiliseraien

(\*) Dans les grandes distilleries, afin de tenir le serpentín à une température constante et de régulariser la condensation des vapeurs, on se sert d'un serpentín à double fond. Le double fond donne passage à un courant d'eau froide, qui arrive direc-

tement à l'extrémité inférieure, remonte en s' le calorique qu'elle enlève à la surface du serp au dehors, à la hauteur du bec du chapiteau.

qu'il serait nécessaire de produire, en vapeur certaines espèces de substances ont donné le nom de *volatils*, aux corps qui résistent à la température, à laquelle nous nommons *corps fixes*, restant dans la cucurbitule, jusqu'à siccité complète. Mais aux mélanges de substances organiques ces deux expressions s'appliquent. La première a des *huiles fixes* et des *huiles volatiles* — à dire des *huiles* qui restent dans le récipient, pendant que les autres se vaporisent et se condensent dans le récipient, sans perdre leurs propriétés qui les distinguent. La seconde, de cette sorte, le départ des deux substances, qu'aucun autre procédé ne permet le cas d'isoler avec autant de netteté. Le départ est complètement terminé, à soumettre l'*huile fixe* à l'action de la vapeur, et vont se condenser dans le récipient avec des caractères qu'elles n'avaient dans la cucurbitule, et qui en font, à chaque distillation, tout autant de substances nouvelles. Il en est de même de la portion de substance dans la cucurbitule, et cela jusqu'à la fin et à l'incinération du résidu. La distillation a lieu en cette circonstance que par la fin; et sa dernière phase n'est plus une distillation, mais une gazéification. La substance fixe se compose de sels, qu'en la distillant, le charbon abandonnerait, s'il était dans la cucurbitule, exposé à un courant d'oxygène et se transformer en gaz carbonisés. Les substances organiques sont décomposées, qu'elles soient *volatiles* ou *fixes*, et sont soumises les unes et les autres à un courant de chaleur; la distillation prend le nom de *combustion*. Elles se partagent en trois classes distinctes, en sels qui restent dans le récipient ou en vapeurs d'eau. Par la combustion des substances organiques se résolvent en hydrogène et carbone, libres ou combinés. L'oxygène, d'après des expériences, se combine complètement dans certaines substances; l'azote accompagne ces trois substances; plus rarement le soufre et le chlore se combinent avec ces produits gazeux. La *vaporisation* on distille les substances sans les altérer; par la *gazéification* on les décompose en gaz.

Le rapport de la nature des substances nous distinguera une *distillation*

*sèche* et une *distillation humide*; sous le rapport des produits à recueillir, nous distinguerons une *distillation solide*, une *distillation liquide* et une *distillation gazeuse*. Nous allons entrer dans quelques détails au sujet de chacune de ces éliminations.

119. DISTILLATION SÈCHE. Le mot seul indique suffisamment en quoi la distillation sèche diffère de la distillation humide. Dans l'une on soumet la substance à la distillation sans, et dans l'autre avec l'intermède d'un liquide. La distillation des corps inaltérables au feu (soufre, mercure, etc.) a toujours lieu par la voie sèche, et la seule précaution à prendre, c'est de les préserver de l'oxydation, en les préservant du contact prolongé de l'air atmosphérique. La distillation par la voie sèche ne convient, à une basse température, qu'aux substances organiques qu'un degré de chaleur plus élevé serait dans le cas de décomposer : le camphre, l'acide prussique, etc. On applique encore ce procédé, à un degré supérieur de température, aux substances organiques qui sont dans le cas de subir, jusqu'à la carbonisation complète, une décomposition dont on désire étudier les phases et les produits successifs; on change alors de récipient à chaque produit qui apparaît avec un nouveau caractère, et l'on note le degré de température et l'ordre dans lequel il a paru. L'étude des substances organiques par la voie sèche remonte bien haut dans l'histoire de la chimie, je dirais même dans l'histoire de l'alchimie; je doute qu'à part la nomenclature, elle ait fourni, aux modernes, quelques notions réelles que l'on ne possédât pas alors, et qu'elle ait éclairci un seul des mystères de cette transformation intestinale, de cette violente désorganisation.

200. En vertu de quelles lois et dans quel ordre précis les éléments d'une substance, si homogène auparavant, se séparent, s'isolent, s'associent de nouveau en d'autres substances si variables sous le rapport du nombre, des réactions et de l'aspect? où se trouve la limite précise de chaque transformation? quel est le signe caractéristique du principe immédiat et celui du mélange? quelle est la marche à suivre, pour reproduire à une seconde et nouvelle opération, les phénomènes qu'on a pris tant de soin de noter à la précédente? Comment faire la synthèse d'une analyse aussi compliquée? Comment obtenir la preuve de la théorie, la formule enfin de cette loi?

À la place de toutes ces choses, nous ne possédons que des descriptions aussi variables que les

procédés et les circonstances, autant de différences essentielles que de descripteurs.

201. On a recours à la **DISTILLATION HUMIDE**, à l'égard des substances qu'il est nécessaire de tenir, pendant toute la durée de l'opération, à une température constante, ou au moins à un degré de température inférieur à celui qui serait fatal aux produits de la distillation. Tout le principe de ce procédé est fondé sur ce que les éléments de la dissolution ne se vaporisent pas, avec la même intensité, à la même température; sur ce que les uns se vaporisent avec rapidité à un degré de température à laquelle les autres restent fixes, ou ne se vaporisent qu'en une quantité qu'il est permis de négliger dans la pratique, et qu'on a espoir de diminuer par des opérations nouvelles. On distille l'eau ordinaire, pour l'obtenir dans le récipient, pure des sels terreux ou des substances organiques fixes. Cependant la pureté de l'eau distillée n'est pas tellement rigoureuse en fait, qu'on n'y retrouve des traces appréciables de certaines substances fixes, qu'elle tenait en dissolution dans la *cucurbit*; je ne parle pas de l'eau pure qu'on aurait recueillie de la distillation d'une dissolution organique; celle-ci en effet ne manque jamais d'être imprégnée d'huiles essentielles de diverse nature, d'acides libres ou de sels ammoniacaux.

202. On distille les plantes qui renferment une huile essentielle odorante ou inodore, par la distillation humide, non pour débarrasser l'huile de l'eau dans laquelle on tient la plante plongée; car l'huile essentielle surnage l'eau qui a passé avec elle dans le récipient; elle s'y épure sans s'y dissoudre, on l'en sépare facilement par le soutirage, et on soutire l'eau, soit par le siphon (142), soit par la décantation, en l'écoulant par la tubulure que l'on pratique à la base de certains récipients (145). La distillation de ces plantes dans l'eau a pour but de fournir, à chaque goutte oléagineuse, un milieu protecteur, à l'instant où l'élévation de température fait crever la vésicule qui la recèle, et de l'isoler ensuite des gommés, albumines, huiles fixes que la même cause a mises également en liberté dans le menstrue commun.

203. Il n'en est pas de même de la distillation des liqueurs spiritueuses, ni d'un liquide chargé d'un acide ou d'une base volatile. Le but vers lequel tendent tous les efforts de l'industriel et du manipulateur est d'obtenir des produits aussi exempts qu'il est possible de leur premier dissolvant, de les *concentrer*, de les *rectifier*, c'est le mot usité aujourd'hui, par de successives distillations; de

*déphlegmer*, c'est le mot des alchimistes qui avaient pour dissolvant l'eau, à laquelle les alchimistes donnaient le nom de *phlegma* ces sortes de dissolution. A cet effet on, c'est-à-dire on remplace le produit du r dans la cornue, pour le soumettre à une distillation; ou bien on soumet la dissolution étendue à la température à laquelle l'un des corps se congèle, pour l'isoler par la décomposition de l'autre; on peut concentrer ainsi l'acide acétique par la congélation de l'eau, bien on fait passer le mélange des vapeurs vers des corps avides de l'une des deux substances et qui respectent l'autre, un mélange de d'alcool et d'eau, par exemple, à travers un tube de chlorure de chaux parfaitement saturé, s'empare des vapeurs d'eau, et laisse passer les vapeurs alcooliques; ou bien enfin on fait passer le mélange des vapeurs par un *réfrigérant*, c'est-à-dire un espace tenu à une température à laquelle les vapeurs se condensent beaucoup plus que les autres. Les perfectionnements apportés, dans ces derniers temps, au *réfrigérant*, ont augmenté les produits et abrégé la durée des distillations liquides spiritueuses.

204. Nous ne saurions nous dispenser de donner une idée de l'amélioration que Bérard a introduite dans le *réfrigérant* des distilleries. La chaudière (*ch.* fig. 1, pl. 2) à fond concave adoptée pour concentrer la chaleur dans le spiritueux (*l*); les vapeurs d'eau et d'alcool sont portées par l'ébullition dans le chapiteau (*c*), et sortent par le bec (*b*), dans le réfrigérant quadrangulaire beaucoup plus long que l'ancien, faite en cuivre laminé. Celle-ci est divisée toute sa longueur, par des plaques, qui des cloisons incomplètes, en s'insérant alternativement et à angle droit sur le fond supérieur et sur le fond inférieur de la caisse, en sorte que les vapeurs, pour arriver à l'orifice B, sont forcées de monter et de descendre, et partant de multiplier et se condenser alternativement toutes les faces de ces cloisons. La caisse est plongée dans un tonneau rempli d'eau à 80° environ. A cette température les vapeurs se condensent et se rendent goutte à goutte au fond du vase; là chaque cloison inférieure est percée, à la base, d'une ouverture qui laisse le liquide vers le robinet (*ro*), et de là dans la chaudière, où il va subir une nouvelle distillation afin de se débarrasser de plus en plus de l'excès d'alcool que les vapeurs ne manquent pas de se condensant, d'entraîner avec elles

d'alcool, elles se rendent libres vers et les transmet au serpentin (188), ou ent au récipient lequel les condense à avec la quantité d'eau, qui échappe l'action du réfrigérant. Une nouvelle réduit de plus en plus la proportion xiste l'esprit jusqu'au degré de con- auquel l'on a intérêt de s'arrêter : on ectification, en distillant l'alcool sur la ou sur le chlorure de chaux anhydre.

s avons dit que, sous le rapport des étudier, nous distinguerions une *dis-* lide, une *distillation liquide* et une *gazeuse*, c'est-à-dire une distillation : on se propose d'obtenir des vapeurs de se condenser sous forme solide ou une température moins élevée, à la e ordinaire en général; et une dis- r laquelle on se propose d'obtenir des i ne se condensent pas à la suite de ce distinction des vapeurs et des gaz est re : une vapeur est un gaz, dès qu'il produire, et que, partant, sa tension plus. Un gaz acquiert toutes les pro- vapeurs, à l'instant où il reprend sa aire, en sortant de l'état liquide où cédés de condensation l'avaient ramené. ts obtenus par Thilorier, sur le gaz mique, peuvent se prêter à une appli- grand, s'il est possible de se procurer mps donné des quantités suffisantes de cide carbonique, et d'en modérer la n, l'acide carbonique remplacera la notrice de la vapeur d'eau, avec une mense et des effets prodigieux.

**DISTILLATION SOLIDE** prend le nom de n. Le col de la cornue en est le réci- la que les molécules qui se subliment i condenser, en général, sous forme e amorphe, colorée ou incolore. L'ar- mtre, le camphre, l'indigo, etc., sont i de se sublimer.

## CHAPITRE VII.

**PROTON OU ANALYSE ÉLÉMENTAIRE.**

**DISTILLATION GAZEUSE** s'opère ou par ien par *décomposition*.

208. On réduit un métal par la chaleur, en le privant de l'oxygène ou des corps volatils, avec lesquels il se trouvait combiné. On se sert, lorsqu'on veut recueillir les gaz, d'une cornue en grès réfractaire, car le verre fondrait au degré de température qu'on se propose quelquefois d'atteindre; on concentre la chaleur sur la cornue, en ajoutant au fourneau une deuxième pièce de même diamètre et de même pâte, qui augmente la capacité du brasier; elle porte, à l'extrémité supérieure de sa paroi, une échancrure, sur laquelle on appuie le col de la cornue, et que l'on désigne sous le nom de *laboratoire*; on la recouvre d'une troisième pièce voûtée en forme de dôme ouvert au sommet, que l'on nomme *dôme* ou *réverbère*, et qui est destinée à concentrer sur la cornue la chaleur de la combustion; le *dôme* porte, à l'extrémité inférieure de sa paroi, une échancrure qui s'adapte à celle du laboratoire, et permet d'introduire, par cette ouverture latérale, les cols des cornues de toute dimension. L'appareil complet prend le nom de *fourneau à réverbère de laboratoire*. Il est rare que la *chimie organique* ait recours à ce procédé; il ne lui faut pas tant de chaleur pour obtenir les résultats de sa compétence. Le *fourneau évaporatoire* (pl. I, fig. 54, f) suffit à presque toutes ses manipulations; c'est un fourneau en terre réfractaire, séparé, en deux capacités, par une grille (g) de même substance; la capacité supérieure (f) se nomme *foyer*, c'est là qu'on place le brasier par l'ouverture (o); la capacité inférieure (c) se nomme *cendrier*, son ouverture est en (o'), pour donner issue à la cendre, accès à l'air extérieur, et augmenter ou diminuer le *tirage*, selon qu'on en ouvre plus ou moins la porte. La porte du foyer (o) remplit la même condition. On soutient les cornues, au-dessus du foyer, au moyen de trépieds circulaires (tr), faits avec de gros fils de fer.

209. La chaleur fournie par un semblable fourneau suffit pour fondre, en quantités minimes, la plupart des métaux, et pour réduire ceux qui en sont susceptibles, l'oxyde de manganèse, par exemple, dont on se sert de préférence, à l'effet d'obtenir des quantités considérables de gaz oxygène.

210. On se sert d'un récipient un liquide distillant, qui est en général l'eau, ou recueille le gaz qu'on veut un liquide; on choisit un liquide qui ne soit pas susceptible de se décomposer par la chaleur.

du gaz distillé, ou d'en altérer la pureté. On déplace un gaz par la pesanteur du liquide, on déplace un liquide par la légèreté du gaz; ces deux opérations sont l'inverse l'une de l'autre.

211. Soit, par exemple, la distillation du gaz oxygène, par la réduction de peroxyde de manganèse. Dès que la chaleur se sera communiquée à la poudre du peroxyde, qui se trouve au fond de la cornue en terre (*c*, fig. 34, pl. 1), l'oxygène éliminé par l'action du feu se portera vers la voûte du vase, et si là était pratiquée une ouverture, le gaz se répandrait dans l'atmosphère par sa seule force d'expansion. Mais les parois du vase s'opposant à son ascension directe, et le dégagement continuant à refouler successivement toutes les quantités vers le col, il est évident que, si l'on adapte à ce col un tube de verre recourbé, on pourra amener le gaz qui se dégage dans toutes les directions possibles. Que si on ferme l'extrémité du tube par un bouchon, le gaz, arrivé à un certain état de compression, repoussera au loin cet obstacle. Si, au lieu d'un bouchon, on plonge l'extrémité du tube dans un liquide, le gaz repoussera la couche de liquide qui s'opposera à son passage, et, en déplaçant successivement les couches supérieures, il montera en bulles plus ou moins considérables ou plus ou moins nombreuses, droit vers le ciel. Mais si la surface du liquide est recouverte d'un vase renversé, de la voûte d'une cloche (*cl*), plongée elle-même assez profondément dans le liquide, le gaz, arrêté dans son ascension, refoulera en bas la masse de liquide, la déplacera de plus en plus, finira par occuper toute la capacité de la cloche, et ne commencera à s'échapper au dehors, que lorsque la capacité de la cloche ne donnant plus place à de nouvelles quantités de gaz, celles-ci seront forcées de longer les parois antérieures de la cloche. Si l'on arrête là l'opération, on aura recueilli une quantité de gaz, dont on pourra constater aisément la nature, le poids et le volume; le vase (*v*) qui aura servi à contenir le liquide, prendra, le nom de *cuvée pneumatique*, la masse de liquide (*l*) celui de *bain*, la cloche (*cl*) celui de *réceptif*, et le support perforé (*s*), qui permet d'introduire l'extrémité recourbée du tube de verre (*t*) sous la cloche, prendra celui de *têt* ou *tablette*.

212. On distingue deux espèces de *cuvées pneumatiques* : la *cuvée à eau*, ou *cuvée hydro-pneumatique*, et la *cuvée à mercure*, ou *cuvée hydragyro-pneumatique*. Celle-ci sert aux expériences

de précision, l'autre aux démonstrations, et à toutes les expériences où l'on cherche plus la quantité que la qualité, et à celles dont les produits seraient perdus par le mercure. Les *cuvées hydro-pneumatiques* des laboratoires sont de grandes quadrangulaires en bois, doublées dont l'on recouvre la surface par de vernis gras, afin de préserver l'action des petits globules de mercure y laisse tomber dans le cours de ces expériences. Elle est soutenue par quatre piliers elle est munie de deux rainures opposées, qui reçoivent une tablette assez forte pour supporter les cloches de toutes les formes percées d'une ouverture circulaire, on introduit l'extrémité des tubes sous les cloches, les ballons ou les vases versés que l'on désire remplir de gaz. Les *cuvées* ont jusqu'à quatre pieds de diamètre.

213. La *cuvée hydragyro-pneumatique* est de ces dimensions, les plus grandes, les phithéâtres contenant rarement plus de 100 grammes de mercure. Ce sont des caisses quadrangulaires, creusées dans un bloc de marbre calcaire compacte, dont la fig. 17, représente le plan ordinaire : (*b b b b*) bord supérieur, (*e e e e*) bord interne, moins élevé pour le relief du couvercle; (*f*) fosse profonde; (*r r*) rainures pratiquées dans l'épaisseur des deux parois parallèles de la fosse, et qui reçoivent une planchette perforée, servant à l'introduction du gaz dans les cloches et flacons; (*c*) de la cuve sur laquelle on place les cloches remplies de mercure, que l'on se propose de remplir de gaz; (*t r*) trou creusé profondément dans le marbre, pour y tenir les tubes gradués, dans lesquels on mesure le volume des gaz. On construit ces sortes de *cuvées* de différentes dimensions, et avec des modifications, mais on peut indiquer dans le but qu'il remplit, en fait aussi en bloc de bois enduit de vernis gras. Enfin, pour les expériences où l'on emploie fréquemment les petites *cuvées* de verre, dont la fig. 13, pl. 1, donne la coupe verticale dans le sens de la longueur, on en trouve qui ne contiennent que 5 à 10 grammes de mercure; mais, dans ce cas, une petite cloche en porcelaine, avec un simple *têt* de même, peut servir, avec le plus grand succès, à toutes les expériences.

214. On a soin de maintenir les flacons et cloches qui servent de réceptif au

la tablette, afin que les bulles qui viennent leur voûte ne les soulèvent pas au-dessus du mercure. Les flacons renversés se par leur goulot, dans l'ouverture de la cloche, ouverture circulaire par une de ses extrémités, pour donner passage au rebord du tube et se terminant par l'autre en un parallélogramme de moindre longueur, qui ne donne entrée qu'au milieu du vase. On tient les cloches fixées contre la tablette, en appliquant l'un des cercles du tube mobile (c, pl. 3, fig. 11) sur la voûte de la cloche, et arrêtant l'anneau du support contre sa base par la vis de pression (v).

On peut avoir à transvaser les gaz, comme les liquides, soit pour les isoler d'un liquide qui les baigne, soit pour les fractionner en plusieurs essais successifs que l'on entreprend. On agit, dans ce but, un entonnoir à col très-court à pavillon très-évasé, dans l'ouverture de la cloche qui communique avec la capacité du tube; on amène l'orifice du transporteur de gaz au milieu du pavillon de l'entonnoir, et l'on abaisse l'extrémité opposée, jusqu'à ce qu'on ait fait entrer dans le récipient le volume de gaz qu'on a besoin de transvaser. Si l'on doit transporter le gaz d'une cuve à une autre, on place une soucoupe terreuse contre le goulot du flacon, dans la cuve; de manière qu'en sortant à la fois le gaz et la soucoupe, celle-ci serve de cuve à l'autre, et s'oppose à l'introduction de l'air exté-

On mesure le volume des gaz au moyen de d'éprouvettes et de cloches (43) graduées (fig. 9-12), c'est-à-dire de vases dont on a mesuré la capacité, par une échelle au diamant sur la paroi du verre. La graduation d'un vase est une opération qui, sans être difficile, exige une grande délicatesse dans l'exécution. Elle consiste à noter, sur le verre du graduer, tous les espaces qu'occupe une quantité égale d'un liquide dont on a déterminé le poids et le volume. Le mercure est le liquide dont on se sert, de préférence à l'eau, parce que l'eau s'attacherait aux parois qu'elle baigne, et qu'on ne serait jamais sûr de verser des cloches des quantités égales. Cet avantage du mercure ne laisse pas que d'avoir aussi son inconvénient; car, en vertu des lois de la capillarité, le fond du métal devient convexe, et forme un

obstacle à la vision, lorsqu'il s'agit de déterminer la hauteur précise où le volume s'élève. Pour obvier à cet inconvénient, Faraday avait soin de se servir de mercure qui tenait en dissolution un quatre-millième de plomb, ce qui lui donne pour le verre un degré d'affinité capable d'aplanir la surface. On se procure une mesure propre à la graduation, au moyen d'un tube de verre fermé à la lampe, dans lequel on dépose une quantité de mercure de un, deux à dix centimètres cubes, selon la capacité du vase qu'on doit graduer. On détermine la pesanteur spécifique du métal, et l'on procède à 40 centigrades, température à laquelle un gramme d'eau occupe un centimètre cube. La quantité voulue de mercure étant introduite dans ce tube, on note sur le verre la hauteur à laquelle correspond sa surface; on coupe circulairement le verre aussi près que l'on peut de ce point (\*), on use les bords à l'émeri ou sur l'ardoise, pour enlever les aspérités et atteindre le contour précis indiqué par le signe; on a alors un étalon pour la graduation; on pourrait se construire aussi des étalons en petites caisses carrées de bois dur. On dispose ensuite avec solidité la cloche où le tube, l'ouverture en haut, et dans un plan parfaitement horizontal; on évite de le toucher avec les doigts, et de respirer sur la surface, on l'entoure d'un cercle en cuivre susceptible d'être serré par une vis de rapprochement, qui passe par ses deux bouts. Ce cercle doit servir et de régulateur à la vision, et de règle à la graduation. Cela fait, on emplit son étalon de mercure à ras, au moyen d'une plaque de verre qu'on promène sur l'ouverture; on verse le mercure dans le vase; on amène le cercle de cuivre au point où correspond la surface de la quantité du mercure que l'on vient de verser, et l'on trace délicatement, à l'encre rouge, sur les deux parois opposées du vase, deux traits parallèles à la surface du mercure. Lorsqu'on observe à travers jour, dans le but de déterminer le point exact où aboutit cette surface, on en distingue deux au lieu d'une, la première qui correspond au contact du mercure et des parois du verre, et la seconde qui correspond au point culminant de la convexité du volume de mercure. Si l'on se règle d'après celle-ci, il faut l'adopter constamment dans toute la graduation; la première division seule sera affectée d'une erreur équivalant à 1/3 de l'épaisseur comprise dans la calotte formée par la convexité du

\* On coupe le verre en pratiquant une entaille circulaire, au point, soit à la lime; on roule dans cette cavité un tube d'huile de térébenthine, on met le feu à l'extrémité

libre; la combustion rapide du fil suffit pour détacher les deux portions du tube, juste au point de l'entaille.



mercure. La graduation étant terminée sur l'une et l'autre face, on s'occupe de la rendre indélébile en la gravant au diamant ; pour cela on commence par tracer une ligne perpendiculaire, à laquelle aboutiront tous les traits horizontaux. On détermine la distance à laquelle on doit tenir la règle de cuivre, pour que la pointe du diamant corresponde au trait, quand le manche en bois est appliqué contre la règle, et alors il suffit d'un mouvement de va-et-vient répété trois ou quatre fois, pour que le trait soit gravé. On a soin de donner plus de longueur à chaque cinquième trait qu'aux quatre autres, à chaque dixième plus de longueur qu'aux cinquièmes, et de l'accompagner du chiffre qui lui convient ; le trait qui termine la graduation vers l'extrémité du vase, et qui, dans les expériences, doit être constamment l'inférieur, étant marqué zéro, et le chiffre cinq se posant au sixième trait pour cette fois seulement. La graduation sur les deux faces du verre offre l'avantage de régulariser la vision, lorsqu'on cherche à déterminer les volumes de gaz, et fournit le moyen de constater, avec la plus grande facilité, que le vase est placé dans la verticale de la première graduation.

217. Le poids des gaz est à déterminer tout aussi bien que leur volume ; il s'agit d'avoir un appareil pour les transporter et les maintenir dans la balance. On se sert à cet effet de ballons (pl. 1, fig. 6), munis à leur tubulure d'un robinet en métal (*ro*), qui s'adapte à leur col par une virole ; d'un autre côté, on a soin de recueillir le gaz dans une cloche (fig. 7), munie au sommet d'un robinet de même structure ; le ballon et la cloche sont remplis du même liquide, et tenus en communication l'un avec l'autre par l'ouverture des deux robinets ; lorsque le gaz a rempli toute la capacité du ballon (fig. 6), on interrompt la communication en tournant les deux robinets et dévissant les deux tiges. Le ballon, dont on connaît le poids à vide, se place de la sorte dans le plateau de la balance, et l'excédant indique le poids du gaz, en tenant compte des indications barométriques et thermométriques, dont nous aurons à nous occuper plus bas.

218. Pour des expériences moins délicates, et aussi pour transporter des gaz, on peut remplacer le ballon par une vessie (fig. 5), que l'on mouille, et que l'on tient tordue pour en chasser l'air. La virole (*vi*) qui la termine étant vissée sur la virole de la cloche (fig. 7), le gaz s'y rendra en la distendant, jusqu'à ce que la force de ses parois s'y oppose.

219. Les gaz et les vapeurs que l'on a recueillis, ne se dégagent pas avec toute la précision requiert l'opération. Or rifice, en leur faisant traverser, avant de cueillir, des liquides ou des substances en qui soient de nature à dissoudre ou à absorber les principes dont on a en vue de dépouiller la vapeur. Si le gaz est humide, on recueille dans des tubes qu'il traverse est mélangé à l'acide carbonique ou à un acide volatil, on l'en dépouille au moyen d'une solution alcaline, pour laquelle il n'a point d'action. L'appareil qu'on désigne sous le nom de Woulf, quoiqu'on en trouve la figure dans le Traité de Woulf, est celui dont on fait le plus d'usage les fois qu'on veut obtenir un résultat précis et pousser la précision jusqu'à ses dernières limites, par une seule et même opération ; nous le décrivons d'après la fig. 25, pl. 1.

220. APPAREIL DE WOULF. Soit le ballon principal en verre (*ba*), qui renferme la substance dont on se propose de dégager un gaz ou une vapeur par le moyen de la chaleur. Il repose dans un bain de sable ou d'eau, dont on remplit un vase en métal, qui s'appuie immédiatement sur le fourneau (*f*). On introduit dans ce vase deux tubes, dont les extrémités (*ex*) sont à une assez grande distance de la surface du liquide (*l*) ; l'un (*tu'*) prend le nom de *tube reculé* ; il est coudé et muni d'une boule (l'on remplit de mercure, ou du même liquide a déposé dans le ballon (*ba*) ; l'autre tube coudé deux fois à angle droit, et la branchette se rend dans l'une des trois tubulures du premier flacon (*fl*), au fond duquel on a déposé du liquide (*l*) par lequel on veut purifier le gaz ; l'extrémité de cette branche ne doit point pénétrer ; le tube (*α*), introduit dans la tubulure latérale, pénètre dans le liquide. La troisième tubulure donne passage à l'une des deux branches d'un tube coudé (*tu''*) dont l'ouverture reste à distance du liquide, et dont l'autre branche va pénétrer dans le liquide au flacon (*fl'*). Cette disposition permet sur tous les flacons de même structure se propose de faire traverser par le gaz ; l'appareil aboutit ou à une éprouvette (*ex*) ou à une cloche renversée (fig. 34, *cl*), selon qu'on propose de combiner le gaz avec une substance fixe ou de le recueillir. L'appareil ainsi combiné on chauffe le fourneau (*f*), et voici ce qui se passe : Le gaz monte vers la région supérieure du

de sûreté (*tu'*) oppose un obstacle à son par le liquide dont on a rempli la boule son coude; le tube (*tu*) au contraire le laisser librement jusqu'au flacon (*f'*); la qu'il exerce sur le liquide du flacon a saturation dans le tube ( $\alpha$ ) de la tubulure mûi plonge dans le liquide et lui fournit une uant au gaz, il en trouve une par l'extré-second tube (*tu''*), qui, cette fois, va plon- autre branche dans le flacon (*f'*), et le le traverser le liquide (*l*), pour arriver à du tube, qui doit le transmettre au flacon ; à chaque traversée, le gaz se dépouille quantité donnée du principe qui l'altère. tinue l'appareil, en ajoutant autant de qu'il en faut, pour que la proportion du e devienne inappréciable et se réduise pres- éro ; c'est alors qu'on introduit l'extrémité ier tube dans le récipient (*ep*). Les tubes chaque flacon sont tout autant de tubes de qui s'opposent à ce que la pression qui u dégagement du gaz ne fasse monter le dans le tube de la tubulure opposée; mais ait arriver que la pression exercée dans l'un re des flacons, fit refluer le liquide vers le surtout dans le cas où l'extrémité du pre- be (*tu*) serait plongée dans le liquide du r flacon (*f'*); cela équivaldrait à la pro- du vide dans le ballon (*ba*); c'est pour ir cet accident qu'on dispose le tube de sû- n'), qui, dans ce cas, livre passage à l'air ur et rétablit l'équilibre. e sert du même appareil, pour effectuer it la distillation des liqueurs alcooliques. l, en effet, finit par se rectifier, en pas- cessivement à travers des quantités d'al- i s'échauffent au passage, mais toujours ns en moins; en sorte que la quantité d'eau parvenue à l'un des flacons y reste con-, faute d'une température suffisamment éle- abandonne les molécules alcooliques, à la sation desquelles cette température suffit.

Après avoir décrit la construction des ils distillatoires et la marche matérielle de llation, il est important d'évaluer théoriet les indications des résultats, et de faire de toutes les circonstances. Il ne suffit pas r scrupuleusement les caractères que cha- ase peut offrir à notre vue, et les carac- u produit; il faut en pénétrer pour ainsi nature intime, et y démêler, par le rai- nent, les mélanges et les combinaisons qui

mettent en défaut la puissance des réactifs les plus délicats et les moins équivoques.

Si, dans un mélange soumis à la distillation, se trouvent deux substances de nature différente, mais d'égale volatilité et de solubilité égale, il doit paraître évident qu'on sera exposé à en prendre le mélange pour un principe *sui generis*, une fois qu'on l'étudiera dans le récipient; et les nouveaux caractères de ce mélange, devenus plus intimes que jamais, seront d'autant plus trompeurs qu'ils seront susceptibles de se combiner entre eux d'une manière plus variée, et que les deux substances qui le composent seront solubles dans un plus grand nombre de réactifs.

222. D'après ce que nous avons dit, sur la réciprocity des affinités (57), il est évident encore que les gaz dont s'imprègnent les substances volatiles, en se rendant, à l'état de vapeurs, dans le récipient, n'en seront jamais assez complètement éliminés par les réactifs, pour ne pas communiquer un caractère nouveau à ces substances mêmes. L'huile prendra donc l'apparence d'un acide *sui generis*, en s'imprégnant intimement d'un gaz acide, et l'apparence d'un alcali organique, en s'imprégnant d'ammoniaque ou d'un sel organique à base d'ammoniaque. Dégagez ensuite, si vous le pouvez, sans altérer les produits, le gaz de la substance même, au moyen de réactifs capables de coaguler celle-ci; vous ne ferez qu'emprisonner davantage l'acide dans la substance.

Par la même raison de la réciprocity des affinités, une substance fixe pourra être entraînée dans le récipient, par suite de son union intime avec une substance volatile, dont elle partagera dès lors la volatilité et la solubilité; et *vice versa*. Le sucre acquerra la volatilité de l'huile volatile, avec laquelle il se trouvait associé dans la cucurbite, et lui communiquera sa propre solubilité.

223. Or si toutes ces propositions sont irrécusables, on est forcé d'admettre qu'elles se réalisent à chaque distillation d'une substance organique, pour ne parler ici que des substances de ce genre. Les phénomènes d'une distillation quelconque doivent donc être discutés rigoureusement, en présence de ces principes; et l'étude des produits du récipient ne doit jamais être isolée du souvenir du mélange de la cucurbite, si l'on ne veut pas s'exposer à prendre des combinaisons pour des principes, des apparences pour les signes d'une réalité, et donner une appellation spéciale à une simple différence dans les proportions.



ant, pendant un espace de temps suffisant, ébullition de l'eau bouillante.

L'appareil, qui servait à la combustion, se composait d'un tube de verre vertical fort épais, dix centimètres de long, et fermé à la lampe à l'extrémité inférieure, qui, à cinq centimètres de l'ouverture, c'est-à-dire de l'extrémité supérieure, communiquait avec un tube de verre soudé, qui traversait trois fois, pour aller introduire le gaz, à travers le bain de mercure, dans un récipient destiné à servir de récipient aux gaz. Le tube ouvert du tube vertical entrait dans un cuivre, au moyen d'un mastic qui résistait à 40°. Cet appareil en cuivre supportait une clef, dont la clef, au lieu d'être perforée, avait une saignée pour donner passage à l'air, mais dont la saignée était creusée, à sa portion médiane, d'une cavité capable de loger un corps du volume d'un œuf; et le tout se terminait par un entonnoir à l'extrémité supérieure correspondant juste à la cavité que nous venons de décrire. C'est par cette petite cavité qu'on introduisait le mélange dans le tube de verre, au fond duquel devait s'opérer la combustion organique. Pour cela, on moulait la pâte en la faisant entrer dans un emporte-pièce en laiton, de 0<sup>m</sup>,0025 de diamètre interne; on faisait sortir la pâte de ce cylindre au moyen d'un petit piston de même diamètre; et on moulait le cylindre en boulettes du calibre qui convenait à la cavité de la clef du robinet. On graissait la boulette, pour que le tube vertical ne fût pas bouché; et pour empêcher la graisse de couler, on couvrait la douille de glace que l'on déposait dans une capsule de laiton soudée à sa base.

Le tube vertical de verre passait par un trou percé dans une brique, sur laquelle reposait le coudé qui devait se rendre dans le réceptacle; et s'y mastiquait au moyen du lut de terre.

Cette brique était soutenue par deux autres allées de briques que l'on élevait sur un socle à côté de la cuve à mercure, à la distance d'environ 0<sup>m</sup>,15. L'extrémité du tube se calait sur une grille de fer, qui reposait dans les deux murs de brique. On mettait un peu des charbons allumés sur cette grille; et pour empêcher la chaleur de se perdre, on plaçait ensuite au-dessus de l'extrémité, une lampe à esprit-de-vin, qui bientôt la chaleur au rouge obscur. On engageait l'extrémité du tube sous le goulot d'une éprouvette pleine de mercure; on faisait tomber en même temps, à l'aide du robinet, quelques boulettes de la

substance, qui s'enflammaient en tombant, et donnaient lieu à un dégagement de gaz, lequel chassait l'air de l'appareil; en sorte que celui-ci finissait par ne plus renfermer que du gaz de même nature que ceux qu'on se proposait de recueillir, résultat que l'on pouvait considérer comme complet, après la combustion d'une vingtaine de boulettes.

231. Cela fait, on enlevait l'éprouvette de mercure, dans laquelle on avait reçu le dégagement des premières portions de gaz, et on la remplaçait par un flacon renversé plein de mercure, et dont on connaissait la capacité. On pesait, à un demi-milligramme près, la quantité de boulettes qu'on avait à décomposer, et qu'on avait eu la précaution de renfermer hermétiquement dans un vase, à l'abri de l'humidité. On les projetait une à une dans le tube vertical incandescent, et on enlevait le flacon, dès qu'il était plein de gaz. On pesait alors de nouveau la quantité de boulettes restantes, et on recevait les gaz dans un nouveau flacon plein de mercure; et ainsi de suite jusqu'à ce que la quantité de substance à analyser fût épuisée.

232. L'opération terminée, on avait toutes les données nécessaires pour déterminer la proportion des principes, dont se composait la substance organique, avant sa combustion.

233. En effet, la combustion de la substance organique ayant été opérée exactement dans les mêmes circonstances pendant toute sa durée, il est évident que la proportion des produits, en poids et en volumes, sera exactement la même dans chacun des flacons où on les aura recueillis; qu'en conséquence les analyses du contenu de chacun d'eux devront présenter des résultats aussi concordants qu'il est possible de les attendre, et qu'en prenant des moyennes, pour faire disparaître les légères différences qui les distinguent, on pourra se flatter d'avoir approché aussi près que possible de la vérité.

234. On commençait l'analyse par sacrifier une certaine quantité de gaz, à des essais ayant pour but de s'assurer que l'oxyde de carbone n'entre pour rien dans le mélange. A cet effet on introduisait le mélange gazeux dans l'eudiomètre (pl. 2, fig. 2), ainsi qu'un volume de gaz hydrogène formant le 6<sup>e</sup> du volume total: 20 sur 120; on faisait passer l'étincelle électrique à travers le mélange; si le mélange se réduisait au quart, c'est-à-dire de 30 sur 120, on était assuré que les produits étaient purs d'oxyde de carbone; si la réduction du mélange gazeux était de plus du quart, le résultat de l'expérience était incertain.

233. On constatait ensuite la présence ou l'absence de l'azote, soit par l'emploi du phosphore, soit par la décharge eudiométrique. Le premier procédé consistait à absorber l'oxygène par le phosphore, après avoir absorbé le gaz acide carbonique par la potasse; le résidu gazeux était de l'azote; le second procédé consistait à mêler, dans l'eudiomètre à mercure (pl. 2, fig. 2), deux volumes de gaz hydrogène, avec un volume de la portion de gaz, que n'avait pas absorbé la solution de potasse caustique; à faire détoner l'étincelle électrique à travers le mélange; si après la détonation il restait du gaz dans l'eudiomètre, il renfermait de l'azote; car on se trouvait avoir introduit assez d'hydrogène, dans l'eudiomètre, pour combiner toute la portion gazeuse en eau, si elle avait été formée uniquement d'oxygène: l'eau étant composée d'un volume d'oxygène et de deux d'hydrogène.

Ce point de la question étant une fois fixé, et lorsque les produits ne renfermaient pas d'azote, on procédait à la détermination des proportions. On faisait passer sous le mercure une portion de gaz dans un tube gradué; on introduisait dans le tube une petite quantité d'une forte dissolution de potasse caustique, qui absorbait le gaz acide carbonique, et faisait monter le mercure d'autant; on mesurait le résidu, qui ne se composait plus que d'oxygène, que l'on défalquait du volume total; on avait ainsi les proportions relatives de gaz oxygène et de gaz acide carbonique en volume. On traduisait les volumes en poids, en les multipliant par la densité respective du gaz oxygène et du gaz acide carbonique, en vertu de cette formule  $\frac{P}{V} = D$ ,

et  $V \times D = P$ . Comme on connaissait le volume total du produit gazeux de l'expérience, on appliquait à la totalité, par une règle de trois, les résultats numériques de la moyenne des expériences partielles; on avait ainsi le poids total de l'oxygène isolé et celui de l'acide carbonique. Puis, par un nouveau calcul, on déterminait le poids de l'eau, en défalquant la somme du poids de l'acide carbonique et de l'oxygène, du poids de la substance organique brûlée, ajouté à celui de l'oxygène dégagé par le chlorate de potasse. Nous avons dit (228) qu'on avait soin de déterminer d'avance la quantité d'oxygène que le chlorate employé renfermait. La quantité d'eau, en effet, devait être égale au poids de la substance organique + l'oxygène du chlorate, — le poids de l'oxygène et de l'acide carbonique recueillis à l'état de gaz. Par tout autant de règles de trois, on déterminait le

poids de l'oxygène, de l'acide carbonique on ajoutait ces deux sommes à celle de obtenu à l'état de gaz; on défalquait, d totale, la quantité dégagée par le chlor: tant d'oxygène appartenait à la subst: nique. Cette opération (225) donnait temps les quantités relatives de carbo: drogène; et, par de nouvelles règles d: déterminait combien, sur 100 partie: stance organique renfermait de carbone, et d'hydrogène.

236. Lorsque l'azote se trouvait au r produits gazeux de la combustion de la organique, on en déterminait la propor en avoir soustrait l'acide carbonique tasse, en exposant le résidu à l'actio: ment continuée du phosphore, qui, l'oxygène, permettait de mesurer l'a: ment.

237. Le chlorate de potasse, empl: corps comburant, ne remplissait pas ment et avec une garantie suffisante, conditions du problème; on arrivait à porter la chaleur assez haut pour q: bustion fût complète, et, dans l'expl: quantités considérables de substance étaient projetées vers les parois sup: tube vertical à combustion (229). Par: combustion incomplète, il se produisait nalyse des matières azotées, ou de l'an ou de l'oxyde nitreux, dont la présence sable à son alcalinité pour l'une, et a: rutilantes que fournissait l'autre, au co: certaine quantité d'air extérieur, dont l: dis-je, ne pouvait manquer de compli: ficultés de l'analyse, et d'en rendre les fautives. Gay-Lussac remplaça le chl: tasse par l'oxyde de cuivre, qui est le: burant auquel on s'est définitivement puis.

#### *Procédé de Berzélius.*

238. Berzélius modifia le procédé d: sac; dans le but de brûler lentement l: organique, afin de la brûler compl: combinait la substance avec l'oxyde d: mêlait ensuite la combinaison avec le potasse, et l'introduisait dans un tu: fermé par un bout, qu'il chauffait grac: en marchant de l'extrémité ouverte v: mité fermée.

L'auteur mêlait une partie de la c: organique avec 5 à 6 fois son poids de

offrait alors le tube plein du mélange, que  
ait sur un plan incliné, le bout fermé en  
aque l'opération était terminée, on éva-  
rporation du gaz en poids ou en volume:  
ds, en introduisant dans la cloche une  
spoule pleine de potasse et fermée avec  
i, que l'on pesait soigneusement avant et  
durée de son exposition au gaz, durée qui  
n moins de douze heures; l'excès du poids  
le poids de l'acide carbonique. On obten-  
oids de l'eau, en pesant l'allonge où elle  
absorbée par le chlorure de chaux. Le  
gaz qui restaient dans la cloche s'obte-  
le calcul, ce qui n'offrait pas la moindre  
quand ce n'était pas un mélange d'azote  
et d'hydrogène; car on connaissait la perte que la  
potasse fait éprouver en poids au mé-  
lange des combustibles et comburantes;

par l'hydrate de potasse , et notant le point où le mercure montait après l'absorption; puis en absorbant l'oxygène par le phosphore, et notant le point où le mercure était de nouveau monté; s'il se trouvait un résidu, c'était de l'azote; on avait ainsi les proportions en volume de ces trois gaz; le volume étant connu, le calcul en déduisait le poids; or, la différence entre le poids des gaz et le poids du mélange constaté avant la combustion, représentait le poids de l'eau; on déduisait enfin les proportions de carbone, d'oxygène, d'hydrogène et d'azote, par tout autant de règles de proportions, comme ci-dessus.

240. On se sert d'oxyde pulvérisé, que l'on mêle, en proportions déterminées d'avance, avec la substance organique, mais l'oxyde de cuivre étant en excès; on divise le mélange par de la tournure de cuivre non oxydé, ou par une spirale en cuivre qui s'étend d'un bout d'un tube à l'autre. Après l'expérience, on déduit le poids des gaz, par la pesée directe ou par le calcul. On pèse le tube à combustion; la différence entre le poids du tube avant l'expérience d'un côté, et entre la somme du poids du même tube pesé après l'expérience, et du poids des gaz de l'autre côté, indique le poids de l'eau formée, dans le cas où on n'aurait pas disposé d'appareil de manière à peser l'eau directement.

241. L'oxyde de cuivre absorbe facilement l'humidité de l'air ; on doit prévenir cet accident par les précautions d'usage, en opérant le mélange. On se le procure de la manière suivante : on dissout dans l'eau pure le sulfate de cuivre cristallisé et pur , on le précipite par le carbonate de potasse ; on fait bouillir le précipité avec un excès d'alcali, pour décomposer tout le sulfate qui se précipite avec le carbonate dans les premiers moments ; on lave et on calcine le précipité, afin d'éliminer l'acide carbonique ; l'oxyde de cuivre reste pur.

*Procédé de Saussure.*

**242. Le procédé de Saussure est en principe**  
**sier ; l'auteur mêlait la substance**

organique avec cinquante fois son poids de sable pur et préalablement calciné; il introduisait une quantité déterminée de ce mélange, contenant environ 5 à 6 centigrammes de la matière à analyser, dans un tube de verre ayant 6 pouces de longueur et un pouce de diamètre, fermé à la lampe par un bout, courbé au milieu à angle droit, et terminé à l'extrémité ouverte, par un robinet exécuté avec le plus grand soin. Il adaptait ce robinet à celui du récipient de la machine pneumatique, faisait le vide dans l'appareil, le remplissait de gaz oxygène, faisait le vide une seconde fois, et le remplissait d'une nouvelle quantité de gaz oxygène, pour en chasser entièrement l'air atmosphérique et le remplacer par ce dernier gaz; il tournait alors le robinet de l'appareil; de la sorte la substance organique ne se trouvait en contact avec d'autre corps comburant qu'avec l'oxygène. Il avait soin, avant de tourner le robinet, de noter l'état du baromètre et du thermomètre. Il chauffait ensuite la poudre suffisamment étendue sur la paroi du tube, en y promenant de point en point la flamme d'une lampe à esprit-de-vin; l'oxygène brûlant la matière, c'est-à-dire se combinant avec elle, se condensait, au lieu de se dilater par la chaleur, et l'on n'avait pas à craindre l'explosion du tube. L'opération terminée, on laissait refroidir le tube, on l'ouvrait sous le mercure, on déterminait le volume du gaz qui s'y trouvait contenu, et on le déposait sous un récipient pour l'analyse ultérieure: on ringait le tube avec 50 grammes d'eau pure, que l'on distillait sur la chaux vive, pour savoir si elle contenait de l'ammoniaque; et on évaluait la quantité d'eau, par la différence du poids des gaz desséchés sur le chlorure, avec le poids de la substance avant l'analyse; le volume d'oxygène employé comme corps comburant étant connu, il était facile de déduire les rapports des éléments, qui rentraient dans la composition de la substance organique.

243. Proust avait d'abord adopté, comme corps comburant, l'oxyde de cuivre; il se servait, pour chauffer, de la lampe d'Argent, dans le canal intérieur de laquelle il conduisait le tube de verre rempli de la substance organique. Dans la suite, il combina cette méthode avec celle de Saussure, en ce sens qu'il chercha à faire passer les produits de la combustion, par une série de tubes remplis d'oxygène, qui se trouvaient chauffés également. Cet appareil compliqué et dispendieux n'a point été adopté; il n'est pas à la portée de toutes les bourses, et son emploi exige beaucoup trop de temps.

244. De modifications en modifications, les méthodes se sont arrêtées au procédé de Liebig

#### *Procédé de Liebig (pl. 2, fig. 5)*

245. Le principe sur lequel repose le procédé de Liebig, qui n'est qu'une modification du procédé de Gay-Lussac (240), est d'abso- lument passer les produits principaux de la combustion de la substance dans l'eau par le chlorure de chaux, l'acide carbonique par une dissolution concentrée de potasse, et recueillir à l'état gazeux l'azote, lorsqu'il se dégage. La différence entre le poids du gaz plus celui de la potasse, avant l'expérience, et le poids des mêmes substances après combustion, donne le poids de l'eau et l'acide carbonique produit par la décomposition de la substance organique; on déduit le poids de l'azote de son volume; on connaît la quantité de gaz oxygène dégagé, par la pesée du tube avant et après combustion.

246. La substance organique mêlée à l'oxyde de cuivre en proportions déterminées, est introduite dans le tube de verre (*tu*), fermé et tiré en pointe à la lampe par une de ses extrémités. Le mélange doit occuper un espace de 5 à 6 centimètres; l'on achève de remplir le reste de la capacité du tube, jusqu'à environ 3 centimètres de l'ouverture, avec de l'oxyde mélangé de tournure. Ce tube est en verre vert, long de 40 à 50 centimètres, et de 10 à 12 millimètres de diamètre. L'extrémité ouverte du tube reçoit, par un bouchon, qui s'enfile à son milieu en deux boules, un fragment de chlorure de chaux, et qui est munie, au moyen d'un tube de caoutchouc, d'un autre tube (*po*), lequel se coude au milieu en un triangle enfilé en cinq boules, dont les deux inférieures sont remplies d'une dissolution de potasse caustique à 40° Baumé. Cet appareil se joint, au moyen d'un tube en caoutchouc, au tube coudé (*tu'*), qui sert à introduire le mercure (*ep*), l'azote qui serait dans le tube se dégager. Le tube à combustion (*tu*) est fermé par une grille en fil de fer munie de 8 ouvertures, sur un fourneau (*f*), qui ne diffère de celui dont se servent les repasseurs que par la chauffe de leurs fers. On place un écran (*e*) vers l'extrémité ouverte du tube, afin de servir le bouchon de l'action de la chaleur sans nuire à la condensation complète des vapeurs aqueuses dans les boules à chlorure de chaux (*ch*).

247. Le tout étant ainsi disposé, il est

anique brûlée par l'oxygène de cuivre, se transforme 1° en rure (*ch*) absorbe au passage, e qui traverse impunément le combiner avec la potasse, en ement la dissolution alcaline s deux supérieures servant de x quantités de liquide alcalin s le cas de soulever. Quant à va se rendre sous le mer-support (*s'*) sert à soutenir la hauteur voulue, le tube à ands supports (*s*) se suspend s cinq boules à potasse; les de chacun de ces supports abaisser les points d'appui à

'une exécution si peu compli- que de demander des précau- la manipulation. L'attention cipalement sur les moyens e cuivre parfaitement sec, et absorption de l'eau et de l'acide

: mêler, à l'oxyde de cuivre, même métal grillée, afin et d'ouvrir un passage libre x gaz qui se dégagent. Au ompe à air (pl. 2, fig. 4, *pm*), épouiller l'oxyde de cuivre de ont il s'imprègne avec tant t de l'air. Cette pompe (*pm*) net à sa base, et communique également d'un robinet (*ro*, ses extrémités. Ce tube hori- au moyen de tout autant de , d'un côté avec un tube hori- ses deux extrémités, et rempli, t, de chlorure de chaux; et cal (*tu*) qui plonge dans le utre avec le tube (*tu*) rempli yde et de la substance à ana- e dans un bain-marie (*b*), au lindre en fer-blanc qui vient e (*gr*) du fourneau (*f*). L'extré- à combustion (*tu*) s'implante io) qui le maintient fixe. Tout n chauffe le bain-marie (*b*); on r'), tous les autres étant ou- e dans l'appareil au moyen de marque avec un curseur la e mercure (*m*) s'élève dans le n ferme le robinet (*ro*), et si

le mercure se maintient à cette hauteur pendant quelques instants, c'est une preuve que l'appareil ne fuit pas, et que l'opération se trouvera de la sorte à l'abri de l'air extérieur, qui pourrait s'introduire, sans s'être dépouillé de son humidité hygrométrique. Cela reconnu, on ouvre les trois robinets du tube horizontal, pour laisser entrer l'air par le tube à chlorure (*ch*), où il se dessèche en passant. On recommence ensuite à faire le vide, et on recommence 12 à 15 fois; on est sûr alors d'avoir enlevé toute l'humidité du tube à combustion. On se hâte enfin de placer celui-ci (*tu*) sur le fourneau (fig. 3), et de l'adapter au reste de l'appareil. On décompose la substance organique, en chauffant d'abord du côté de l'extrémité ouverte, et s'avancant peu à peu vers l'extrémité fermée. Dès que le tube de verre est porté au rouge vif vers son ouverture, on pousse deux ou trois charbons vers son extrémité effilée, afin que les vapeurs ne viennent pas se condenser sur ce point. Que si le dégagement de gaz acide carbonique se faisait avec trop de rapidité, on s'empres- serait de diminuer la chaleur, en enlevant quelques charbons; sans cette précaution, le gaz passerait à travers la solution de potasse, sans se combiner avec elle, en la projetant dans les boules vides du tube (*po*).

250. La combustion une fois complètement opérée (ce que l'on reconnaît à l'absence des gouttes oléagineuses ou des vapeurs empyreumatiques qui ne manquent pas de se montrer dans les parties froides de l'appareil, toutes les fois que la substance organique n'a été qu'imparfaitement brûlée), on passe à la détermination des proportions des produits obtenus. On casse l'extrémité effilée à la lampe ( $\alpha$ ) du tube à combustion (fig. 3), on y adapte un tube rempli de fragments de chaux; on aspire l'air par l'extrémité du tube à potasse (*po*); de cette manière on attire la quantité d'eau et d'acide carbonique qui pourrait se trouver dans l'appareil, vers le chlorure et la potasse qui les absorbent. Tout se réduit alors à des pesées. L'excès de poids de la solution de potasse (*po*) donne le poids de l'acide carbonique, l'excès de poids du chlorure de chaux donne le poids de l'eau. Cette quantité d'eau et d'acide carbonique ne saurait être que le produit de la combustion de la substance organique par l'oxygène du corps comburant; elle doit donc se trouver supérieure en poids à la quantité de substance brûlée; en soustrayant donc le poids de la substance brûlée du poids de ses produits, on obtient le poids de l'oxygène qui lui est étranger, que l'on défalque



aurions tenté dans ce défi, la nature le réalise tous les jours dans les analyses ordinaires, et le catalogue des substances organiques compte plus d'un de ces corps trompeurs, que la nouvelle méthode ne tardera pas à faire disparaître.

262. 4° Il ne faudrait pas penser que tout se passe, dans une analyse, exactement comme l'indique la théorie; et quoique nous ayons établi que l'ammoniaque préexistante ou toute formée pendant l'opération se décompose au contact des charbons incandescents, il n'en est pas moins vrai qu'il peut s'en échapper, en tout état d'intégrité, des quantités assez considérables, pour alcaliser l'eau recueillie, d'une manière sensible aux réactifs.

Mais si la substance organique renferme un sel ammoniacal neutre et volatil, au lieu d'un sel à acide fixe, on ne saurait nier que ce sel puisse aussi bien échapper à l'action de la combustion, que le fait l'ammoniaque même. Or comme ce sel passera neutre, et que dans les analyses on se contente d'examiner si l'eau est alcaline, il est évident que l'eau recueillie dans le récipient (238) pourra en être saturée à l'insu de l'observateur. On attribuera donc à l'eau le poids du sel qui la sature, et d'un autre côté, il manquera à l'azote et à l'acide carbonique, des quantités respectives que l'eau leur a enlevées au passage. Que dis-je? une substance fortement azotée pourra, à cause de cette seule circonstance, être rangée, par l'analyste, au rang des substances les plus dépourvues d'azote que nous connaissions.

263. 5° Les substances organiques sont toujours mélangées ou combinées avec des sels, dont la quantité s'élève jusqu'au tiers de leur poids dans certaines d'entre elles. Par l'incinération de la gomme arabique, on obtient les deux tiers de carbonate de chaux, dont l'acide carbonique s'est formé par la combustion, aux dépens des éléments organiques de la gomme; nous avons déjà fait mention plus haut (258) des sels ammoniacaux, dont la gomme est imprégnée, et que l'analyse élémentaire a méconnus. Quant aux autres, ils sont en général perdus de vue par l'analyste, ils passent sur le compte de la substance organisée; et, comme ils restent dans le tube à combustion après l'analyse, et qu'on ne les fait point entrer dans les calculs des nouvelles pesées, il s'ensuit que leur poids est reporté sur l'oxygène dégagé du corps comburant. Car pour savoir combien le corps comburant a fourni d'oxygène aux produits de la combustion, on

compare le poids des produits avec le poids de la substance organique avant l'expérience du premier sur le second est attribué à l'oxygène dégagé par le corps comburant; or le poids des produits devant être celui de la substance organique, moins les sels qui sont restés dans le tube, et que l'on néglige, et ce déficit étant l'oxygène du corps comburant, il est évident que l'on défalquera, de la quantité d'oxygène partient en propre à la substance organique, une quantité d'autant plus erronée que les substances négligées seront plus abondantes.

264. 6° Les sels, dont la substance à analyser se trouve imprégnée avant l'expérience, dans le cas d'altérer les résultats du calcul, autant par la nature de leurs combinaisons que par la négligence de leur propre poids. Si en effet, que la base fixe soit combinée avec un acide organique ou avec un acide inorganique volatil, que ce sel soit enfin ou un acétate, ou un tartrate, ou un oxalate, ou même un nitrure, ou un hydrochlorate, etc. Dans le premier cas, les produits de la combustion de l'acide organique grossiront les quantités respectives des produits de la substance organisée elle-même; sous les premières atteintes de la chaleur, l'acide organique sera éliminé dans toute son intégrité, même temps que la combustion tendra à se combiner avec le carbone avec l'oxygène du corps comburant pour former l'acide carbonique; et la potasse dont on se servira après la combustion, pour obtenir le poids de l'acide carbonique, absorbera l'un et l'autre à l'insu de l'observateur, qui attribuera ainsi le poids des deux acides réunis au seul acide carbonique. L'erreur sera la même si les sels de la substance organique sont des nitrates, des hydrogènes et des sulfates même, décomposables par la chaleur; les acides nitreux, sulfureux, hydrogènes grossiront au passage le poids apparent de l'acide carbonique, en s'associant avec la base. Il en sera de même des sels ammoniacaux dont le feu aura augmenté les proportions en décomposant les proportions correspondantes de base; ces sels iront former des doubles avec la potasse et l'acide carbonique éliminé par la combustion; car on sait que les sels ammoniacaux ont une tendance prononcée à former des doubles, dont la plupart n'ont pas été soumis à un examen approfondi.

265. 7° Dans les procédés de Berzélius et Gay-Lussac, on s'assure si l'eau est alcaline; si elle l'est, on doit renoncer à ce

l'immédiatement absorbée par le chlo-  
 ux or le chlorure de chaux absorbe  
 oniacale aussi bien que l'eau pure,  
 léger l'ammoniaque, pourvu que la  
 alcali ne soit pas en excès. Cette quan-  
 niaque passera donc sur le compte du  
 eux. lorsqu'on s'appliquera à établir  
 ons de l'eau et de l'acide carbonique.

nfin (et c'est ici un point capital par  
 distinction des substances azotées et  
 , d'après les expériences de Despretz,  
 le cuivre, ainsi que le fer, l'argent, le  
 or, ont la propriété de décomposer le  
 isque à une chaleur un peu plus élevée  
 -cerise, et qu'ils absorbent une quan-  
 table d'azote, pour en devenir cas-  
 indre effort, et pour changer même  
 100 de fer augmentent en poids  
 , en volume, de telle sorte que le fer  
 ent sa primitive densité. Or le tube  
 est rempli, dans toute la portion que  
 l'oxyde de cuivre, de cuivre métal-  
 : en limaille; si donc la nature ne  
 es lois en faveur des théories analy-  
 . qu'une grande quantité de l'azote  
 ammoniacaux de la combustion soit  
 bsorbée par le cuivre, et que dans  
 out la quantité même de l'azote de  
 organique disparaisse pour se com-  
 : métal. Dans le premier cas la pro-  
 te sera diminuée; dans le second, la  
 ganique sera rangée au nombre des  
 tièrement dépourvues d'azote.

Il donc paraître indubitable qu'au-  
analyses, même celles qui se font  
r un luxe et un raffinement d'exac-  
rait être considérée comme l'expres-  
la formule de la composition intime  
ganique quelconque ; il ne doit pas  
moins que le plus grand nombre  
les exactes nous induisent en erreur,  
et relativement aux proportions des  
de encore relativement à la présence  
de l'un d'entre eux, de l'azote  
Que les analyses élémentaires soient  
de précieux enseignements ; mais  
pas une importance d'une plus  
avons ailleurs l'explication  
indéfinie de composition  
ces.

si diverses, telles que le sucre, la gomme arabique, le ligneux et l'amidon.

268. Les principes que nous venons de formuler expliquent très-bien la raison pour laquelle Saussure (242) a constaté des quantités appréciables d'azote, là où les autres analystes n'en ont pas même aperçu des traces. Le procédé de Saussure ne mettait la substance en contact qu'avec l'oxygène; tandis que par les autres la substance à analyser est mêlée avec des corps capables d'absorber au passage, en totalité ou en partie, les produits de la combustion. Cependant il ne faudrait pas en conclure que le procédé de Saussure amène à des résultats plus conformes à la vraie composition des corps; car les produits, qui s'étaient mieux isolés par le procédé de la combustion, viennent de nouveau se confondre par les procédés de l'évaluation et de la pesée; et la plupart d'entre eux sont dans le cas de disparaître entièrement sous le masque de l'acide carbonique ou de l'eau. Si en effet il s'est formé une certaine quantité d'acide nitrique, il est certain que cet acide se mêlant par sa grande volatilité avec l'acide carbonique, augmentera, sous le nom de ce dernier, le poids de la potasse avec laquelle on l'absorbe, et que les sels neutres ammoniacaux augmenteront à leur tour le poids de l'eau qu'on absorbe par le chlorure, ou qu'on chercherait à peser directement.

269. Au procédé de Liebig (245) reste donc l'avantage d'être plus expéditif; mais c'est là le seul avantage par lequel il l'emporte sur les autres. Si d'un côté il est à la portée des observateurs les plus inhabiles, il est certain de l'autre qu'entre les mains des plus habiles il ne saurait donner des résultats plus précis. Aussi avons-nous vu les analyses se multiplier, comme des répétitions les unes des autres, depuis sa publication; et cette uniformité dans les résultats, qui a pu paraître d'un heureux augure au plus grand nombre, n'a été à nos yeux qu'un pas rétrograde dans la théorie, par le caractère apparent de fixité qu'ont pris les faits observés. Le procédé de Liebig, qui est le plus facile, en attend un autre qui soit le plus complet.

270. On se rapprochera d'autant plus du degré de perfection dont il nous est permis de nous flatter, qu'on négligera moins et l'étude des sels de la substance organique, et l'étude des combinaisons des produits avec la substance comburante, et l'étude des mélanges, qui sont en état de masquer, aux yeux de l'observateur, la nature des produits gazeux et liquides de la combustion élémentaire.

## CHAPITRE VIII.

## DÉMONSTRATION OU SYNTHÈSE.

271. La synthèse réelle consistera à replacer les produits, isolés par l'analyse, dans les mêmes conditions où ils se trouvaient avant toute manipulation; à mêler, associer, combiner les éléments séparément obtenus, aussi intimement et dans les mêmes rapports que l'avait fait la nature : rapports de nombre, de poids, de volume, de structure et d'aspect. Mais ce serait là créer; et jusqu'à présent, en chimie organique, notre puissance s'est bornée presque à observer. La seule synthèse qui soit en général à notre disposition, se réduit à comprendre et à démontrer les conditions d'une combinaison, mais sans avoir la faculté de la reproduire de toutes pièces. S'il nous arrive de former des sels avec des acides et des bases, des acides avec des gaz et des corps solides, jusqu'à présent il nous a été impossible de refaire un organe, que dis-je? une substance organique, avec la même quantité de gaz et de sels que nous en avons retirés, par la combustion.

272. En chimie organique la synthèse s'arrête donc à l'interprétation des phénomènes; après avoir parlé aux yeux, par l'analyse directe, elle s'adresse à la perception, pour reconstruire pièce à pièce la machine, dont elle avait désiré étudier un à un les rouages. Elle ne recombine que par la pensée; elle ne rend la vie qu'à des images; sa fierté la plus noble s'arrête au privilège de contempler la création face à face, de suivre les traces de feu que la nature laisse sur son passage, de la deviner lorsqu'elle se cache, de la comprendre lorsqu'elle se révèle, de l'admirer alors qu'elle s'élève si haut, qu'il ne nous est plus permis de la deviner ou de la comprendre. Le spectacle de l'intelligence humaine aux prises avec les faits de la création, est ce que la divinité, s'il est permis de la personnifier sans rabaisser sa puissance, doit fixer avec le plus d'orgueil, dans le chef-d'œuvre de son immense ouvrage.

273. La synthèse, ce complément des plus longues opérations, ayant pour but de déterminer les rapports des faits, que l'analyse a mis en évidence, et d'obtenir des formules exactes par la combinaison raisonnée des précédentes approximations, la synthèse remplace les méthodes d'investigation par les méthodes de précision. Or,

comme l'objet spécial de la chimie est le nombre d'éléments qui rentrent dans la constitution d'un corps, et leurs rapports dans la synthèse chimique, dans ce qu'elle a de plus exact, elle doit restreindre ses formules à l'indication des poids et des volumes des corps, et elle a déjà indiqué le nombre, les réactions, les conditions. Elle pèse et mesure; l'analogie supplée ensuite aux lacunes de l'observation mécanique, rassemblant de nouveau toutes les pièces éparses de l'édifice, assignant à chaque place et sa part dans les phénomènes, et enfin à la pensée la structure intime qui échappait à notre vue. La synthèse, en un mot, se base sur trois opérations dont deux pour ainsi dire toutes faites, la mesure et la troisième intellectuelle : le *jaugeage* et l'*induction*.

## § I. Jaugeage.

274. Le *jaugeage* est l'opération par laquelle on a pour objet de constater le volume d'un corps fluide ou d'un corps solide.

275. On entend par *volume* le rapport de l'espace qu'occupe un corps donné, à l'espace qu'occupe un autre corps pris pour unité : si le premier occupe un espace double de celui du second, son volume est deux fois plus grand, et le rapport de son volume est *deux*.

276. On appelle *mesure* tout appui que l'on met dans toute son évidence l'exactitude des rapports : *mesurer* un corps, c'est déterminer combien de fois l'unité de convention prise dans son volume, sur une de ses faces, ou simplement sur l'une de ses dimensions (11), on ne *mesure* des longueurs que pour arriver à constater les volumes.

277. Les corps à mesurer sont ou ne sont pas occupés exactement la même unité de mesure; le procédé de mesure est différent dans les deux cas.

278. VOLUME DES LIQUIDES ET DES GAZEUX. Les substances liquides et gazeuses, en raison de leur motilité et de l'équilibre de leurs molécules, ont la propriété d'occuper exactement toutes les capacités de mesure. Leur *jaugeage* se fait par la substitution de leur quantité à l'unité de mesure, et si le vase qui sert de mesure est connu, on n'a besoin, pour constater les rap-

re simplement la graduation écrite sur une surface. C'est le résultat que l'on obtient les *éprouvettes* ou les *cloches en verre* (1). Nous avons déjà indiqué les procédés de graduation que l'on emploie pour ces sortes de

1. Le *jaugeage* des liquides non volatils peut être dans une *éprouvette à patte* (pl. 1, 2); on emploie de préférence les *éprouvettes* qui sont munies d'une rigole (164) à leur tour. Les *liquides volatils* se mesurent dans les *gases*, sous des éprouvettes ou des cloches renversées; et même lorsque leur quantité n'est pas assez clairement appréciable dans des de cette capacité, on emploie de longs tubes gradués, d'un faible diamètre, forme qui varie la dimension en longueur de toute la étendue qu'elle enlève à la largeur, et qui permet des petits volumes sur une échelle consi-

Un gaz ne doit être mesuré qu'après avoir été débarrassé d'humidité ou de toute autre vapeur; de ne doit l'être qu'après avoir été purgé d'air étranger et d'air atmosphérique. Mais les gaz ainsi que les gaz doivent être replacés dans leur état naturel, et par la voie directe, dans les conditions atmosphériques dans lesquelles a été prise l'unité de mesure, ou bien on doit tenir compte des différences de situation, et le calcul ait toutes les données nécessaires pour établir la balance exacte, lorsque l'opération n'a pu atteindre l'identité des conditions. Il est connu que les corps augmentent de volume avec l'élévation de température; la même substance pourra donc offrir deux volumes différents, selon qu'on l'observera à deux températures différentes; pour avoir donc le chiffre des rapports des volumes, il faudra que la substance, à la même température, ait été prise la mesure de l'étalon. D'un autre côté, il est encore reconnu que la pression du volume d'un corps, de même que la température l'augmente; or, si la pression atmosphérique était invariable, le volume respectif de corps soumis à la pression atmosphérique serait variable à son tour; mais l'expérience prouve le contraire, et nous voyons tous les jours la colonne de mercure, qui fait équilibre avec l'atmosphère, descendre ou monter, et en parlant des pressions plus ou moins constantes. Il sera donc encore nécessaire de tenir compte de cette indication barométrique, pour, par le calcul, ramener la comparaison,

de laquelle on doit déduire les rapports des volumes à une pression constante.

281. Dans toute espèce de *jaugeage*, on aura donc soin de noter, avec la plus scrupuleuse exactitude, le degré du *thermomètre* et celui du *baromètre*.

282. On ne doit pas négliger les causes étrangères ou inhérentes au procédé lui-même de l'opération, qui seraient dans le cas d'échauffer la substance ou de la comprimer. On évite les unes par des précautions que chacun peut prévoir d'avance, et l'on évalue les autres par le calcul pour en faire la part. On a soin de ne point toucher les cloches avec les mains, de les mettre même à l'abri de son haleine, et de maintenir le local à une température constante.

283. Quant à la pression accidentelle, et qui provient du fait du procédé lui-même, on l'évalue de la manière suivante: ou bien la surface interne du mercure est au-dessous de la surface externe du bain, et dans ce cas le gaz est comprimé d'autant; ou bien la surface du mercure renfermé dans la cloche est au-dessus de la surface du mercure du bain, et dans ce cas le gaz est dilaté. Dans le premier cas, on retire la cloche, jusqu'à ce que le niveau soit parfaitement rétabli entre les deux surfaces du mercure; dans le second, on l'enfoncée pour arriver au même résultat. Que si le bain de mercure n'est pas assez profond pour que la cloche puisse s'y enfoncer, jusqu'au point que l'on cherche à atteindre, alors on mesure, aussi exactement que l'on peut, la hauteur dont la surface externe dépasse la surface interne, et on retranche celle-ci de la hauteur de la colonne barométrique. Par exemple, que le baromètre marque 76 centimètres, et que la distance des deux surfaces du mercure du bain dans lequel on observe un gaz soit de 3 centimètres; on saura que la pression sous laquelle le gaz est observé est trop faible de 3 centimètres, que l'on retranchera en conséquence de la pression atmosphérique, laquelle sera ramenée de la sorte à 73 centimètres; c'est-à-dire que le gaz aura été observé à la même densité qu'il aurait eue, si, lorsque les deux surfaces du bain du mercure étaient un niveau, le baromètre avait marqué 73.

284. L'observation étant terminée, on ramène le volume à celui que la même substance aurait occupé, si on l'avait mesuré à la température de 40° centigrades, et à la pression barométrique de 76 centimètres.

285. Les gaz se dilatant de 0,00375 de leur volume, à chaque degré de température qu'ils

s'élèvent, il s'ensuit que, pour ramener le volume obtenu directement, à celui qu'aurait offert la substance à 4° centigrades (\*), il suffit de retrancher, autant de fois  $\frac{375}{100000}$  de son volume, que l'on compte de degrés, au-dessus de 4°, jusqu'à celui de la température à laquelle on observe, ou d'ajouter autant de fois  $\frac{375}{100000}$  de son volume, que l'on compte de degrés au-dessous de 4°, jusqu'à celui de la température ambiante. Mais comme le coefficient de la dilatation  $\frac{375}{100000}$  n'est pas une fraction du volume observé, mais bien du volume qu'il aurait acquis, après s'être refroidi jusqu'à zéro, il est nécessaire de ramener préalablement par le calcul son volume à zéro; on y parvient par une règle de trois fondée sur une donnée précise. Biggs a indiqué la méthode suivante : 266,7 volumes d'air à zéro augmentent d'un volume à chaque degré du thermomètre; or, supposons qu'on ait à ramener, à la température de 20°, 150 centimètres cubes de gaz qui ont été mesurés à 8°; si on ajoute 20° à 266,7, on aura 286,7 exprimant le volume de l'air à 20°; si on ajoute 8° à 266,7, on aura 274,7, qui exprimera le volume de l'air à 8°; on établira de cette manière la proportion suivante : 274,7 : 286,7 :: 150 : 156,553; c'est-à-dire le volume de l'air à 8° est au volume de l'air à 20°, comme le volume du gaz observé à 8°, et qui à cette température était de 150 centimètres cubes, est au volume que ce même gaz occuperait à 20°, c'est-à-dire est de 156 centimètres 553.

286. La réduction relative à la pression barométrique s'obtient, par la différence qui existe entre la hauteur à laquelle a été faite l'observation, et celle à laquelle on veut ramener le volume; car la pression exercée par le poids de l'atmosphère sur le gaz à observer, est proportionnelle à la pression exercée sur la colonne du mercure. Le volume du gaz observé sera donc, au volume du gaz cherché, comme la hauteur barométrique observée sera à la hauteur cherchée. Un volume de 20 centimètres cubes de gaz mesurés à 0<sup>m</sup>,765 du baromètre, sera ramené au volume que le gaz occuperait à 0<sup>m</sup>,76, par la proportion suivante : 0<sup>m</sup>,765 : 0<sup>m</sup>,76 :: 20 : 19,86; c'est-à-dire qu'à la pression de 0<sup>m</sup>,76, le volume ci-dessus serait réduit à 19,86 centimètres cubes.

(\*) L'eau distillée, dont le système métrique s'est servi pour établir l'unité de poids, atteignant sa plus grande densité vers 4° centigrades, c'est à cette température que doit être ra-

287. VOLUME DES CORPS SOLIDES. Les solides affectant des formes invariables, susceptibles de se mouler exactement, lacune, dans la capacité de la mesure, on détermine leur volume par la quantité de liquide qu'il contient, quantité susceptible d'être mesurée par les procédés précédents. Soit, par exemple, une *vette à patte*, et graduée en 100° (216), remplie de liquide jusqu'à 8°; si, après que l'on y a placé un corps solide, le niveau du liquide arrive à 20°, il est évident que le volume du corps est égal à l'espace qu'il occupe, égale le volume que représentent 20° de la mesure employée. Si chacun de ces degrés marque un centimètre cube, et que le liquide employé est de l'eau distillée ramenée à 4° centigrades du thermomètre, le volume du corps solide sera de deux centilitres.

288. Moins le corps solide est poreux, et plus le résultat offre d'exactitude; quant aux corps poreux, on a la précaution de chasser les pores, l'air qui serait dans le cas de s'opposer à l'introduction du liquide, et on y parvient en agitant le liquide dans lequel on plonge le corps, soit en soumettant le corps poreux à l'influence d'une chaleur convenable, avant de le plonger dans le liquide.

289. Une condition essentielle à observer dans cette opération, c'est de n'employer que des liquides qui ne se dissolvent pas dans ceux dans lesquels on veut mesurer les corps; car les corps y laisseraient une partie de leur volume, et ne seraient plus de la même dimension, tant. On se sert du mercure ou de l'alcool pour les corps solubles dans l'eau; de l'eau pour les corps solubles dans le mercure; de l'alcool pour les corps solubles dans l'huile; de l'huile ordinaire pour certaines substances; de l'huile de pétrole pour les corps susceptibles de s'oxygéner spontanément, aux dépens du gaz qui forme un des éléments du liquide.

290. L'unité de mesure peut être arbitraire, lorsque l'observateur n'a eu pour but que de constater les rapports en volume des corps d'une même substance entre eux; c'est-à-dire toutes les fois qu'il ne les considère que comme des fractions d'une masse donnée; mais le but de l'observation est de fournir et les données de la composition du corps observé avec

mené le volume de toutes les substances, dont on veut connaître la densité, c'est-à-dire le rapport exact de leur poids à leur volume.

les bases sur lesquelles une observation puisse asseoir une comparaison, il n'a pas osé d'adopter une mesure commune. Le système métrique français paraît aujourd'hui pour la mesure commune de la longueur plus que deux nations où les esprits tourmentés par les vieilles rivalités nationales, se refusent à employer une mesure commune; les Français ont le bon sens de ne pas entrer moins difficiles, sur l'adoption de mesures légales qui nous viennent de l'étranger.

Les mesures légales de capacité en France sont des mesures linéaires : le kilolitre, le mètre, le litre est le cube du décimètre, le litre est la somme de cent litres; le décilitre est le dixième du litre; le centilitre, le centième du litre; le millilitre le cube du centimètre. Le français équivaut à 50,4124 pouces cubes et pinte française, 07; — à 38,2080164 pintes cubiques de Suède; — à 0,22009667 gallons anglais. La pinte française contenait 4 chopines, 8 pintes fornières, 36 septiers un muid. Le gallon est 10 livres (avoir du poids) d'eau qui pèsent à 8 pintes anglaises, c'est-à-dire 433 cubiques anglais. La pinte anglaise est 8 fluid-onces; celle-ci 8 fluid-drachmes, c'est-à-dire le cube de 0,2708 pouces anglais; le gallon anglais équivaut à 0<sup>m</sup>, 0253908, ou 2,6018 français, 3068 (\*).

## § II. Pesage.

Le **PESAGE** (\*\*), ou la **PESÉE**, a pour but de mesurer le poids d'un corps; indépendamment du volume, ou le rapport de son volume au poids, rapport qui, comparé à celui de l'eau, prise comme unité, est désigné par le **PESANTEUR SPÉCIFIQUE** ou **DENSITÉ**. Le **PESAGE** d'un gaz, d'un liquide ou d'un solide, est le rapport d'un de ces corps comparé à celui de l'eau distillée, ou de l'air, sous un volume

Le **théorème atomistique** a imaginé un autre **poids** de l'atome d'une substance quelconque; ce **poids** se déduirait de la densité des corps, ou ramenés par des considéra-

tions hypothétiques, à l'état gazeux. Un des gaz étant pris pour unité, la théorie cherche à donner le poids de tous les autres sous le même volume. Or, en supposant que le même volume renferme le même nombre d'atomes, il serait évident que les rapports de densité des volumes seraient les mêmes que les rapports de densité des atomes, c'est-à-dire, que le poids de l'atome d'une substance serait, par rapport au poids de l'atome d'une autre substance, exactement, comme le poids d'un volume de la première serait par rapport au poids d'un égal volume de la seconde. Nous n'avons pas à nous occuper, dans ce chapitre, de ce genre de densité; c'est un point que nous traiterons plus bas d'une manière plus spéciale.

295. La pesanteur est une propriété inhérente à tous les corps, excepté aux fluides que l'on désigne sous le nom de fluides impondérables; l'air atmosphérique a le poids d'une colonne d'eau de même base, et de 32 pieds d'élévation, et celui d'une colonne de mercure de même base et de 76 centimètres de hauteur. Tous les corps gazeux comme les corps solides sont pesants, mais ils ne le sont pas tous également. La différence relative de la pesanteur se nomme leur poids; il est exprimé par la quantité d'un autre corps pris comme unité commune, à laquelle il peut faire équilibre, lorsque chacune d'elles est attachée à une des extrémités du même levier; ce levier est une balance réduite à sa plus simple expression; et l'on donne le nom de **poids**, sans autre qualification, au corps qui sert de terme de comparaison et d'unité légale. Le **poids d'un corps** est donc le rapport de sa pesanteur avec le **poids** légal; la quantité en **poids** est celle qui fait **contre-poids** à un certain nombre d'unités ou de fractions du **poids** légal; de même que sa quantité en volume (287) est représentée par le cube du mètre ou de ses fractions.

296. L'unité légale du poids, en France, est le gramme, c'est-à-dire le poids d'une substance quelconque, équivalant à celui d'un centimètre cube (millilitre) d'eau distillée à + 4° centigrades. Le décagramme est la somme de dix grammes; l'hectogramme, celle de cent grammes; le kilogramme celle de mille grammes, ce qui représente près de deux livres de l'ancien poids français. Les fractions du gramme sont le décigramme, ou dixième de gramme; le centigramme ou centième

*Théologie ancienne et moderne de Saigy, 1 v.*  
employé le mot **PESAGE**, au lieu de **PESÉE**,

comme pendant de **JAUGAGE** (274) le seul mot de l'ancien français qui exprime l'opération par laquelle on cherche à connaître le poids.

de gramme ; et le milligramme ou millième de gramme.

297. Il n'entre point dans le cadre de cet ouvrage de donner une description détaillée de la balance à fléau, dont chacun connaît la forme générale. Les balances de laboratoire sont sensibles à un poids d'un milligramme; la dimension n'en est pas considérable, vu qu'avec une si grande sensibilité on peut peser exactement les quantités les plus minimes de substances. On les place dans des cages de verre, pour les préserver des émanations et de l'humidité du laboratoire, qui ne manqueraient pas à la longue d'altérer leur sensibilité. Ces cages sont munies d'une ouverture à coulisse, qui permet de faire les pesées, sans déplacer l'appareil. Le prix d'une de ces balances de petite dimension est rarement au-dessous de 250 fr., non compris la boîte de poids, qui est de 60 francs et plus.

298. En chimie organique, de tels instruments ne sont indispensables que dans les analyses élémentaires (234). Nous pensons même qu'avec une certaine habitude et une certaine dose de patience, l'emploi d'un simple *trébuchet* n'introduirait pas plus de divergence, que ne l'a fait, jusqu'à ce jour, l'emploi des balances plus délicates, dans les résultats analytiques de la décomposition des corps organisés. Lorsqu'on voit deux analyses du même corps, publiées par deux auteurs également habiles et d'une égale bonne foi, présenter des différences dans les premiers chiffres, et des différences dans le rapport de quatre à sept, on ne peut s'abstenir de se demander, s'il n'y a pas un certain charlatanisme à faire sonner si haut la nécessité d'une balance de prix, et si celle-ci aurait si bonne grâce à reprocher au simple trébuchet son peu de sensibilité au milligramme, lorsque toute la sensibilité de la première ne parvient pas à mettre deux auteurs, que dis-je? le même auteur d'accord, sur la valeur de deux ou trois dizaines d'entiers. A quoi me sert la supériorité d'un instrument, si, dans la pratique, elle ne me préserve pas des écarts que je commettrais tout aussi bien avec un instrument vulgaire? Sans doute une balance de prix est, dans ce cas comme dans tous les autres, d'une manipulation plus facile et plus prompte; mais cet avantage dans les analyses élémentaires de substances organiques, tourne plus au profit de l'observateur, qu'à celui de l'observation même; et l'observation n'offrirait pas moins de garantie à mes yeux, si l'observateur était forcé d'y suppléer par une plus grande patience et d'un plus grande lenteur. Enfin tant que

vous n'avez pas trouvé la cause secrète malies que présentent les analyses les m duites, et la formule qui doit amener chose près, à une égale précision dans d stances égales, je déclare hautement q mauvaise grâce à se targuer de la posses riche balance. Or nous avons démontré (256) combien les analyses élémentaires organisés se trouvent aujourd'hui en d'offrir une suffisante précision.

299. Quoi qu'il en soit, la pesée ex  
corps exige des procédés d'autant plu  
que la balance est moins sensible. La  
condition est d'avoir à sa disposition  
exacts, que l'on a soin de conserver  
contact de l'air et dans un endroit trè  
peut s'en procurer d'aussi exacts que  
étalonnés, au moyen de fils de platine  
filière. Soit en effet un de ces fils, q  
amené au poids d'un gramme, en le ro  
l'une de ses extrémités, sans le soum  
moindre traction. Si ensuite on le to  
précaution contre un cylindre parfait  
spire à tours exactement appliqués les  
les autres, il est évident que chaque to  
sera une portion égale du poids total, t  
où le nombre des tours s'accomplirait  
tion aucune. Si donc on tire une lign  
l'extrémité de la spirale à l'autre, il e  
que cette ligne divisera la spirale en tou  
tours égaux entre eux. Il ne restera q  
chaque tour au point où passera la div  
quée longitudinalement, pour obtenir t  
de fractions égales du poids total du fil  
spirale, lesquelles auront pour dénom  
nombre de tours, et, partant, le nu  
fractions obtenues; ce seront autant  
poids de même nom, si on a soin d'opé  
sion sans perte de substance.

300. La seconde condition est que le poids à peser soit à une égale distance de l'extrémité du bras, dont les bras doivent être à leur tour à une égale distance du couteau sur lequel il pivote. Sans ce défaut serait sans influence sur le résultat d'une analyse, en ayant soin de placer exactement le poids dans un plateau et le poids à peser dans l'autre; car par cette précaution, le poids étant proportionnelle dans toutes les distances, disparaîtrait dans les rapports des résistances. Si l'on désire constater le poids absolu d'une manière exacte, on a recours à la *par substitution*, même lorsqu'on n'a pas une excellente balance : placez un certain poids dans un plateau et le poids à peser dans l'autre; retirez le poids à peser et remplacez-le par un poids connu, qui équilibre le plateau. Le poids connu est le poids absolu du poids à peser.

exacts dans l'un des plateaux de la balance, dans l'autre le corps à peser, auquel vous ajoutez autant de grains de plomb ou d'autres corps exacts qu'il en faudra pour arriver à l'équilibre. Si ensuite vous enlevez le corps à peser et que vous le remplaciez par des poids connus jusqu'à ce que vous ayez de nouveau rétabli l'équilibre, il est évident que vous aurez le poids absolu du corps; car vous connaissez le nombre de poids qu'il a fallu employer pour le remplacer, et vous aurez fait la pesée dans le plateau de la balance. Si le bras auquel il est suspendu avait un défaut, cela n'influerait en rien, sur l'exactitude de la pesée, puisque le corps et le poids auraient eu également à subir le même défaut et le même obstacle, pour atteindre à l'équilibre parfait.

La troisième condition est de peser sans altérer la substance, dans le transport du corps sur le plateau de la balance. Lorsque la substance est solide, on la pèse dans le vase qui doit servir à sa composition (207) ou à la dissolution (25). On commence par peser d'abord le vase, et puis la substance avec le vase; la différence en plus est le poids de la substance.

La quatrième condition est de préserver la substance de toute imprégnation (28) qui en altérerait le poids, de préserver, par exemple, l'humidité des substances hygrométriques. On évite à une chaleur convenable celles qui, dans le cours de la manipulation, auraient pu absorber l'eau ou des gaz susceptibles d'être éliminés par cette voie. On ne pèse pas immédiatement la substance, que l'on vient d'apporter, d'un endroit chaud ou plus froid que le laboratoire; on attend qu'il ait pris la température du local, pour faire la pesée à l'influence des courants d'air qu'occasionnerait la présence du corps, sur le plateau de la balance. Par la même raison, on ne laisse pas tomber les rayons solaires sur la balance, afin d'éviter les erreurs auxquelles donne lieu l'inégale dilatation des diverses pièces du instrument.

Une fois qu'on a constaté d'un côté le poids d'un corps (287) et de l'autre son poids (293), on a le moyen de déduire sa *pesanté spécifique* ou *densité*. En effet la densité d'un corps étant le rapport de son poids avec le poids d'un autre corps de même volume, n'est en définitive que le rapport du poids du corps à son propre volume. Or ce rapport étant invariable, il s'en suit que le poids d'un corps est en raison directe de son volume, qu'en conséquence quel que soit le volume.

le volume du corps, sa pesée me donnera toujours les mêmes rapports. Si sous le volume d'un litre le corps pèse 2 kilogrammes, sous le volume de deux litres il pèsera 4 kilogrammes; c'est-à-dire que  $1 : 2 :: 2 : 4$  ou  $\frac{1}{2} = \frac{2}{4}$ . Donc pour

la densité d'un corps on n'aura qu'à établir les rapports entre son propre poids et son volume. Mais la densité des corps est en raison inverse des volumes, c'est-à-dire que de deux corps de même poids, le plus dense sera celui du plus petit volume et le moins dense celui du plus grand volume. Pour obtenir donc la densité du corps, on divisera le poids par le volume;  $\frac{P}{V} = D$ .

304. C'est par cette voie qu'on est parvenu à dresser la table des densités du plus grand nombre des corps connus; ce qui fournit les moyens de connaître le volume d'un corps par son poids, et son poids par son volume. On déduit le volume d'un corps, en divisant le poids que l'on vient d'obtenir, par sa densité, dont on trouve le chiffre sur les tables; car si  $\frac{P}{V} = D$ , il suit que  $\frac{P}{D} = V$ .

On déduit le poids d'un corps, de son volume, que l'on vient de mesurer d'une manière directe, en multipliant le volume par la densité; car si  $\frac{P}{D} = V$ , il suit que  $V \times D = P$ ; en admettant que les poids et les volumes se rapportent au système métrique.

Par exemple, 1 litre ou 1 décimètre cube d'eau distillée pèse 1000 grammes à 4°, 108;  $\frac{P}{V} = 1000$ .

Mais un litre d'air, sous la pression de 76 centimètres, et à la température de zéro, pèse 1 gr.

299, ou 1 gr. 3;  $\frac{P}{V} = 0,0013$ . Si donc je veux savoir le poids de deux litres d'air que j'aurai obtenus d'une analyse,  $V \times 0,0013 = P$  me donnera 0 kil. 0026, ou 2 gr. 6. Si j'ai constaté un poids d'air de 8 grammes  $\frac{P}{D} = V$ , ou  $\frac{8}{1,3}$  me donnera = 6 litres 15.

305. Comme on est convenu de prendre, pour unité de densité, celle de l'eau pure, afin d'obtenir la densité de tout autre corps, il suffit de mesurer le poids sous le même volume; prenez un *flacon à l'émeri* (51), que vous peserez successivement 1° vide, 2° plein d'eau, et 3° ensuite rempli du liquide *x*, dont on veut déterminer la densité; en désignant la première pesée, c'est-à-dire, la pesée



du flacon vide par  $P$  ; la 2<sup>e</sup>, ou la pesée du flacon plein d'eau, par  $P'$  ; et enfin la 3<sup>e</sup>, ou la pesée du flacon plein de liquide par  $P''$ , la fraction  $\frac{P'' - P}{P' - P}$  sera la densité, ou pesanteur spécifique du liquide  $x$ , par rapport à celle de l'eau prise pour unité, puisque cette fraction exprime le rapport des poids de l'eau et du liquide sous le même volume.

306. On peut déterminer la densité d'un corps, par rapport à celle de l'eau, par le procédé suivant. On pèse le corps seul dans une bonne balance, on obtient  $P$  son poids. On place ensuite ce corps et un flacon rempli d'eau sur le même plateau. Lorsqu'au moyen d'un nombre suffisant de poids  $M$  placés dans l'autre plateau, on est parvenu à établir l'équilibre, on ouvre le flacon pour y introduire le corps dont on désire connaître la densité ; celui-ci fait sortir un volume d'eau égal au sien ; après avoir bouché et essuyé le flacon, on le replace sur le premier plateau, sur lequel on est obligé d'ajouter un certain nombre de poids  $P'$ , pour équilibrer la masse  $M$  de l'autre plateau.  $P'$  évidemment représentera le poids de l'eau déplacée par le corps, mais le volume de ce corps est celui de l'eau déplacée ; sa densité égalera donc

$$\text{le quotient de } \frac{P}{P'}$$

307. Si le corps est soluble dans l'eau, on remplira le flacon d'un tout autre liquide, dont la densité soit connue. La pesanteur spécifique du corps par rapport à l'eau ordinaire s'obtiendra par une double opération. Si le corps est pulvérulent, il faut avoir soin de soumettre le liquide qui le renferme à une ébullition suffisante.

308. On donne le nom de *balance hydrostatique* à une balance ordinaire, dont l'un des plateaux est muni, en-dessous, d'un crochet, auquel on peut suspendre un corps solide par un fil très-mince. Elle sert, avec cette simple modification, à mesurer les densités des corps solides et liquides. Pour les corps liquides, on met, sur le plateau à crochet, un corps solide quelconque muni d'un crochet, une boule de cuivre par exemple, et on équilibre en plaçant une masse de poids  $M$  sur l'autre plateau ; on attache ensuite le corps au crochet, et on le plonge successivement dans l'eau et dans le liquide, dont on cherche la densité ; à chaque pesée il sera nécessaire d'ajouter, sur le premier plateau à crochet, des poids, pour équi-

librer la masse  $M$  de poids placés dans opposé. Et ces poids, qui seront différents que la pesée aura lieu dans l'eau et dans seront  $P$  dans l'eau et  $P'$  dans le liquide ; les poids sont évidemment ceux du volume dans le premier cas, et du liquide dans les volumes égaux à celui du corps solide plonge. En divisant donc la pesée dans

$$\text{la pesée dans le liquide : } \frac{P}{P'}, \text{ le quotient}$$

la densité de celui-ci. Pour déterminer d'un corps solide, on le pèse dans l'air, termine ensuite le poids de l'eau qu'il déplace lorsqu'on le pèse dans ce liquide, le premier divisé par le second donne sa densité.

309. Toutes ces opérations demandent des soins et des précautions, et nécessitent des appareils qui prennent beaucoup de temps. On a donc eu recours, pour comparer les densités, à des procédés plus commodes et plus exacts, l'on se sert à cet effet d'instruments nommés *aréomètres*, dont le principe est fondé sur la loi d'Archimède, d'après laquelle un corps nageant s'enfonce d'autant plus dans un liquide, que celui-ci a moins de densité que le corps. On distingue deux sortes principales d'aréomètres, ceux à volume constant et ceux à poids constant.

310. On s'est généralement arrêté à la description de l'aréomètre de Nicholson, qui a donné aux aréomètres à poids constant (pl. 2, fig. 6). C'est un vase creux de liquide dont on veut reconnaître la densité, avec la densité duquel on veut comparer celle d'un corps solide. Le corps de l'aréomètre compose d'une enveloppe ( $e$ ) en métal blanc, et terminée par deux bases corrépondant à un vase creux, hermétiquement fermé, et supporté par une tige verticale très-fine qui supporte une petite cuvette ( $c$ ), destinée à recevoir les poids ( $p$ ) ; à la base du même vase est suspendu un petit vase également fin, mais qui affecte aussi la forme d'une cuvette, dans lequel est logé le lest destiné à tenir constamment dans une position verticale. La graduation ( $l$ ) est marquée d'un trait, auquel on donne le nom de *point d'affleurement*.

311. Si c'est un liquide dont on ait à déterminer la densité, on commence par placer des poids dans la cuvette ( $c$ ), jusqu'à ce que le *point d'affleurement* de la tige ( $l$ ) se trouve à fleur, et le vase est en équilibre. Si on répète la même opération avec l'eau distillée, il est évident que la densité

rapport à celle-ci, sera comme le poids de la première opération est au poids de la deuxième, en retranchant le poids de l'instrument lui-même, déterminé dans une précédente opération le poids de l'instrument par P, ont amené son affleurement dans le , et ceux qui ont amené son affleurement par A',  $\frac{P+A'}{P+A}$  donnera liquide.

et d'un corps solide qu'on désire connaître, on remplit d'eau distillée le tube et détermine d'avance le poids A, qu'il faut placer dans la cuvette (c), pour l'instrument. On pèse un morceau du corps et d'un poids moindre que A, successivement dans la cuvette supérieure (c) et dans la cuvette inférieure (t). On détermine l'affleurement du tube aux opérations, en ajoutant, sur la graduation, des poids convenables A' et A".  $A-A'$  sera le poids du corps solide dans l'air, et  $A-A''$  sera celui du même corps dans l'eau.  $\frac{A-A'}{A-A''}$  sera le poids d'un volume d'eau égal

à celui-ci. Si le corps est plus léger que l'eau,  $\frac{A-A'}{A-A''}$  donnera donc la pesanteur relative. Si le corps est plus léger que l'eau, il restera dans les trois pesées; dans ce cas,  $\frac{A-A'}{A''-A'}$  sera plus petit que l'unité.

Des substances poreuses s'imbibent, et le séjour du liquide dans lequel on les place. Cette circonstance ne saurait être évitée. Elle servira à déterminer la quantité de liquide absorbé, et partant le véritable poids du corps, par des pesées successives et des soustractions. Mais on aura soin de sécher le corps dans le vide, avant de le plonger dans le liquide, et ensuite de le laisser longtemps pour être sûr que le liquide a pénétré dans tous ses pores.

**ARÉOMÈTRES** à poids constant, ou autres **ARÉOMÈTRES**, ne servent qu'à déterminer la densité des liquides. Ce sont des tubes de verre (pl. 2), soufflés à la base en deux parties, l'inférieure plus petite renferme du lest. On en construit pour les liquides plus pesants que l'eau et pour les liquides plus légers. Dans le premier cas on les plonge dans l'eau pure, et on marque

0 au point d'affleurement. En plongeant ensuite l'instrument dans un mélange de 85 parties d'eau et de 15 parties en poids de sel marin, on trouve qu'il s'enfonce moins que dans l'eau, on marque 15 au point d'affleurement sur le tube de verre; l'on divise en 15 parties égales l'intervalle compris entre 0 et 15; et l'on prolonge la division jusqu'à la boule même; la graduation arrive en général au nombre 67 à 68.

315. Pour déterminer la densité des liquides plus légers que l'eau, l'instrument doit être lesté de telle sorte qu'étant plongé dans l'eau pure, le tube cylindrique ne s'enfonce que du  $\frac{1}{3}$  environ de sa longueur; il doit être construit de manière que, plongé dans une dissolution de 10 parties en poids de sel marin et de 90 parties d'eau pure, le point d'affleurement soit encore sur le tube; on marque 0 sur ce point et 10 à celui de l'affleurement du tube dans l'eau distillée; on divise l'intervalle en 10 degrés, et on prolonge la division vers le haut du tube jusqu'à 50°, limite suffisante pour toutes les comparaisons. Il suffit de tenir un de ces instruments plongé dans un liquide, pour lire, sur la graduation, les rapports de sa densité non-seulement avec celle de l'eau, mais encore avec celle de tous les liquides qu'on aura soumis à une évaluation préalable. Ce **pèse-liqueur** est celui du commerce; et la précision dont il est susceptible ne dépasse pas les limites auxquelles s'arrêtent les arts. C'est sur le modèle de l'aréomètre de Baumé qu'on a construit les **alcalimètres** et autres instruments de ce genre. Dans le plus grand nombre des études d'analyse organique, on n'a pas recours à des instruments d'une plus grande précision; c'est avec eux qu'on prend les densités des sèves, des moûts, des jus, etc., les variations que ces substances subissent dans les diverses phases du développement vital, ne comportant point des déterminations d'une précision rigoureuse, et les caractères de leur densité n'étant considérés que comme des moyennes d'approximation.

316. **DENSITÉ DES VAPEURS**. Deux procédés ont été mis en usage pour mesurer la densité des vapeurs. Le premier, qui est celui de Gay-Lussac, consiste à déterminer le volume qu'occupe la vapeur d'une quantité de substance dont on a préalablement déterminé le poids; le second, au contraire, à déterminer le poids de la vapeur renfermée dans un vase dont on connaît la capacité. Ce dernier procédé a été modifié par Dumas; mais il a fourni certains résultats dont l'exactitude a été vivement contestée et dont l'énoncé porte un ca-

ractère extraordinaire qui inspire la défiance; nous croyons pouvoir parvenir à en expliquer la raison dans les considérations qui termineront cet ouvrage. Nous allons décrire les deux procédés d'une manière succincte.

317. 1° Gay-Lussac renferme le liquide dans une ampoule de verre à parois minces, dont la pointe effilée se ferme au chalumeau, une fois qu'elle a été remplie du liquide dont il se propose d'étudier la vapeur. La différence du poids de l'ampoule vide et de l'ampoule pleine de liquide, donne le poids de celui-ci. Il la fait passer ensuite dans une éprouvette graduée avec soin et renversée sur un bain de mercure. L'éprouvette est entourée d'un manchon de verre que l'on remplit d'eau. Ce bain de mercure et d'eau est placé au-dessus d'un foyer et sert de chaudière. La vapeur qui se forme dans l'ampoule, sous l'influence de la chaleur, en brise les parois, et le liquide se gazéifiant monte dans l'éprouvette et déprime le mercure d'autant. On chauffe jusqu'à ce que la vapeur formée ait évidemment une densité moindre que celle qui correspond à la température du bain. On mesure alors la température au moyen d'un thermomètre plongé dans l'eau du manchon. On observe après le nombre de divisions de l'éprouvette, dont la capacité est connue, et qui sont occupées par la vapeur; on en déduit le volume exprimé en litres; on détermine la pression, en retranchant de la hauteur barométrique, la hauteur de la colonne de mercure qui s'est élevée dans l'éprouvette (283). On a de cette manière tous les éléments pour ramener le volume à ce qu'il serait à 0° et sous la pression de 76 centimètres, en tenant compte du coefficient de la dilatation

du verre. La formule  $\frac{P}{V(1+Kt)}$  donnera le poids d'un litre de vapeur, à la température  $t$ , sous la pression observée,  $K$  étant le coefficient de la dilatation du verre. On cherchera ensuite à déterminer, par le calcul, combien pèserait un litre d'air à la même température et sous la même pression, son poids étant de 1 gr. 3 à 0° et sous la pression de 76 centimètres (304); et l'air étant pris pour unité, on déduira la densité de la vapeur cherchée. Nous renvoyons aux traités de physique, pour les détails qui ne sauraient entrer dans le cadre que nous nous sommes tracé.

318. Lorsque la vapeur dont on cherche la densité est celle d'un liquide dont l'ébullition n'a lieu qu'au-dessus de 100° cent., on remplace l'eau du manchon par une huile fixe. Mais cette substance se colorant au delà de 200°, il devient impossible

de voir ce qui se passe dans l'éprouvette: cédé de Gay-Lussac devient alors insuffisant nécessairement recourir à celui qui a pour moyens de peser directement les volumes. Le rétil dont on se sert, se compose d'un bocal de verre, dans lequel on dépose une certaine quantité de la substance solide ou liquide qui est réduite en vapeur; après en avoir effilé le bocal, avec la précaution de ne pas le fermer, on le dispose et on le fixe dans un bain de marie d'huile ou d'un alliage fusible, lorsqu'on a d'une température très-élevée. La matière est dans le ballon entre alors en ébullition et se gazéifie, sa vapeur chasse l'air; et quand plus de liquide en excès, ou que le jet de vapeur cesse d'être aperçu, on ferme l'ouverture du bocal à la lampe, et on laisse refroidir le ballon. Le nombre de litres qui représente la capacité du ballon à 0°, étant connu, le volume  $V$  de la vapeur est  $V(1 + Kt)$  à  $t$ ;  $t$  étant la température,  $K$  le coefficient de la dilatation du verre et le degré thermométrique atteint. En retranchant, du poids du ballon refroidi, celui d'un vase vide de toute matière pondérable, déterminé par des pesées antérieures, on obtient le poids de la vapeur qui occupait le volume  $V(1 + Kt)$  à la température  $t$  et sous la pression barométrique (286). On a de la sorte tous les éléments nécessaires pour obtenir la densité de la vapeur, celle de l'air étant prise pour unité.

### § III. Induction.

319. Le nombre des éléments d'un corps a été évalué par les réactions (46), constaté par la série d'éliminations (110), les rapports et les volumes de chacun de ses éléments ont été déterminés par des mesures de précision; là se termine la tâche de la manipulation; commence celle de l'INDUCTION. C'est à cette opération de l'esprit qu'il appartient de composer de la combinaison ou de l'association des éléments, de leur restituer, pour ainsi dire, la place qu'ils occupaient en avant toute analyse, dans le corps observé; à elle qu'appartient le droit de faire la conjecture, d'éliminer les effets étrangers, d'en tirer la valeur d'une inconnue de la comparaison des effets observés, de surveiller la marche de la réaction, dont la rigueur dans les formes couvre tout, d'un séduisant prestige, des écarts qui n'auraient pas échappé à la simple raison; de

ut la marche mystérieuse de l'opération , e mêle et se confond , dans des rapports les , et où , sous le masque d'un mélange soins intime , tant de corps parfaitement prennent des caractères si étranges et it à l'œil le plus exercé ; profonde et lon- thèse où l'esprit , interrogeant à la fois et observés et les lois constatées , compare es que les yeux lui transmettent , avec e sa mémoire a conservées. Là croyant voir vu , tant qu'il reste quelque chose à re , pour expliquer un seul petit point de , il cherche pour ainsi dire à analyser dans son ensemble ; et avant de conclure , que à soumettre un à un , les résultats du re , à la contre-épreuve de toutes les à la fois. La *SYNTHÈSE* est enfin une algèbre puise ses formules que dans la raison nt ; or l'algèbre ne donne d'autres va- celles que la logique a eu soin de placer que terme.

raisonnez , raisonnez , raisonnez longtemps nez juste , avant de formuler ; raisonnez ant de déduire ; c'est là toute la *SYNTHÈSE* ; génie des sciences d'observation , dont lation n'est que l'artifice.

est dans le règne de l'organisation que se chimique doit s'imposer une marche re ; car c'est dans son domaine que les s matérielles de la manipulation sont mbreuses et moins variées.

est une considération générale , qui , à , suffirait pour établir une ligne de dé- des plus tranchées , entre la chimie que et la chimie organique ; et c'est elle e la base fondamentale de la méthode tion développée dans le présent ouvrage. s inorganiques se formant par voie de tion , et par la loi de l'affinité des molé- même nature , sont susceptibles d'offrir généité presque parfaite dans toutes les de leurs masses , même lorsqu'ils arri- grandes dimensions. Les corps organisés aire , se développant en vertu d'une loi par une série d'élaborations plus compli- résultat que les produits les plus hétéro- uvent se trouver renfermés dans les or- plus rapprochés. Or comme ces or- visibles à l'œil nu , sont inabordables à la et à nos procédés ordinaires de mani- il s'ensuit qu'en cherchant à isoler les es uns des autres dans le laboratoire , il rera de les confondre et de les mélanger

sans retour ; nous ne briserons les parois des cel- lules qui les recèlent que pour en altérer la pureté ; nous ne les dissoudrons dans un menstrue que pour les en retirer sous un autre nom , avec une livrée qui leur sera étrangère , et dont aucun des procédés de la chimie inorganique ne sera dans le cas de les dépouiller.

323. On conçoit en effet qu'à l'aide du creuset et des réactifs , on puisse isoler et peser les élé- ments indécomposables d'une substance inorgani- sée ; et pourtant combien les difficultés de l'analyse se compliquent avec le nombre de ces éléments ? Mais lorsqu'il s'agit d'une substance organisée , comment recourir au creuset sans décomposer l'organe , et comment recourir aux réactifs , pour s'emparer de la substance , à travers l'obstacle que les parois organisées opposent à la réaction ? Aussi dès l'instant que je me livrai à la lecture des travaux de chimie organique , je ne pus me dé- fendre d'un vague pressentiment ; et malgré l'as- surance de la rédaction , je restai toujours con- vaincu que les résultats obtenus ne représentaient pas la nature. Des travaux d'un genre moins répandu dans le monde scientifique vinrent enfin me fournir les moyens de m'expliquer ma défiance et de changer mes doutes en conviction. Je vis et je dessinaï des organes infiniment petits , et dont les formes et les aspects variés me semblaient représenter des fonctions et des propriétés diffé- rentes. Ces organes se trouvent côte à côte les uns des autres ; l'œil les distingue , le scalpel ne saurait pas les séparer. Or , me disais-je , quand le chimiste broie , déchire , fait macérer ou bouillir dans un menstrue un tronçon même minime de végétal ou d'animal , il doit nécessairement confondre et mé- langer , dans le même dissolvant , une foule de substances que la nature avait isolées dans des organes séparés. On dirait que le chimiste , fier de la puissance de son art , cherche à tout confondre , afin de se ménager le plaisir de tout démêler ; mais quand il a tout confondu , brouillé , mélangé , il lutte en vain contre des difficultés qu'il n'est point donné à son art de vaincre ; de là les con- tradictions , les incohérences , la bizarrerie des théories venant au secours de résultats inexplicables ; de là le nombre des substances indétermi- nées et pseudonymes , des doubles emplois , des créations nominales enfin , qui se multiplient de manière à effrayer la mémoire la plus intrépide et à dégoûter l'esprit le moins récalcitrant.

324. Je résolus donc de recourir à des méthodes plus rationnelles , à une marche plus philosophique. Or cette méthode nouvelle se résume en ces

termes : emprunter à chaque science tout ce qui peut servir à constater un fait, à reconnaître une loi. Car un livre a droit d'être spécial; c'est un répertoire d'un certain ordre de faits; mais l'observateur qui s'emprisonne dans le cercle d'une spécialité est un homme ou incapable ou inconséquent.

325. La nature ayant déposé certaines substances dans le sein de certains organes, je demandai à l'anatomie les moyens de reconnaître ces organes; et une fois que mon œil eut appris à les distinguer, je demandai à la chimie ses réactions et ses procédés. Si ces organes étaient trop petits pour être saisis à la vue simple, j'invoquais le secours des verres grossissants combinés en microscope. La physique m'apprit à suivre la marche des rayons lumineux, à me rendre compte des effets de la lumière réfractée et réfléchie; et je transportai le laboratoire de la chimie sur le porte-objet.

326. De cette manière, me dis-je, au lieu de confondre sous le pilon des organes hétérogènes, au lieu de m'amuser à faire rentrer la symétrie et l'ordre dans le chaos, pour chercher vainement ensuite à en faire jaillir la lumière, j'étudierai

l'organe en lui-même, j'étudierai son état de la plus grande pureté; et lorsque j'aurai assuré indubitablement de ses caractères de ses réactions, je n'aurai plus de peine à venir sous le masque des mélanges. Je jetterai chaînes à ce Protée, à l'instant qu'il sortira par ma constance et mon imperturbable ténacité, je le forcerai à me révéler ses mystères; dès lors il aura beau se montrer tour à tour dragon, fleuve, tigre, lion, il n'échappera pas à l'œil qui l'aura deviné et qui le domine.

327. Cette idée simple et rationnelle cessé de la poursuivre et de l'appliquer un certain nombre d'années; et, telle fut la puissance d'une conception vraie, que, sans laboratoire, sans instruments, sans protection quelquefois sans ressources, elle n'a cessé de me servir de mains d'être féconde en résultats, bien des persécutions et des outrages, et enfin de toutes parts.

328. Le livre que je publie est une application de cette méthode; la section sera consacrée à fournir les formules générales des manipulations, auxquelles elle a plus souvent recours.

## DEUXIÈME SECTION.

### MANIPULATIONS EN PETIT.

1. Notre vue peut embrasser des espaces immenses par un point; doit-il paraître si surprenant que nous puissions obtenir de grands résultats, expérimentant sur le coin d'une petite table? Les corps qui sont l'objet de nos observations, ne sont pas de nature en changeant de dimensions, et les lois qui les régissent n'ont aucune variation dans l'espace; elles sont aussi puissantes dans un champ d'un millimètre carré que dans une étendue de l'atmosphère. Les bornes de l'observation ne sont donc que dans les organes de la vue; il nous est permis de découvrir tout ce qui ne dépasse pas la portée de la vision distincte; et la vision est encore distincte à 10 ou 12 pouces de l'œil; or à 12 pouces de distance on peut très-bien l'épaisseur d'un millimètre; et il n'est pas nécessaire au succès d'une manipulation que le corps observé ait des dimensions susceptibles d'être appréciées à un pas de distance. L'objet sera grand, au contraire, et plus l'observation sera prompte; l'économie des dépenses s'enrichira encore de l'économie de notre temps, qui est si court, quand l'expérience est si facile.

Mais si l'art avait trouvé le moyen, en permettant pour ainsi dire la vision, de nous rendre apercevables des objets qui, par leurs dimensions, échappent à notre vue dépourvue de cet artifice, il est évident qu'il nous serait possible, sans nuire à l'exactitude du résultat, de réduire d'autant le volume des corps soumis à l'observation, de gagner en vitesse et en économie matérielle, en raison de cette réduction, à répéter en quelques minutes et sur un champ de quelques centimètres, toutes les expériences ordinairement exigent, dans les laboratoires, des surfaces de plusieurs pieds et une durée de plusieurs heures.

2. Nous aurions donc ainsi deux laboratoires imaginaires : l'un dont les dimensions s'adaptent aux limites de la vision distincte, et l'autre

dont les dimensions seraient en raison inverse du degré d'ampliation visuelle que l'art aurait prêté à nos yeux. Or la science avait mis depuis longtemps à notre disposition ce dernier moyen; mais l'application en avait retiré peu d'avantages réels; son introduction en chimie organique a provoqué toute une révolution dans l'étude des corps organisés; nous voulons parler du microscope, instrument dont l'emploi est aujourd'hui un art d'une indispensable spécialité. Cette seconde section aura presque entièrement pour objet d'en faire connaître, avec les plus grands détails, tous les procédés. Afin de mettre plus de clarté dans l'exposition, nous serons obligé de modifier la marche que nous avons suivie dans la section précédente; nous décrirons les appareils et les instruments à part des opérations; en sorte que la série des chapitres qui doivent correspondre chacun à chacun avec ceux dans lesquels nous avons décrit les opérations qui formaient la matière spéciale de la première section, ne commencera qu'au chapitre troisième de cette section seconde; les deux premiers étant ici exclusivement destinés à faire connaître : 1<sup>o</sup> *les appareils de manipulation et d'observation qui suffisent à la vision distincte*, et 2<sup>o</sup> *les appareils de manipulation et d'observation que réclame la vue armée de verres grossissants*.

### CHAPITRE PREMIER.

APPAREILS DE MANIPULATION EN PETIT, POUR TOUTES LES OBSERVATIONS, QUI NE DÉPASSENT PAS LES LIMITES DE LA VISION DISTINCTE, OU TABLE LABORATOIRE.

332. Cette table, dont la pl. 3 est destinée à faire comprendre l'économie et les détails, affecte la forme générale de la fig. 1. C'est une table ordinaire, mais d'une plus grande solidité, ayant

1 mètre 14 cent. de long, 50 cent. de large et 75 centimètres de hauteur. Elle est munie de deux tiroirs opposés et latéraux (*ti'*, *ti''*) qui en remplissent toute la capacité, et qui en agrandissent pour ainsi dire la surface du double au moins, lorsqu'on les laisse ouverts. Fermés, ils contiennent tous les appareils que l'on voit éparpillés sur la planche; ouverts, et une fois que les appareils ont été disposés pour l'observation, ils servent à déposer les objets que l'on désire mettre à l'abri des accidents de la manipulation, et à débarrasser d'autant le dessus de la table. Les quatre pieds (*ppp*), égaux et à surface lisse, offrent dans toute leur longueur les mêmes dimensions qu'à la base, afin de pouvoir abaisser et élever à volonté la petite tablette mobile (*tl*), qui glisse à frottement et se fixe à la hauteur voulue par la vis de pression (*v*). Cette tablette sert de support aux vases et instruments que l'on a besoin de placer au-dessous du niveau de la table, et spécialement aux microscopes de grande dimension, dont l'observateur, assis pour dessiner, désire avoir l'oculaire à la hauteur des yeux. Le tiroir (*ti'*) porte une planchette percée de trente trous qui servent à loger tout autant de petits *flacons à l'émeri* (fig. 14) à étiquettes (*e*) gravées sur verre (51); on a ainsi sous la main, une *boîte à réactifs* (46) mobile. Les autres instruments sont fixés, dans l'un et l'autre tiroir, au moyen d'encoches qui les préservent des accidents du cahotement pendant le transport. Nous allons les énumérer et les décrire, en suivant l'ordre dans lequel on doit s'en servir.

333. CUVE A DISSECTION (fig. 2). Cette pièce importante est en cristal taillé; elle est rectangulaire, longue de 175 millimètres sur 135, et de 25 millimètres de profondeur; l'épaisseur en est telle, qu'elle peut supporter impunément tous les genres d'efforts et de pressions que réclament les exigences de la dissection. On pourrait en construire à meilleur marché, par l'assemblage d'une lame de beau verre à glaces avec quatre bandes d'égale hauteur et de même substance. Un châssis en cuivre suffirait à en maintenir les bords, et le mastic ordinaire des instruments de physique s'opposerait à l'écoulement des liquides. Mais une cuve de cette structure est sujette à se désassembler au moindre choc à cause de la faible adhérence du mastic contre les parois du verre; elle ne saurait servir aux dissections dans l'alcool, l'ammoniaque, les acides; et le séjour prolongé de l'eau ordinaire elle-même finit par vaincre l'adhérence

du mastic avec le verre, en s'insinuant dans les joints. C'est ce qui nous a commandé de préférence l'emploi de cet en cristal; le prix un peu élevé de celui-ci doit être considéré comme la somme qu'occasionnerait à la longue l'entretien et le remplacement de l'autre; on y gagne le temps des réparations de celui-ci feraient perdre

334. La cuve est maintenue à une hauteur convenable par un support rectangulaire dans lequel elle s'enclasse par sa base. Les pieds (*pp*) se ploient à charnière (*α*) pour replacer l'appareil dans le tiroir.

335. Supposez maintenant la cuve disposée sur un point quelconque (fig. 1); elle est susceptible de recevoir toutes ses surfaces. Que l'on veuille les organes les plus délicats d'une plaie animale, dans un menstrue capable d'en faire ressortir les détails plus distincts; on versera ce menstrue dans la cuve jusqu'à la hauteur nécessaire pour que l'organe y soit entièrement submergé. On se procure deux scalpels (fig. 17), de la pince (*pi*, fig. 18), et de deux aiguilles (*ai*, fig. 18 *ai*), il sera facile de diviser, et de faire sauter tout ce qui est visible à l'œil nu. On tiendra les membranes dans la situation où l'on veut, à sa disposition quatre *érignes* de différentes espèces d'hameçons attachés par un fil (*f*) à une demi-sphère solide en plâtre, que l'on promène sur la table, jusqu'à ce qu'on ait obtenu le degré de tension le plus convenable pour l'observation. Lorsqu'on n'a pas besoin des parois verticales de la cuve soient éclairées, on tapisse d'une feuille de liège, que l'on fixe au moyen d'un carré en gros fil de fer, et on fixe alors immédiatement les bords des membranes contre le liège, au moyen d'épingles qui servent aux dissections ordinaires en fil de fer; on en ajoute une autre destinée à ne pas que d'offrir un certain avantage dans certains cas; car les *érignes* en hameçon soulèvent les membranes en les étendant, et les amènent vers le bord du vase, alors on cesse de les maintenir dans le fond de la cuve à cet inconvénient en faisant passer le fil entre le fil de fer et le liège; on donne au mouvement de traction, une direction

336. PORTE-LOUPE. L'objet étant ainsi disposé sous un jour favorable, pour en étudier les détails et en poursuivre la dissection jusque dans ses dernières limites, on commence par l'ob-

*origiers* (fig. 5), qui, par son achro-  
l'étendue du champ, jouit sous ce  
supériorité inappréciable. Sa mon-  
rge cône tronqué en corne noire,  
river à l'œil que les rayons de lu-  
du corps observé. On la place dans  
porte-loupe (*pt* fig. 4), espèce de  
de trois fois, afin d'amener la loupe  
jours et dans toutes les positions. La  
e par un anneau (*an*) qui glisse à  
ong de la tige à support (*tg* fig. 6),  
e hauteur quelconque, au moyen de  
sion (*v*). La monture du microscope  
remplacer avec avantage cette tige  
ra d'employer la pincemobile dans  
, que l'on introduira dans le levier  
microscope. Les mouvements de gau-  
et d'arrière en avant de ce levier  
la lentille sur toute l'étendue de la

oir portatif et mobile (fig. 5) est  
ter ça et là la lumière sur tous les  
ps que l'on désire observer par ré-  
e place sous la cuve, et on prend le  
nt. Il n'est pas nécessaire de le con-  
es dimensions égales à celles de la  
re dont on a besoin, dans les obser-  
genre, ne devant être en rapport  
mp de la loupe.

**FILS DE MANIPULATIONS CHIMIQUES.**  
et à l'observation doit succéder la  
, et la table d'anatomie devient alors  
ps la table laboratoire; deux tiges à  
6 et fig. 11) suffisent à cette nouvelle  
Dépouillées de tous leurs accessoires,  
tiges d'un égal calibre, munies à leur  
iffe (*gr*) qui pince le bord de la table,  
strument dans une position verticale,  
la vis de pression (*v*). L'une (fig. 11)  
orter les valets mobiles (*ccc* 193),  
ivre, soudés au bout d'une tige hori-  
courte, qui glisse et se fixe le long de  
oyen de son anneau (*an*), et de la  
n (*v*); le diamètre de ces cercles varie  
me des vases qu'on veut employer.  
qu'on place les capsules (*ca* 164, les  
), et qu'on fixe les entonnoirs mêmes  
stinés à une filtration. La lampe (*lm*)  
immédiatement au-dessous de l'un de  
r la table, on conçoit qu'en abaissant  
e valet (*c*), on puisse soumettre le  
is les degrés de chaleur que la flamme

(*fm*) est dans le cas de lui communiquer. Cette  
lampe est en fer-blanc; on n'y brûle que de l'al-  
cool, afin de soustraire l'expérience aux émana-  
tions oléagineuses.

339. L'autre tige (fig. 6), outre le porte-loupe  
(*pt*), reçoit, dans un anneau mobile (*an*), qui se  
fixe aussi par une vis de pression (*v*), une pince  
en cuivre à mouvement (*pn*), et une LAMPE À HUILE  
(*lm*) POUR CHALUMEAU, qui est munie d'un anneau  
semblable (*an*).

340. Une cornue (fig. 13, *cr*) étant appuyée sur  
un des valets de la première tige, et son col étant  
introduit dans le grand goulot de l'allonge (*al*),  
celle-ci est maintenue en position par la pince  
(*pn*) de la deuxième tige; et si l'on introduit en-  
suite le petit bout de l'allonge dans la tubulure  
latérale (*tu*) du matras (fig. 10'), qui repose sur  
la table au moyen d'un valet en bois (fig. 15), on  
aura de cette manière un appareil distillatoire  
complet, et capable de fournir tous les produits  
que réclament les expériences les plus délicates de  
la chimie organique. La cornue sera la cucurbité,  
et le matras le récipient, l'allonge fera l'office de  
serpentin (188). Pour se mettre à l'abri des éma-  
nations, on pourra adapter à la tubulure (*tu*,  
fig. 10') un tube recourbé dont l'extrémité ira  
plonger dans un liquide capable de saturer les va-  
peurs, et d'en neutraliser les effets.

341. Les ballons à col long (10) ou court  
(fig. 10') sont maintenus en position en s'ap-  
puyant par la panse (*p*) sur l'un des valets (*c*) du  
support (fig. 11), et en s'introduisant par le col  
(*cl*) dans un cercle supérieur; on les y fixe, si  
cela est nécessaire, au moyen de petits fils de fer  
ou de laiton.

342. Lorsqu'au lieu de capsules, dont les plus  
petites sont souvent trop grandes relativement à  
la quantité de substance qu'on a à sa disposition,  
on fait usage, en guise de récipient, de simples  
verres de montre, on se sert, pour les suspendre  
au centre du valet, d'un trépied en fil de fer dont  
nous avons déjà donné la figure, pl. 1, fig. 54, ou  
bien d'un anneau de rideau ordinaire, que l'on  
maintient à une égale distance du cercle, au moyen  
de trois ou quatre fils de fer tendus.

343. Outre ces ustensiles, on trouve, dans la  
table laboratoire, un certain nombre de tubes de  
verre fermés par un bout à la lampe (fig. 23, *α*),  
petits ustensiles très-commodes pour soumettre à  
l'action de la chaleur d'une lampe des petites quan-  
tités de substance. On les maintient fixes, contre  
les soubresauts de l'ébullition, par une spirale  
(*sp*, fig. 16) en fil de fer, qui entre dans le cer-



cle du petit trépied que nous venons de décrire.

345. Le tube (fig. 20) est effilé à la lampe par l'une de ses extrémités, et il est ouvert à ses deux bouts; il sert à aspirer les quantités minimales de liquides ou de réactifs, dont on a besoin pour des expériences en petit ou des dissections microscopiques.

346. Le tube recourbé (fig. 9) garantit l'observateur des accidents auxquels ne manquerait pas d'exposer une distraction fort ordinaire, en aspirant des réactifs nuisibles. Il est redevable de cet avantage à la boule soufflée ( $\delta$ ), où se rassemble le liquide en excès, et dont la capacité, si petite qu'elle soit, ne saurait être remplie par suite de l'aspiration la plus longue; ces sortes de tubes se nomment *pipettes*, et peuvent tenir lieu, au besoin, de CHALUMEAUX.

#### CHALUMEAU ET SES DIVERS APPAREILS.

347. La chaleur, dégagée par la combustion, s'élève en raison de la quantité d'oxygène qui arrive, dans un moment donné, sur le combustible en ignition. Cette quantité d'oxygène arrive au combustible en raison de la vitesse du courant d'air dont elle fait partie. Or, comme la quantité de chaleur absorbée par un corps sur lequel on cherche à la concentrer, est proportionnelle à sa masse, il s'ensuit que, pour produire la fusion d'un corps sous un petit volume, il suffira de faire parvenir le courant d'air, par l'orifice le plus étroit, sur la flamme d'une mèche ordinaire, pour obtenir les mêmes réactions, qui exigeraient l'emploi d'un grand soufflet de forge, si la masse du corps sur lequel on agit était plus considérable.

348. C'est ce qu'ont compris de temps immémorial les ouvriers sur métaux; et lorsqu'ils ont eu à opérer des soudures sur des solutions de continuité d'une petite surface, la flamme d'une chandelle leur a servi de brasier, dont ils ont activé la combustion, en y concentrant, à travers un tuyau du plus faible diamètre, le simple courant d'air que l'insufflation est dans le cas de produire, par le jeu des muscles buccinateurs. Pour la commodité de l'opération, ils fléchirent ensuite ce tuyau, qui prit ainsi la forme de la figure 20, pl. 3. C'est encore celle qu'ils adoptent dans les manufactures; car ces hommes forts, à vaste poitrine, et à longue haleine, s'arrêtent peu aux difficultés qui, pour nos poitrines de cabinet, prennent une plus grande importance. Nous qui exhalons plus que nous ne soufflons, nous n'avons pas tardé à remarquer que, sous cette forme si peu compliquée,

le *chalumeau* était exposé à *orach* (l'expression) par intermittence, ce qui recommencer, comme si le premier coup n'avait pas élevé la température; car par intermittence tout s'est refroidi d'autant. Ce défaut, pour éviter cet inconvénient, qu'on adapta, à une certaine distance de l'extrémité du bec, une creuse, dans laquelle les vapeurs d'eau se condensent sans former obstacle au courant d'air, que la quantité d'eau accumulée commença à devenir considérable, on en vidait la creuse, aspirant fortement par le grand orifice. Le chalumeau prit alors la forme de la figure 9, qui se compose, comme on voit, de trois parties: 1° un cylindre courbé, dont l'orifice ( $\alpha$ ) s'introduit dans la cavité buccale, et que l'on tient de droite à la hauteur déterminée par la flamme de la combustion; 2° de la boule qui sert de réservoir ( $\delta$ ); 3° du bec conique ( $\beta$ ), qui va se terminant tellement que l'ouverture qui lui donne issue au courant d'air, égale au diamètre d'une épingle ordinaire. Dans ces instruments étaient en laiton et blanc d'un bout à l'autre. Cromstedt, Berzélius, Tennant, Wollaston, etc., les modifièrent de diverses manières pour les rendre portatifs et con-

349. Berzélius s'arrêta à la modification Gahn, qui est celle de la fig. 8, pl. 3. Le tube ( $\delta$ ) en est cylindrique, et les tubes s'y joignent à angle droit. L'embouchure ( $\alpha$ ) est en ivoire pour préserver la bouche du contact du laiton fer-blanc. Le bec ( $\beta$ ) étant sujet à s'encrasser, on y adapte, à volonté, un ajutage en platine qu'on peut nettoyer, en le soumettant à son tour à la flamme du chalumeau, pour brûler le dépôt qui l'obstrue et l'encrasse. Toutes ces pièces sont susceptibles de se démonter, soit pour les placer dans une boîte, soit pour permettre de barrer le réservoir, de l'eau qui s'y accumule. Lebaillif imagina de terminer le tube ( $\delta$ ) par un bouchon en liège, que l'on a tenu par un couvercle en métal ( $\gamma$ ), ce qui peut faire écouler l'eau, sans démonter l'instrument pièce à pièce.

350. Malgré tous ces perfectionnements, cet instrument ne nous a jamais paru faciliter l'opération, comme le fait celui de la forme représentée par la figure 9. En effet, l'écoulement de l'eau est plus facile, quand il ne fait que tourner autour même contre des parois sphériques, que quand il est forcé d'aller se briser à angle droit, ou de s'écouler par des angles plus ou moins obliques, avant d'être issue par un orifice ouvert sur l'une de

lire qui sert de réservoir; et nos *pipettes* (346) qui affectent la forme de la fig. 9, toujours par préférence au *chalumeau* : nous venons de parler, toutes les fois qu'on leux ou trois petites analyses à faire. On l'en ensuite l'eau accumulée, en inclinant ent sur son grand orifice ( $\alpha$ ); et si le bec fermé en fondant par l'effet de la flamme, l'en casser la pointe pour le rouvrir. Ce de tels instruments sont trop fragiles, venturer dans un voyage d'observation chalumeau en métal; et dans ce cas, le mode serait celui dont la forme se rapit le plus de celle de la figure 9, tout en nt les détails de l'embouchure, de l'ajust bouchon du chalumeau de Lebaillif. Ce s'appliquerait à la paroi du réservoir ; qui, dans l'acte de l'insufflation, est ment la paroi inférieure.

Après tout ce qui précède, il sera facile rendre le parti que l'analyse des infiniment dans le cas de tirer de l'emploi du chaluit en effet la *lampe* ( $lm$ , fig. 7, pl. 5) et la mèche ( $m$ ) occupe l'extrémité opposouille ( $am$ ), qui sert à la fixer sur la tige 6); soit un charbon ( $cha$ , fig. 7'), que de la main gauche en face de la flamme, de la pince ( $pn$ ); si de la main droite le bec (6) du chalumeau (fig. 8) vers la sée de la flamme, et qu'on souffle par ure ( $\alpha$ ), la flamme sera projetée sur le dans la direction du bec du chalumeau, a proportionnellement alors la puissance me d'un feu de forge; or si, sur le charouve une parcelle d'un métal ou autre ble à de hautes températures, on reproette cette parcelle, tous les effets que, sur s plus considérables, on n'obtient qu'à le *haute fourneau*.

procédé, comme on le voit, n'est pas ; mais l'art de l'employer est un de ces ques qui demandent une certaine habilit les préceptes d'un livre ne sauraient ir lieu. Tout le monde est apte à souffler eau, mais chacun n'y souffle pas aussi nt pour sa poitrine, ni aussi heureusele succès de l'opération. L'habileté, en e en toute chose, est de dépenser peu ire davantage; le souffleur habile est st dans le cas de suffire à une longue et nsufflation, sans faire plus d'efforts que iration ordinaire. Cet effet, il l'obtient nt par les narines, et en insufflant par

le jeu des muscles de la joue, qui font en cette circonstance l'office de soufflet. En débutant dans cet art, on éprouve toujours une difficulté pénible, parce que les mouvements de ces muscles ne suivent pas les mouvements alternatifs des muscles pectoraux, les mouvements qui produisent alternativement l'*expiration* et l'*aspiration*.

353. Nous ne conseillerons donc pas à tous les observateurs d'animer leur chalumeau avec le souffle de leur poitrine; car nous savons mieux que personne, et à nos dépens, que toutes les poitrines, même les plus robustes, ne se prêtent pas également à un exercice aussi fatigant. D'un autre côté l'emploi du chalumeau ordinaire condamnant les deux mains au rôle de simples supports, prive l'observateur des deux plus puissants leviers que la nature ait accordés à l'adresse de l'homme; et l'on a plus d'une fois à regretter, dans le cours des essais de ce genre, de n'avoir pas à sa disposition un seul doigt de la main, pour diriger un mouvement, et pour prévenir une circonstance malencontreuse. Un appareil qui laisserait à l'opérateur le libre usage de ses deux mains, tout en lui permettant d'activer la flamme, et cela sans fatiguer sa poitrine, centuplerait les applications pratiques du chalumeau ordinaire.

354. C'est le but qu'on s'est proposé dans la construction de la *table d'émailleur*, c'est-à-dire de la table qui sert de temps immémorial aux *émailleurs sur terre et sur métaux*. C'est une table ordinaire munie tout autour d'un petit rebord qui arrête les objets susceptibles de rouler. Au-dessous est disposé un soufflet à deux âmes, que l'on met en mouvement au moyen d'une pédale, et qui donne ainsi un courant d'air continu, que l'on dirige à travers un canal, dont l'extrémité se coude, au-dessus de la table, en forme du bec du chalumeau ordinaire. On place, en face de l'orifice, une lampe plate en fer-blanc, munie d'une grosse mèche à la hauteur du bec. On anime le gros soufflet avec le pied, et les deux mains de l'opérateur, assis contre la table, peuvent de la sorte présenter l'objet à la flamme par toutes ses faces, et en combinant tous les genres de mouvements et d'efforts.

355. C'est sur ce modèle que quelques observateurs du siècle passé ont construit des *chalumeaux* à insufflation artificielle. Nazen imagina d'adapter, au bec d'un chalumeau fixé sur une table, une vessie remplie d'air atmosphérique, que l'on comprime entre les genoux, et que l'on gonfle, à mesure qu'elle se vide, en soufflant au moyen d'un tube muni d'un robinet.

356. Danger, l'un de nos plus habiles *souffleurs* (\*), a perfectionné cet appareil de la manière la plus heureuse. La fig. 9, pl. 2, en représente les détails au simple trait. Le support de ce chalumeau est une griffe en bois (*gr*), qui s'applique contre le bord d'une table (*t*), au moyen de la vis de pression également en bois (*v*). Cette pièce est traversée d'un conduit, dans l'extrémité supérieure duquel s'adapte le bec du chalumeau en verre (*aj*), et dont l'extrémité inférieure se termine par un autre tube en verre dont l'orifice (*or*) descend jusqu'au milieu environ de la capacité de la vessie de cochon (*œ*), qui sert de réservoir d'air et de soufflet. Cette vessie peut être remplacée par un sac de cuir à fortes coutures; elle s'applique exactement sur toute la surface inférieure de la griffe (*gr*). A la partie postérieure de celle-ci est une saillie, contre laquelle se fixe un autre tube, dont on saisit l'embouchure (*em*) avec la bouche, toutes les fois qu'il est nécessaire de remplir la vessie d'une nouvelle quantité d'air. A la base de ce tube est située une petite soupape (*sp*), qui donne issue à l'air insufflé, et s'oppose au passage de l'air que l'on chasse en comprimant la vessie. L'observateur assis contre la table sur laquelle est fixé l'instrument, ayant rempli d'air la vessie (*œ*) en insufflant par le tube (*em*), la comprime entre ses genoux, afin d'animer la flamme (*f*) du petit chandelier (*ch*), en face de laquelle est placé l'ajutage (*aj*); et pour que la flamme se maintienne à la même hauteur, pendant toute la durée de l'opération, l'artiste a eu la précaution de disposer, dans l'intérieur du tube, une spirale, qui presse, en guise de ressort, la chandelle, contre l'orifice qui ne donne passage qu'à la mèche.

357. Pour les opérations autres que les opérations minéralogiques, le chandelier est remplacé par une *lampe d'émailleur* (\*\*), dont la forme est celle de la pl. 2, fig. 8. La construction en est aussi simple que la plupart des lampes ordinaires; mais celle-ci a l'avantage de donner moins de fumée que les autres, de moins soustraire l'objet à la vue, et de pouvoir être nettoyée avec plus de

facilité; car le chapiteau (*ch*), en mèche (*f*), ramène la fumée si force de se consommer au profit et dispense ainsi de l'usage des tubes que les souffleurs placent au-dehors pour conduire au dehors ou dans la cheminée de l'appartement, les vapeurs de leurs lampes. La dépense de chalumeau à tubes de verre, avec son lampes fumivores, est de douze fois inférieure à celui des bons chalumeaux ordinaires. Sous le rapport de la simplicité, il ne laisse rien à désirer, munir le bec d'un *ajutage en paille* se prête, avec un égal succès, et plus sûrs que l'on désigne sous le nom d'*analyse par la voie sèche*, ces instruments en verre, dont on se sert de modifier la forme pour les besoins de la chimie.

358. USTENSILES DE L'ANALYSE SÈCHE AU CHALUMEAU. Ces ustensiles nombreux ni d'une dimension bien grande, tant aucune réaction en grand n'a lieu, de révéler la présence d'aucune substance et en si peu de temps, un morceau de charbon bien brûlé, la parcelle de substance que l'on veut analyser, le tient au niveau du jet de la flamme. On crochets d'une pince à manche (fig. 7') (\*\*). On préfère le charbon de celui de saule, qui est préférable. Les charbons provenant de la houille compacte, celui de hêtre et de cèdre donnent trop de cendres, et sont trop ferrugineux; leur contact ne peut pas d'altérer la pureté des réactions. La base supérieure de ce cylindre plaçait anciennement, avec une pince, la parcelle de substance à essayer, qui devait lui servir de menstrue, la flamme sur ce mélange en pouvait

(\*) On désigne plus spécialement sous ce nom, l'artiste qui s'occupe de souffler le verre pour les instruments de physique et de chimie; les *émailleurs* sont ceux qui soufflent les bijoux, les joujoux d'enfants et les objets de verrerie.

(\*\*) Il est des circonstances qui demandent une flamme si pure de fumée, que l'on a été obligé de remplacer la lampe à huile par la lampe à esprit-de-vin. La lampe représentée par la fig. 35, pl. 1, remplit très-bien cette condition. Elle se compose d'un fûton à deux tubulures, l'une supérieure, et l'autre ouverte vers la base et sur la paroi du vase. A celle-ci s'adapte un tube de verre communiquant avec le petit vase (*lm*) qui doit

servir de lampe. On emplit le premier ou le bouchon avec un bouc ou de liège. Le verre (*i*) qui plonge dans l'alcool. La concool vers la lampe (*lm*), et le tube (*i*) introduit, au fur et à mesure que l'alcool tend le niveau constant par une pression.

(\*\*\*) Cette pince se compose de deux branches, dont l'une saisit le sommet (*κ*), et que l'on rapproche l'une de l'autre en faisant glisser l'anneau (*δ*) dans la châssée.

role dont la coloration, pendant la fusion et le refroidissement, donnait le caractère de la substance cherchée.

C'est le cas où le contact du charbon avec la réaction qu'on avait besoin de préserver de petites cuillers de platine, on plaça ensuite par de petites capsules d'essai, ayant la forme et les dimensions (fig. 16, pl. 1; elles servaient de récipients à des substances d'essai. Gahn imagina un fil de platine, en certaines circonstances et avec modification, a encore aujourd'hui un usage. C'est un fil de platine de deux centimètres environ de longueur, qu'il recourbait, en forme de crochet. Ce crochet s'adaptait à la pâte, et retenait le globule de la réaction. En tournant ce fil en cul-de-lampe, comme l'indique la (pl), ce petit appareil peut servir de support à des grandes comme aux plus petites substances, et il retient d'une manière la pâte, pendant toute la durée de la réaction. Le bout horizontal ( $\alpha$ ) est tenu par

l'ancien procédé, tel que nous venons de le décrire, exigeait, pour que la réaction fût maintenue, la masse soumise à l'essai se prit en refroidissement, résultat qui, pour être petit à l'échelle, ne pas moins de grands efforts d'installation, après tant de fatigue, le caractère de la réaction était de deviner ne se trouvait qu'à la fin, par suite de cette considération, la surface, qui suffit à l'indication aux dépens de l'épaisseur, qui offre un avantage que d'utilité; il étendit la surface au lieu de la tourner en globule; et il obtint l'effet de petites coupelles de 4 lignes de diamètre (pl. 3, fig. 16, co), qu'il fabriqua d'une manière suivante. Il pulvérisait du verre de terre, de la porcelaine blanche et de terre de pipe, il mêlait les deux et obtenait par la lévigation une pâte homogène avec l'eau; il l'étendait d'une épaisseur égale sur une table, et avec une règle percée d'un certain nombre de trous de diamètre, il en tirait, comme par une pièce, tout autant de petites rondelles de pâte à employer. Il appliquait ensuite une feuille d'enfant sur la surface des rondelles, pour les rendre légèrement adhésives, les faisait sécher dans un creuset sur un feu doux, jusqu'à ce qu'elles eussent repris

une belle blancheur. Il conservait ces coupelles empilées dans des tubes de verre fermés à la lampe, et bouchés avec un liège. Chacune d'elles est destinée à un essai; à cet effet on place la substance et son réactif en poudre sur la coupelle, qui elle-même se place sur le charbon ordinaire (558); on projette la flamme sur le mélange, qui s'étend peu à peu sur la coupelle en fondant; une fois la fusion complétée, on laisse refroidir spontanément ce petit appareil, et on note la coloration qu'a prise le verre, en s'étendant comme une croûte légère, ou plutôt comme un émail, sur la surface de la coupelle. On enlève alors la coupelle avec une pince, et on la dépose pour mémoire sur une capsule en porcelaine avec son numéro d'essai. On recommence l'opération avec une nouvelle coupelle et un nouveau réactif, jusqu'à ce que la liste des réactifs ordinaires ait été épuisée. Cette méthode a été adoptée généralement; et chacun tient aujourd'hui en réserve un certain nombre de ces petits ustensiles, qui offrent l'avantage inappréciable de ménager le temps, les poumons, et d'agrandir la surface des caractères que l'on veut peindre à l'œil.

361. Ce chapitre n'étant consacré qu'à la description des instruments et des appareils, nous renvoyons à un chapitre spécial ce qui concerne l'art d'observer au chalumeau.

362. TRAVAIL DU VERRE DANS L'INTÉRÊT DES EXPÉRIENCES EN PETIT. L'art de souffler le verre est une branche de la manipulation, laquelle ne doit être tout à fait étrangère à aucune des personnes qui s'occupent de chimie. Sa puissance est restreinte au diamètre d'un tube de verre; mais avec ce peu de chose, son génie opère les plus jolies et les plus utiles transformations. Dans un ouvrage où les manipulations en petit sont appelées à occuper une si grande place, nous ne saurions nous dispenser d'entrer dans quelques détails sur la fabrication du souffleur.

363. Les tubes de verre ou de cristal que l'on emploie comme matière première de cet art, ont ordinairement un mètre de long, et affectent tous les calibres. Ils doivent être droits et également cylindriques à l'intérieur et à l'extérieur, c'est-à-dire offrant sur toute leur longueur le même diamètre et la même épaisseur. La substance doit en être d'une belle eau, sans pierres, sans stries. Le verre blanc, connu dans le commerce sous le nom de *cristal*, offre l'avantage d'une fusion plus facile; mais il noircit au contact d'une certaine portion de la flamme, à cause de l'action de la

fumée sur l'oxyde de plomb qui entre dans la composition de sa pâte; on ne s'en sert jamais pour la confection des instruments destinés à contenir l'hydrogène sulfuré, ou les hydrosulfures, etc.; on le destine aux instruments de luxe, aux baromètres, thermomètres, etc.

364. Quant à la lampe, on y brûle de l'huile de colza épurée, que l'on conserve à l'abri du contact de l'air avant et après chaque opération; les mèches sont en coton neuf, souple, non *éventé* à l'air; leur grosseur est au diamètre de l'orifice du bec du chalumeau, dans le rapport de 24 à 1, en sorte qu'elle ait environ 1 pouce, quand l'orifice est de  $\frac{1}{2}$  ligne.

365. La flamme produite par l'insufflation apparaît sous forme d'un cône bleuâtre suivi d'une lueur vive, mais indéterminable, qui termine le jet et donne la chaleur la plus élevée. L'extrémité du cône bleuâtre a une grande propriété désoxydante, à cause de la quantité de gaz combustibles qui s'y accumulent; l'extrémité au contraire du jet le plus violent, libre de tout corps combustible, oxyde les métaux qui là ne se trouvent en contact qu'avec l'oxygène atmosphérique.

366. Ces circonstances étant prises en considération, on nettoie l'orifice du porte-vent avec une petite aiguille, on rafraîchit la mèche de toutes les portions charbonnées, on la taille carrément, on la partage en deux faisceaux principaux, assez écartés pour permettre au courant d'air que l'on dirige entre eux, d'effleurer leur surface.

367. On essuie les tubes de verre de l'humidité et de la poussière, soit avec un linge, soit, lorsqu'ils sont de petit calibre, en les présentant graduellement à un feu de charbon incandescent, jusqu'à ce qu'on ait noirci et puis volatilisé toutes les traces des impuretés de la poussière. Toutes les fois qu'il s'agit d'exposer des tubes de verre au feu, on le fait, en les approchant peu à peu, et en ayant soin de les retourner sur leur axe entre les deux mains, de manière à répartir la chaleur sur toute la circonférence. On prend les mesures et les divisions commandées par le genre d'ouvrage qu'on veut produire. Cela fait, on applique la flamme sur l'endroit échauffé qu'il s'agit de ramollir par la fusion, on retourne vivement le tube sur lui-même, en le tenant horizontalement fixe avec les deux mains, l'avant-bras appuyé sur le rebord de la table; et dès que le ramollissement offre le caractère voulu, on procède au travail du tube. Lorsque la pâte du verre est arrivée au *rouge brun*, on peut *courber*, *coudre*, *étran-*

*gler*, *effiler*, ou *couper aux ciseaux* le pour les *souffler*, les *sceller*, les *éva-*  
*percer*, il faut que le ramollissement ait le degré de chaleur indiqué par le *rouge*.

368. Pour *courber* et *coudre* un tube de rapprocher ou éloigner les deux extrémités des mains; on peut même ainsi les *tourner* spirale et en vis d'Archimède.

369. On *étrangle* un tube de verre par procédé qu'on l'*effile*, seulement on l'*étrit*. On *effile* un tube soit à son milieu soit à ses extrémités, en amenant la fusion au *cerise*. On ôte alors le tube, on en tire les extrémités en sens contraire, mais horizontalement, de manière que la pointe des cônes qui terminent la portion effilée soit dans cylindre du tube. Le tube en refroidissant effilé au milieu; si l'on coupe le tube vers met de l'un des cônes, on a une extrémité Mais on peut aussi effiler l'extrémité d'un l'amenant au rouge-cerise, le pinçant avec des brucelles, et le tirant dans le sens contraire la main qui tient le tube par l'autre extrémité.

370. Si l'on désire former un bourrelet que côté de l'*étrangement*, on rapprochement pendant la fusion, les deux portions du tube que l'*étrangement* sépare, et on le refroidit, pour le laisser refroidir dans cet état.

371. On *borde* les tubes, en les usant à ou en exposant les orifices tranchants à la jusqu'à ce que les bords en soient émoussés. On veut que les bords en soient saillants, on en l'ouverture, en y promenant un fil métallique l'on appuie brusquement cette portion plan horizontal, pendant que la pâte est molle.

372. On *coupe* aux ciseaux ordinaires ramolli, et on lui refait l'ouverture avec un dre métallique. Pendant le ramollissement coupe tout aussi nettement les tubes de petit calibre, en pratiquant une entaille ci à la lime ou au diamant, ou même avec un morceau de pierre à fusil. On pince le tube avec les deux mains, aussi près que possible de l'entaille, et on le casse net en cet endroit coudant brusquement. Mais ce procédé ne s'applique aux vases d'un certain calibre on a besoin de diminuer la capacité, ou d'élargir l'orifice. On a donné divers procédés arriver à ce résultat. Les uns conseillent de tracer une entaille tout autour du vase à la lime ou un diamant, et de loger dans l'entaille un fil trempé dans l'huile de térébenthine.

par le bout libre; la flamme, en se consumant rapidement sur toute la longueur du duit en cet endroit la séparation nette des oitiés du vase. D'autres remplacent le fil dans l'huile de térébenthine, par un charbonné ou un fil de fer rougi au feu, dont ils sent rapidement la pointe tout autour de ce préalablement humectée d'eau. Mais le fer et le fer s'éteignent à moitié chemin, et se cassent ainsi le verre autrement qu'on ne le veut. Pour parer à cet accident on a imprégné le fil taillé en forme de crayon, avec des huiles capables d'en activer la combustion.

On fabriquait de petits bâtons cylindriques, de l'épaisseur d'une plume à écrire, avec un mélange gros de gomme arabique, dissoute dans quatre onces d'eau, d'une demi-once de gomme arabique dissoute dans quatre onces d'eau, de résine de styrax calamite (*styrax officinale*), dans une demi-once d'alcool à 0,85; d'une demi-once de benjoin dissoute dans  $\frac{2}{5}$  d'once d'alcool à même degré, et de trois onces à trois onces de charbon de bois de pin ou de résine et passé au tamis de soie; mélange qui se triture dans un mortier de fer, jusqu'à ce qu'il soit pris en une masse compacte et que, quand on le moule enfin en crayons, entre les doigts saupoudrés de charbon, et qu'il sèche à l'air sous cette forme. Mais évitez, ce mélange renferme au moins deux ingrédients qui ne contribuent en rien, ou pour le moins de chose, à l'effet que l'on produit avec eux. Quoi qu'il en soit, Gahn retirait les mêmes effets de l'emploi de ces petits bâtons qu'il promenait, allumés par un bout, sur la surface où il devait produire une solution de continuité, entre les deux portions du vase.

À la faveur de l'un ou l'autre de ces procédés on peut retirer d'un matras, d'un ballon, et d'une cornue de verre (194), qui se chauffe au feu, des capsules (164), d'une quantité supérieure aux capsules du commerce les parois de ces vases soufflés sont d'une pâte plus homogène et d'une épaisseur.

Un autre procédé indique un procédé qui paraît lui-même toujours réussi, pour enlever des portions de verres, de carafes, de cloches, etc. On plonge le vase d'un bain d'huile jusqu'au niveau où l'on veut opérer la solution de continuité; il est dans un endroit aéré; puis, il plonge dans l'huile, jusqu'à la profondeur environ d'un

demi-pouce, une tige de fer, rougie au feu, d'un pouce environ de diamètre; l'huile qui s'échauffe se rend violemment à la surface du bain, et la différence brusque qui s'établit à ce niveau entre la portion inférieure de l'huile, et la couche intérieure de l'air atmosphérique, fait que la solution de continuité des parois du vase s'opère avec l'horizontalité tracée par le niveau du bain. Il est un phénomène qui a peu fixé l'attention, quoiqu'il ne soit pas rare, et que l'on pourrait, il nous semble, mettre à profit pour obtenir le résultat dont nous parlons. Il arrive fréquemment de voir des verres à boire casser spontanément sur la cheminée, avec une grande netteté et une explosion argentine de fêlure, quoiqu'aucun mouvement de l'air et aucun choc n'aient donné lieu à cet accident. On reproduit ce phénomène, si l'on enduit de persil, ou de divers extraits, et même de certains sels, une portion des parois du vase, l'autre restant pure et nette, et que l'on expose le vase à une brusque évaporation, soit en le posant sur une fenêtre, soit en le transportant d'un endroit frais dans un endroit chaud, et *vice versa*; on ne tarde pas à entendre le même bruit, et à remarquer le même genre de cassure sur les parois du verre. Ce phénomène, dans tous ces cas, est dû aux effets de l'évaporation, qui place brusquement les deux portions du vase dans deux températures différentes. Or, il nous semble qu'en se livrant à quelques essais, on arriverait à trouver des règles constantes d'application de ce phénomène au but que nous venons de signaler.

375. On souffle les tubes de verre, pour les enfler en boules sphériques ou cylindriques sur une portion quelconque de leur longueur, ou pour les terminer par une boule destinée à servir de matras à l'ébullition, ou de réservoir à un liquide.

Pour souffler une boule à l'extrémité d'un tube, on commence par le sceller, c'est-à-dire par le fermer à la flamme de la lampe, et l'on amasse à ce point autant de matière qu'on pense en avoir besoin pour opérer l'expansion de la boule. Lorsque le bout est complètement scellé et arrondi en bouton, on élève la température au rouge blanc, en continuant de tourner vivement le tube entre les doigts; on le retire de la flamme, en continuant encore à le retourner vivement dans une position horizontale. On souffle au plus vite avec la bouche par l'extrémité ouverte du tube, jusqu'à ce que la boule ait acquis le volume cherché, sauf à recommencer, si à la première fois on n'y est pas parvenu. Pour souffler les boules des tubes thermométriques, on adapte à l'extrémité ou-

verte, une bouteille de caoutchouc qu'on presse de la main droite, en tenant le tube de la gauche. On produit aussi des ampoules, par la seule dilatation de l'air atmosphérique, qu'on a eu la précaution d'emprisonner hermétiquement dans la capacité d'un tube; il suffit pour cela de tourner dans la flamme l'extrémité qu'on désire enfler en boule.

376. Si la boule doit être produite sur une portion quelconque de la longueur d'un tube, et non à l'une ou l'autre de ses extrémités, on prend un tube parfaitement calibré, à parois de 1 à 2 millimètres environ; on en ramollit deux zones aussi rapprochées que l'exige le diamètre de la boule qu'on veut effectuer, et à l'instant favorable du ramollissement, on l'étire de part et d'autre en deux pointes, en observant que les deux pointes se trouvent sur l'axe du cylindre; on a alors *un cylindre en deux pointes*. On coupe les pointes avec un silex, à quelques pouces de leur base, et l'on en *scelle* une (375); on soumet le cylindre au ramollissement qu'exige la confection des boules, et on le gonfle en tournant avec beaucoup de vitesse. Cela s'appelle *souffler une boule entre deux pointes*.

377. Lorsqu'au lieu d'un réservoir sphérique (pl. 3, fig. 9. d) on a besoin d'un réservoir cylindrique, comme dans les pipettes du commerce, on reprend la boule soufflée entre deux pointes, on la soumet à un nouveau ramollissement; et en l'étirant, on l'allonge en olive.

378. *Évaser*, c'est agrandir l'ouverture d'un tube en entonnoir ou en cloche; on en soumet l'extrémité à la flamme jusqu'à un ramollissement convenable, et avec une alène en fer, introduite dans l'ouverture ramollie, de toute la longueur qu'on désire donner à la cloche, on presse obliquement les parois en tournant le tube; on a alors un entonnoir conique. Les entonnoirs à mercure (pl. 3, fig. 24) se font au moyen d'une *boule à deux pointes* (376), dont on retranche une; on ramollit la boule, et on souffle pour l'évaser; si les bords n'en étaient pas réguliers, on les rafraîchirait *au ciseau* (372).

379. Pour *percer* une paroi de tube ou de boule, on *scelle* (376) l'une de ses extrémités, on dirige la pointe du jet enflammé sur la portion de surface qu'on a besoin de perforer, et lorsqu'on la voit arrivée au *rouge blanc*, on retire promptement la paroi de la flamme, et l'on souffle fortement dans le tube; la force du souffle suffit pour faire crever

la pâte en cet endroit; si l'ouverture n'est guilière, on la soumet de nouveau à la pour la *border* (371).

380. On *soude* les tubes de verre entre rapprochant leurs extrémités respectives, mettant à la fois à la flamme, les refoulant contre l'autre au moment de la fusion, en nuant de les présenter à la flamme, jusqu'à ce que les bords des deux ne fassent plus qu'une commune; mais cela suppose deux tubes de même nature, et de même calibre. On ne soude bien le verre et le cristal. Si les tubes ne sont pas de même calibre, on cherche à donner l'égalité de diamètre aux deux extrémités, soit en les *effilant* (378), soit en *effilant* (369) celle du plus coupant la partie effilée juste à la zone qui le même calibre que l'extrémité du tube plus épais. Pour souder un tube sur la paroi latérale d'un autre tube, ou d'une boule, on a recouru à des précautions analogues.

381. A l'aide de ces deux ou trois appareils *souffleur* et de ce petit nombre de préparations, n'est pas de vases et d'instruments en verrerie, que l'on ne puisse confectionner, dimensions qui n'exigent pas un feu de *pipettes*, *chalumeaux en verre*, *tube à la lampe ou éprouvettes*, *tubes recouverts de sûreté* (220), *entonnoirs*, *petits cornues*, *serpentins en verre* (longes) (194), surtout enfin les instruments nous allons avoir à nous occuper à l'occasion de manipulations microscopiques.

## CHAPITRE II.

### APPAREILS POUR LES MANIPULATIONS MICROSCOPIQUES.

382. Nous avons décrit, dans le chapitre précédent, les instruments et ustensiles qui sont tous les genres de manipulations, que nous abordons avec l'unique secours de la vision ordinaire. Là se sont arrêtées les limites de l'observation, jusqu'à ce que l'art, par ses applications d'une découverte due au hasard, vint augmenter la portée de notre vue, en nous rendant accessibles à notre œil les images des objets dont leur petitesse laissait inapercevables. L'invention des verres grossissants a ouvert un nouveau

sur, et a enrichi nos classifications de milliers de petits êtres; elle va nous fournir de diminuer d'autant l'espace du laboratoire d'obtenir en quelques minutes, et sur d'un millimètre environ, des résultats, n'ayant autrement de longues journées, la dépense de substances et d'appareils, n'est souvent bien moins de certitude et de

comme le sujet est neuf, et que l'introduction du microscope dans la *chimie organique* n'a été adoptée que depuis la publication de notre dernier ouvrage, nous entrerons plus grands détails, pour en faire connaître la *théorie*, le *mécanisme*, et l'*emploi*.

### I. Théorie du microscope.

Avant de traiter le sujet qui nous occupe sous un but pratique, on ne doit pas craindre de donner des formules compliquées, et dans le cas d'effrayer la patience de nos lecteurs, et nous nous appliquerons à démonstration à la portée de tout le monde; nous n'emprunterons, au *Traité de la lumière*, que ce qu'il nous en faut, pour éclaircir le sujet spécial.

L'expérience démontre que, lorsqu'un rayon lumineux tombe sur une surface plane polie, ou sur d'un miroir, par exemple, la portion de la lumière, qui parvient à notre vue, fait, avec la surface du miroir, le même angle que le rayon émané directement du corps lumineux, et les rayons sont dans le même plan normal à la surface (fig. 1, pl. 4) cette surface polie, *c* un point quelconque; le rayon émané de ce point, *cr*, est important, pour ainsi dire, à la manière des rayons élastiques, sera réfléchi en partie, en arrivant à un point quelconque (*r*) de la surface, de l'observateur (*o*). Le trajet parcouru par le rayon de *c* en *r*, se nommera le *rayon direct*; le trajet parcouru par le même rayon de *r* en *o*, se nommera *rayon réfléchi*; le point *r* de la surface sera le *point d'incidence*, si, à l'aide d'un cercle gradué, on mesure les angles compris entre les lignes *cr* et *Ar*, et les lignes *ro* et *oB* de l'autre, on trouve que les deux angles *cra* et *orb* sont égaux; il en serait évidemment de même des angles *crn* et les angles *no*. L'angle *cro* direct forme un des côtés, se nomme

*angle d'incidence*, et celui dont le *rayon réfléchi* forme un des côtés, se nomme *angle de réflexion*; on dit alors que l'*angle d'incidence* est toujours égal à l'*angle de réflexion*, et qu'ils se trouvent tous les deux dans le même plan.

386. Mais l'image émanée du foyer lumineux *c* ne nous apparaît pas à la place occupée par le corps. Nous la voyons dans le prolongement du *rayon réfléchi*, comme si le foyer lumineux *c* se trouvait placé en *c'*, de manière que les angles *Ar* et *Ar'* soient égaux entre eux, et que *c* et *c'* soient à une égale distance du point d'incidence *r*. C'est par une illusion inhérente à la structure de notre vue, que, quelque brisé qu'ait été le rayon lumineux, nous ne voyons l'image qu'il nous apporte, que dans le prolongement du *rayon réfléchi*, qui arrive immédiatement à notre œil.

387. Les surfaces réfléchissantes absorbant une certaine portion de la lumière incidente, l'image réfléchie ne saurait jamais être aussi nette pour nous, que l'image qui nous arriverait directement du corps lui-même. Cependant l'habitude de voir, et surtout la comparaison des corps environnants, fait que nous rapportons la place du corps observé, à une distance égale à la somme des rayons directs et réfléchis, en sorte que la ligne *co* est égale à *cr + ro*.

388. Mais l'image réfléchie ne se trouvera pas, par rapport à nous, dans la même position, que l'image qui nous arriverait directement du corps; elles seront au contraire opposées l'une à l'autre base à base. Car le rayon émané de la base *b* arrivant à l'œil *o*, en vertu de la même loi que le rayon du sommet *c*, par suite de l'égalité de l'angle d'*incidence* et de l'angle de *réflexion*, et l'œil ne voyant les images que dans le prolongement du rayon réfléchi (*ro'*), il s'ensuivra que l'image de la base *b* nous apparaîtra en *b'*; et que l'image sera *renversée*.

389. Quant à la portion de lumière qu'absorbe le corps réfléchissant, elle n'est pas perdue tout à fait pour la vision, si le corps jouit d'une certaine transparence; on la retrouve en plaçant son œil derrière ce corps; et, dans certains cas, l'on peut voir l'objet, comme si rien ne s'interposait entre lui et notre vue. Mais l'expérience démontre qu'à travers ce corps transparent, qu'à travers cette glace, la marche du rayon lumineux ne suit plus la loi de la réflexion.

390. Soit, par exemple, une glace non étamée semblable, à surfaces parallèles (*gl*, fig. 2, pl. 4); si je l'interpose entre l'objet éclairé (*c*) et mon œil (*o*), de manière que l'œil et l'objet se trouvent



aux extrémités d'une ligne qui traverserait la glace perpendiculairement à ses deux surfaces. Je vois l'objet à sa véritable place, et comme si je n'avais pas le verre devant les yeux. Si, au contraire, j'abaisse mon œil de manière que les rayons émanés de l'objet tombent, pour arriver jusqu'à moi, obliquement sur la surface de la glace, je verrai alors ce corps hors de sa place réelle; et au lieu de me placer en  $o'$ , où je le verrais sans l'interposition de la glace, je serai obligé d'élever mon œil en  $o''$  pour l'apercevoir. Or, comme nous ne voyons les objets que dans le prolongement du rayon qui arrive immédiatement à notre vue, il s'ensuit que l'image du corps  $c$  m'apparaîtra alors en  $c'$ .

391. On a donné le nom de *réfraction* à la loi qui produit le phénomène par lequel un rayon lumineux, en changeant de milieu, se brise, se *réfracte*, suivant différents angles; la formule de la *réfraction* est tout aussi rigoureuse que celle de la *réflexion*, et c'est elle qui sert de base à la théorie du microscope.

392. Le rayon lumineux (\*). en passant d'un milieu dans un autre de densité différente (305). se *réfracte*, s'il tombe obliquement sur la surface de séparation. De même qu'une boule lancée dans l'espace dévie de la direction qu'elle suivait dans l'air, dès qu'elle pénètre dans l'eau, de même le rayon lumineux change de direction, en passant, par exemple, de l'air dans l'eau, de l'eau dans l'air, de l'eau dans le verre; et si ces divers milieux sont diaphanes, on peut aisément prendre les rapports de la déviation. C'est par suite de cette loi que le bâton, en entrant dans l'eau, semble se couder à la surface; et que le fond d'un vase, que nous cachent les parois, lorsqu'il est vide, devient visible, lorsqu'on remplit sa capacité d'un liquide transparent.

Mais le rayon lumineux ne subit pas la moindre *réfraction*, lorsque sa direction, en changeant de milieu, se confond avec la perpendiculaire abaissée sur la surface de séparation. Il continue sa route en ligne droite, presque comme s'il n'avait rencontré aucun obstacle sur son passage (fig. 2, pl. 4, 590).

(\*) Les savants sont partagés sur la théorie de la lumière, c'est-à-dire sur la manière dont on peut se représenter le mouvement des rayons lumineux. Les uns admettent que la molécule lumineuse émane du corps lumineux, et arrive à notre œil d'un foyer de lumière; les autres, au contraire, que la lumière est une impression produite par les vibrations du corps lumineux, et par les ondulations de l'éther impondérable qui en sont la conséquence. On désigne le premier système sous le nom de *théorie de l'émission*, et le second sous celui de *théorie des*

393. Le plan, par lequel passent le *rayon incident* et le *rayon réfracté*, est toujours normal à la surface qui sépare les deux milieux, et que traverse le rayon lumineux, et le rayon réfracté jamais ni à gauche ni à droite de l'imaginaire.

394. Le *sinus* (\*\*) de l'angle que fait l'incident avec la normale idéale au point d'incidence, est toujours, à l'égard des mêmes milieux, dans un rapport constant avec le *sinus* de l'angle opposé, c'est-à-dire de l'angle que fait le réfracté avec la même normale prolongée dans le milieu. Soit en effet une capsule en verre sphérique (pl. 4, fig. 3), et remplie, jusqu'au bord, d'un liquide quelconque. Si on dispose verticalement, et dans le sens du grand diamètre, un cercle gradué (C), et que, par un point de ce cercle, on fasse tomber obliquement sur la surface NN, un rayon lumineux ( $ra$ ), on l'appellera *rayon incident*, quelle que soit l'ouverture de l'angle *d'incidence* formé par le rayon  $ra$  avec la normale. Soit le *sinus*  $rs$  de cet angle est dans un rapport constant avec le *sinus*  $r's'$  de l'angle *de réfraction* que forme le rayon réfracté  $ar'$  avec la normale. Par exemple, si le rayon incident entre dans l'eau, et que le *sinus* de l'angle *d'incidence* soit 4, le *sinus de réfraction* sera près 3; si le premier est 8, le second sera près 6,75, et ainsi de suite.

395. En passant d'un milieu quelconque dans un milieu en général plus dense, le rayon lumineux se rapproche de la normale, à la surface de séparation qui passe par le point d'incidence. Au contraire de ce milieu, et en vertu de la même loi, le rayon lumineux s'éloigne de la normale, si la surface de séparation est perpendiculaire. Or, comme les *sinus* de l'angle d'incidence et de l'angle de réfraction sont dans un rapport constants, il s'ensuit que si les milieux du milieu réfringent sont parallèles, telles que les lames d'une glace non étamée, le *rayon émané* ( $o'a'$  fig. 2) se trouvera parallèle au *rayon réfracté* ( $ca$ ).

*ondulations*. C'est cette dernière que les physiciens se sont définitivement adoptée. Mais nous nous en tenons de la phraséologie de la première théorie, parce qu'elle mieux aux démonstrations graphiques, renvoyant la discussion des deux à la fin de cet ouvrage.

(\*\*) Le *sinus* est la droite qui part de l'extrémité des côtés de l'angle, pour tomber perpendiculairement sur le côté opposé.

rapport, que l'on nomme *indice de réfraction* selon la nature des milieux, et sert à mesurer les différences de *pouvoir réfringent* des milieux les plus réfringents étant ceux où l'angle de réfraction est le plus de la normale le rayon  $i$ . C'est à l'expérience à déterminer le *coefficient* de chaque corps diaphane; cette voie que Newton a reconnu que le verre est plus réfringent que l'air, l'eau que le cristal de roche plus que le verre, l'eau de mer que le cristal, la gomme arabique plus que l'huile d'olive plus que la gomme arabe, l'huile de térébenthine plus que l'huile d'olive, l'huile de térébenthine plus que l'huile de térébenthine; de soufre qui est liquide a été plus tard plus réfringent que le diamant.

Les lois principales de la réfraction étant connues, passons au parti qu'on peut en tirer pour augmenter la puissance de la vision.

d'interposer, entre l'objet et notre œil, un corps transparent à surfaces parallèles (390), proposons un prisme à section triangulaire  $abc$ ; le rayon émané du sommet  $f$  de l'objet  $ff$  traversant perpendiculairement sur la face  $ac$  la substance du prisme sans déviation; mais en entrant dans l'air, au sortir de  $bc$ , il s'éloignera de la normale  $n$  (395), et dans cette direction à l'œil de l'observateur le rayon  $f$  n'éprouvera aucune déviation tant dans la substance du prisme en  $a$ , qu'en entrant dans l'air en  $c$ , parce que là il se trouve avec la normale même, et il arrivera à l'œil de l'observateur, à quelque distance que celui-ci se place. La rayonne  $f'$ , émanée de l'objet, suivra, en entrant dans la substance du prisme et en passant dans l'air, la même direction, mais en sens inverse, que le rayon  $f$  émané du sommet, trouvant partout sur sa route les mêmes conditions que celui-ci. Il pourra donc converger et se réunir à lui, à une distance quelconque déterminée par la puissance réfractive du prisme; et si l'œil se place à ce point de convergence, il recevra l'image réfractée de l'objet. Mais comme nous ne voyons que dans le sens du rayon qui arrive immédiatement à l'œil (386), il s'ensuit que nous apercevons le sommet  $f$  de l'objet en  $i$ , et sa base  $f'$  en  $j$  à-dire que nous verrons l'objet sous un

angle plus grand qu'à la vue simple; nous dirons alors que le prisme a *grossi* l'image de l'objet. Le point  $o$ , où l'image devient distincte, c'est-à-dire où convergent les rayons émanés de l'objet  $ff$ , se nomme le *foyer* du corps réfringent.

398. Il serait facile de démontrer, ce qu'apprend du reste encore mieux l'expérience directe, qu'un tel prisme ne saurait transmettre à l'œil une image complète du corps observé. On obtiendra déjà de meilleurs effets, en remplaçant les surfaces planes  $bc$  et  $cd$  par une surface courbe, fig. 5,  $bcd$ ; mais cette forme, en segment de cylindre, ne grossira, d'une manière assez nette, que l'image de l'une des dimensions de l'objet, de la dimension qui se trouvera dans le plan parallèle à la base du cylindre, et par conséquent il altérera les formes de l'objet observé. Si l'on veut faire converger au même point les rayons émanés de toute la surface de l'objet, il sera nécessaire de remplacer la forme cylindrique par un segment de sphère, dont la fig. 5  $bcd$  donne le profil. Or, comme les surfaces courbes sont assimilables aux surfaces d'un polyèdre à un nombre infini de faces, pour avoir la normale  $nn'$  au point d'émergence du rayon qui aura traversé ce corps réfringent, il nous suffira de prendre la tangente  $t$  au rayon qui aboutit au point d'émergence, et j'aurais, de cette manière, pour évaluer l'angle de réfraction, les mêmes données que lorsqu'il ne s'agissait de le mesurer que sur des prismes à surfaces planes (397).

399. Si, au lieu d'un prisme à trois faces (fig. 4, pl. 4) on en accolait deux par leur base  $bad$ , de manière à obtenir le prisme à quatre pans symétriques (fig. 6), on trouverait que le rayon  $f$ , émané du sommet de l'objet, a deux réfractions à subir (392) : la première en tombant obliquement sur la surface  $ba$  du prisme, et la seconde en sortant obliquement de la surface  $bc$  du prisme; qu'il en est de même, quoiqu'en sens inverse; pour le rayon  $f'$  émané de la base de l'objet, qu'ainsi le rayon réfracté s'est écarté deux fois de la direction en ligne droite  $ff$  et  $f'f'$  qu'il aurait parcourue, sans l'interposition du prisme entre l'objet et l'œil de l'observateur; qu'en conséquence il converge vers l'œil, sous un angle beaucoup plus ouvert que dans le cas d'un seul prisme (397, fig. 4). Le prisme (fig. 6) grossira donc plus que la moitié du même prisme (fig. 4).

Si l'on veut mesurer le pouvoir réfringent d'un liquide ou d'un gaz, on construit des prismes à trois faces et en remplissant par les bords trois lames d'égale épaisseur de glace, et fermant les bords par deux autres lames

de verre. On remplit la capacité de ce vase du liquide ou du gaz donné, et on observe la réfraction du rayon lumineux comme à travers un prisme solide.

Il en sera donc de même du corps réfringent, dont la fig. 7 donne la section normale au diamètre, par rapport à celui dont la fig. 5 donne la même section, et qui n'est que la moitié du premier.

400. D'un autre côté, on trouvera que le foyer (o), c'est-à-dire le point où convergent les rayons réfractés par ces sortes de corps, est plus éloigné de la surface chez le prisme à trois pans (fig. 4), que chez le prisme à quatre pans (fig. 6), et que partant la *distance focale* de ces corps sera d'autant plus courte que le grossissement sera plus fort.

Il est évident que chez le prisme (fig. 6) et la lentille (fig. 5), la *distance focale* sera la même, que l'on présente les objets par une face ou par l'autre.

401. On comprendra facilement, si l'on s'applique à en faire le tracé sur le papier, que deux circonstances différentes sont dans le cas de rendre la *distance focale* des lentilles plus courte, et par conséquent le grossissement plus fort : ces deux circonstances sont la différence de courbure des surfaces, lorsque la substance a le même pouvoir réfringent, et la différence du pouvoir réfringent à égalité de courbure des surfaces. Ainsi une lentille de verre grossira d'autant plus, et exigera que l'objet et l'œil soient placés d'autant plus près de ses deux surfaces, qu'elles seront des segments d'une sphère d'un plus petit diamètre ; et d'un autre côté, une lentille de diamant grossira beaucoup plus qu'une lentille de verre de même courbure qu'elle. La courbure fait que les rayons parallèles qui émanent de l'objet tombent plus obliquement sur la *tangente* au point d'incidence ; et la supériorité du pouvoir réfringent, en rapprochant davantage le rayon réfracté de la normale, fait qu'il converge vers un point plus rapproché.

402. Les lentilles dont on se sert, pour réfracter les rayons lumineux, se désignent par les dénominations de leurs deux surfaces : on appelle *lentilles plano-convexes*, les lentilles composées d'une surface plane et d'une surface convexe (pl. 4, fig. 5, *bcd*) ; *lentilles biconvexes*, les lentilles dont les deux surfaces opposées sont convexes (fig. 7, *abcd*) ; *lentilles plano-concaves*, celles dont une surface est plane et l'autre concave (fig. 8) ; *lentilles biconcaves*, celles dont les deux surfaces opposées sont concaves (fig. 9) ; enfin *lentilles concavo-convexes* ou *ménisques*, celles dont une surface est concave et l'autre convexe (fig. 10). Les lentilles *biconvexes* et *plano-convexes* se désignent sous le nom de *verres convergents* ; on désigne, sous le nom de *verres*

*divergents*, les lentilles *biconcaves*. Les premières grossissent les secondes les rapetissent ; ce dont on se sert facilement, en répétant, à l'égard des autres, les constructions géométriques que nous avons appliquées aux prismes pl. 4. Les *ménisques* sont convergents, selon que le rayon de courbure convexe est moindre ou plus grand que celui de la face concave.

En général, dans la construction des *scopes*, on ne fait usage que de *verres* ou *plano-convexes*.

403. La *distance focale* d'une lentille se déduit du calcul, ou s'obtient par mesure directe. Le calcul apprend d'une lentille biconvexe de verre, par exemple, que si l'on considère, dans la pratique, comme produit des deux rayons divisé par le rapport de réfraction diminué de l'unité, on obtient la *distance focale*. Mais lorsque les lentilles ont de très petites dimensions, il serait difficile d'en déterminer la courbure ; on a recours à la mesure directe, qui consiste à reculer l'écran l'image réfractée par la lentille jusqu'à ce qu'elle soit nette, et mesurer la distance qui existe entre la surface du verre convergent ; ou l'effet de la lumière du soleil, ou des nuages. Le point où l'image de la lumière est la plus nette et la plus distincte est celui du foyer principal. Ce mode de mesure donne des résultats d'une suffisante précision.

404. Mais les lentilles, espèces de surfaces courbes (308), participent, dans la déviation des rayons lumineux, des propriétés des prismes à surfaces planes ; et malheureusement qu'il est possible d'apprécier la perfection, elles ne sauraient transmettre une image complètement purement conforme à l'objet. D'un côté, la lumière se décompose en passant à travers les lentilles, de même qu'à travers un prisme, et l'image arrive à l'œil altérée par des franges colorées que l'on désigne : *d'irisations*. Les couleurs, en effet, sont réfrangibles les unes que les autres ; de la normale au point d'émergence, les couleurs se séparent les unes que les autres ; et, par conséquent, les images d'une lentille convergente, elles contiennent des foyers plus ou moins distants. On ne voit donc que la seule couleur de l'image au foyer principal, mais perte de lumière, à quelque distance que l'œil se place. On a donné le nom d'*aberration*

été à cette diffusion des rayons. D'un quelconque homogène que soit la pâte duquel on a fait la lentille, la courbure des rayons n'est pas moins certaine que les rayons réfractés par une lentille, ne convergent tous vers le même foyer; que ceux qui, par exemple, dans le voisinage de ses bords, ont un foyer plus long que ceux qui émergent du voisinage de l'axe; l'image à chaque point est incomplète; on a donné à ce genre de défaut le nom d'*aberration de sphéricité*. On appelle en quelque sorte celle-ci, par l'usage des verres placés sur la surface même du miroir, l'ouverture ne donnant passage qu'à des rayons qui tombaient très-près de l'axe de la lentille, jusqu'à ces derniers temps, on n'a pu être de corriger l'autre *aberration*, l'imperfection des microscopes; les artistes n'ont toujours reculé devant l'idée d'employer des lentilles d'aussi petites dimensions que les lentilles objectives de cet instrument. On a le premier le mérite de vaincre la difficulté d'appliquer l'*achromatisme* au mi-

croscopie, c'est-à-dire le résultat par lequel l'image de toute coloration qui passe, est fondée sur le principe de la *diffraction* des diverses substances diaphanes, sorte qu'en associant deux prismes de verre différent, l'un des deux faisant converger le rayon que l'autre disperse, et recomposant ainsi le rayon blanc que l'autre a décomposé, l'*achromatisme* corrige de la sorte de *sphéricité*, en même temps qu'il corrige de *réfrangibilité*, s'il était possible, dans l'exécution, la précision du calcul. Dollond découvrit que l'association d'un verre de glace de première qualité (verre teinté légèrement verdâtre) et du verre dans la pâte duquel l'oxyde de cuivre est en certaines proportions, ramenait au centre de l'axe de la lentille, les foyers divers des rayons du spectre, et donnait des images incolores qu'il est possible de leur appliquer à cet effet sans intervalle, biconvexe (pl. 4, fig. 7) de *crown-glass* et une lentille biconcave (fig. 9) de *flint-glass*. Le système de deux lentilles se nomme *achromatique*.

Ces deux substances que l'on fabrique pour les lentilles objectives du microscope, de manière que la forme de la lentille soit *plano-convexe*. Le *crown-glass*

étant taillé en lentille *plano-concave*, on applique contre sa surface concave une lentille biconvexe de *flint glass*, et l'on tourne le *crown* du côté de l'objet à observer, ce qui fait que les rayons, tombant perpendiculairement sur la première surface de la lentille achromatique, la traversent sans éprouver d'aberration de sphéricité. Depuis la première application de Selligie, on est parvenu à travailler des lentilles achromatiques de trois millimètres de diamètre; et comme l'achromatisme permet d'en associer impunément plusieurs ensemble, il s'ensuit qu'en rapprochant trois de ces lentilles d'un espace bien moindre que leur distance focale, on peut augmenter le grossissement de l'image, et vaincre, par cette combinaison des verres, l'obstacle que l'art rencontre encore à travailler de pareilles lentilles sur une courbure plus forte; ce qui retarde l'application de l'achromatisme aux forts grossissements du microscope simple.

## § II. Mécanisme du microscope.

406. Le microscope est un instrument d'observation, destiné à nous faire apercevoir des objets que leur petitesse seule rend inapercevables à la vue simple, et cela, en brisant les rayons qui en émanent, de manière à agrandir l'angle sous lequel ils convergent vers notre œil.

407. On obtient ce résultat, soit au moyen de la *réflexion* (385), soit au moyen de la *réfraction* (391). Dans le premier cas le microscope est *catoptrique*; c'est un assemblage de miroirs concaves ou convexes, et d'un système d'oculaires. Dans le second cas, le microscope est *dioptrique*, et il n'entre dans sa construction que des lentilles réfringentes. Nous ne nous occuperons que de ce dernier genre; l'usage des *microscopes catoptriques* ayant été généralement abandonné, soit à cause de la difficulté de donner aux miroirs toute la perfection convenable, et de les conserver longtemps en bon état et en position, soit surtout à cause que la combinaison des effets de la réflexion et de ceux de la réfraction n'est propre qu'à altérer la netteté des images, alors même que l'art aurait aplani toutes les difficultés de l'exécution.

408. Tout microscope se compose de deux systèmes de pièces, d'un système de lentilles réfringentes, et d'un système de monture; c'est de l'heureuse combinaison de ces deux systèmes, toutes choses égales d'ailleurs, que dépend la supériorité de l'instrument.

409. LENTILLES. Déposez une goutte d'eau sur une lame de verre horizontale, et vous aurez une lentille *plano-convexe*, qui vous donnera l'image grossie des petits objets, avec la plus grande netteté, tant que l'évaporation n'en aura pas altéré la courbure. Il suffira de placer l'objet au foyer (403), sous la lame de verre, et de l'éclairer de bas en haut par la réflexion d'une autre lame polie (\*). Si vous trouvez le moyen de fixer votre lame horizontale, et d'approcher à volonté le corps observé, vous aurez improvisé un microscope, avec les pièces principales qui entrent dans la structure de tous ces instruments; or la matière à lentilles ne vous fera pas défaut, si vous faites vos observations sur le bord d'une eau limpide; le hasard variera à l'infini la puissance de vos grossissements.

410. Il est vrai que la courbure de ces sortes de lentilles liquides variera d'autant plus vite, que les circonstances atmosphériques accéléreront davantage l'évaporation. On obtiendra des effets plus durables, en remplaçant la goutte d'eau, par une lame limpide de la gomme qui suinte sirupeuse de l'écorce des arbres à *noyau*, ou mieux par la résine qu'une entaille fait couler de l'écorce des arbres résineux. Si l'on a soin d'enduire d'une légère couche grasse la lame de verre, sur laquelle on dépose la goutte de gomme, et d'une légère couche d'eau la lame de verre sur laquelle on va déposer la goutte résineuse, elles n'en prendront, en durcissant, l'une et l'autre, qu'une courbure plus régulière, en vertu des lois de la capillarité. On parviendra par ce moyen à se procurer des lentilles *plano-convexes* (402), qu'avec un peu de précaution on pourra conserver tout aussi longtemps que les lentilles de verre.

411. Il n'est pas rare de rencontrer, sur la surface ou dans l'épaisseur des lames de verre, certains renflements qui affectent une assez grande régularité pour tenir lieu de lentilles; si bien qu'on a vu les rideaux de mousseline, qui se trouvaient au foyer de la réfraction de ces petits défauts, prendre feu à la lumière du soleil. Ces défauts du verre peuvent fournir, comme on le voit, d'excellentes lentilles.

412. Mais il serait peu rationnel de se mettre à la recherche de ces lentilles, quand on peut se procurer, dans le commerce, des lentilles de verre d'une si grande perfection et à si peu de

frais; celles d'un petit diamètre et du grossissement ne dépassant pas le premier francs.

413. Les lentilles de verre se fabriquent de deux manières : on les *souffle* ou on les *travaille*. Pour obtenir des lentilles soufflées, et ce sont la plus petite dimension, on place du bon poudre dans une petite spirale de platine (fig. 16 pl.), ou sur un trou régulier pratiqué dans l'épaisseur d'une lame de même métal; ou au chalumeau, et on la laisse refroidir lentement; par le refroidissement, la masse s'arrange en un globule qui approche plus ou moins de la sphère complète, et qui dès lors donne des grossissements énormes, ou bien dont les deux faces, même courbure, sont rapprochées comme des segments de la même sphère. Il est rare qu'on obtienne dix à douze fabriquées de la sorte, on n'en a pas une bonne; et pour chalumeau, dans la constance, on n'a besoin que d'une main et d'une pipette en verre (pl. 3, fig. 9).

414. On travaille les lentilles, en usant des deux faces du verre. On fait choix, dans ce but, d'un morceau de glace ou de verre coulé, qui n'a dans sa substance ni *points*, ni *larmes*, et dont on s'assurera, soit en regardant au travers d'une vive lumière, soit en recevant, sur une surface concave, les rayons réfractés par ce morceau de glace. On la divise en morceaux du diamètre que l'on corrode au tour, sur les bords, dans un bassin en fer. On fabrique ensuite les basses lentilles, on doit user et courber les surfaces creuses dans l'épaisseur d'un morceau de verre ou mieux, du métal des cloches, avec un acier de la sphère dont la lentille doit recevoir un segment; ou bien on les produit, en frappant d'un coup de marteau, sur une plaque d'acier assez épaisse, l'extrémité sphérique d'un tige d'acier, que l'on tournera encore au tour pour rendre la concavité régulière. (On coupe le morceau de glace sur une molette au tour dans le bassin, d'abord avec un couteau, ensuite avec du gros émeri mouillé, puis avec du fin; lorsque la surface est convenablement, on corrode l'autre surface de la lentille par les mêmes procédés et sur le même tour; et enfin quand on est sûr d'avoir obtenu

(\*) Ce n'est pas d'aujourd'hui que ce phénomène de réfraction a fixé l'attention des hommes : *Litteræ*, dit Sénèque, *quædam minutæ et obscuræ, per vitream pilam, aquæ majores clariorisque cernuntur*. De cette observation à l'invention des verres grossissants, il semble qu'il n'y ait que la distance d'une

phrase; et cependant la distance du principe à son application a été de douze cents ans. Telle est l'histoire de ces découvertes qui nous frappent par leur simplicité. C'est étonnant de voir qu'on les ait cherchées si loin et pendant tant de temps, quand on les trouve si près de nous.

es très-régulièrement, on les polit, e bassin d'une feuille de papier que u tour, et qu'on recouvre d'un ex- de Venise. Ces lentilles sont bicon- es lentilles plano-concaves, on use s faces, et avec un bassin convexe les mêmes procédés que ci-dessus.

occupérons pas ici de ce qui rentre le et le tour de main de l'ouvrier; ce e les mots ne sauraient jamais rendre, i doit être son propre professeur. nos ouvriers est portée si loin au- ils peuvent trouver leur bénéfice à commerce, au prix de 2 francs, des ites qui n'ont pourtant que deux mil- mètre, et qui grossissent souvent ois les dimensions. Mais on conçoit i limites, il serait impossible d'achro- mtille. Du reste, dans les microsc- e défaut d'achromatisme n'a nulle- importance que dans les microsc-

présent le beau verre blanc a eu le usif de fournir à la vision la sub- tilles réfringentes. Ce privilège est ure moléculaire que la fusion com- te substance, plutôt qu'à la supé- ndice de réfraction. Si l'on trouvait a nature, des substances d'un pou- supérieur, et qui fussent suscep- tibles à l'œil, des images aussi net- le verre, il est évident que, quel ix, les observateurs trouveraient un age dans leur emploi; car une sim- ce genre serait dans le cas d'attein- r grossissant de nos microscopes si, depuis certain nombre d'années, sont-ils mis à la recherche de ces ceptibles d'être travaillées en len- tes. En 1827, Pritchard, sur l'invit- y et Goring, construisit le premier pierres précieuses, dont les physi- antèrent les avantages, la dernière oyée par l'artiste leur paraissant re des effets supérieurs aux précéd- ais de notre académie, qui, à cette avons le droit de dire toute la vé- en moins que compétents en fait for savants physiologistes regu- lousiasme accoutumé, l'annonce t application; mais ils se mon- pressés de consacrer quelques mignon à l'importation du pro-

cédé anglais; et Pritchard continua à être le seul constructeur des *lentilles précieuses*. Ceux qui, à cette époque, préconisaient la puissance de la beauté, en fait de construction de microscope, et qui mesuraient le mérite d'une observation microscopique sur ce qu'ils appelaient si solennellement la *richesse de l'instrument*, ceux-là, dis-je, n'eurent pas même la pensée de se procurer l'une de ces lentilles, dont la puissance et la richesse supérieures devaient pourtant, d'après leurs principes, exercer une influence si utile sur le mérite justement contesté de leurs observations. Une lentille de diamant ne coûtait que 250 à 500 fr., une lentille de saphir que 50 à 150 fr., ce qui est une obole pour nos savants à 60,000 livres de rente. Aussi la difficulté n'était pas dans le prix élevé, mais plutôt dans une condition que le constructeur, pour ne point s'exposer à éprouver de rebut, imposait à l'acheteur; elle consistait à prendre la lentille dans le tas et au hasard, sauf à en acheter une autre aux mêmes conditions, dans le cas où le hasard aurait trahi son choix. Car, avec quelque adresse et quelque habileté que l'artiste s'appliquât à travailler la lentille, il n'en arrivait pas moins, disait-on, que toutes n'étaient pas de même qualité, en sortant du même moule. C'est là l'excuse dont se payèrent les premiers acheteurs, qui tous se trouvèrent avoir rencontré des chances défavorables; en sorte que l'enthousiasme se ralentit, et que la fabrication cessa complètement en Angleterre; en 1835, il ne restait à l'ingénieur-artiste anglais qu'une seule lentille, qu'il ne voulait pas céder, bien résolu qu'il était de ne plus en construire d'autres.

416. Mais voilà que dans un voyage en Angleterre, Arago, qui jusque-là avait fait profession d'incompétence au microscope, quoique pourtant il ne laissât jamais passer l'occasion de protéger de son autorité, dans les séances de l'Académie, les micrographes ses amis, Arago se prit d'un zèle tout nouveau pour la propagation des lentilles de diamant; et de retour dans le sein de l'Académie, le 27 février 1835, il obtint de ses collègues, à l'unanimité, qu'il serait alloué une somme de 1,200 fr. à l'un de nos plus habiles fabricants de lentilles, à Bouquet, pour l'établissement d'un tour sur le modèle de celui de Pritchard, et pour l'importation en France d'une branche de commerce dont les Anglais ne voulaient plus (\*). Avant ce vote, avait-on pris la peine de vérifier, par l'observation di-

(\*) Voyez le Bulletin scientifique et industriel du *Reformateur*, n. 139, 146, 152, 153, 170, 171, 180, et surtout 247.

recte, le mérite des lentilles de diamant? Avait-on évalué les frais de construction d'un tour? Avait-on ouvert la plus petite enquête? On procéderait avec cette rigueur à l'Académie, s'il s'agissait d'encourager les efforts d'un fabricant qui n'aurait d'autre recommandation que celle de son talent; mais ces sortes de formalités sont inutiles, lorsqu'il s'agit d'un fabricant recommandé par un savant académicien.

417. Or, jugez de la puissance originelle des fonds Monthyon. Le 4 mars suivant, c'est-à-dire huit jours après, deux fabricants non protégés, Trécourt et Georges, déjà connus par la construction d'un microscope estimé, se présentent à la barre de l'assemblée avec trois lentilles, l'une en diamant, l'autre en saphir, et l'autre en rubis, qu'ils venaient d'achever, sur un tour dont la construction n'avait pas huit jours de date. Vous pourriez croire que le désappointement de l'Académie se traduisit en remerciements; non, ce fut avec peine que leur lettre obtint la faveur d'une lecture. Le microscope, sur lequel ces lentilles étaient montées, était placé sur la table du président; il paraît qu'il échappa à la vue des membres du bureau; car Biot déclara hautement que les microscopes n'étant pas joints à la lettre, l'Académie ne pouvait pas s'assurer de l'exactitude des faits annoncés. Il y a plus, il paraît que les membres de l'Académie qui, après la séance, voulurent s'assurer de l'exactitude des faits, avaient tellement l'habitude du microscope, qu'ils brisèrent du premier coup une des lentilles objectives, ce qui nuisait sans doute bien davantage à la vérification des faits. Nos lecteurs auront deviné que, bien qu'ils eussent résolu, comme par enchantement, le problème, Trécourt et Georges ne reçurent rien moins que les 1,200 fr. votés; cette somme était une faveur nominative. Mais, par les détails dans lesquels nous allons entrer, on verra que l'Académie devait plus qu'une faveur à ces deux artistes, qu'elle leur devait une réparation en dommages et intérêts; car c'est sur la foi en l'annonce de l'Académie que Trécourt et Georges avaient cru à la supériorité des lentilles de diamant; c'est sur l'espoir d'un prompt débit qu'ils s'étaient décidés à faire les frais d'un premier établissement (\*); l'autorité de l'Académie avait porté un grave préjudice à ces messieurs; les fonds Monthyon étaient là

pour réparer le préjudice. Mais il n'entre les attributions légales d'un corps constitué appelé à se condamner lui-même; dans un cas où il est partie, les plaignants ont tort.

418. La fabrication des lentilles de diamant présente plus de difficulté qu'on ne l'aurait pu supposer. Il faut beaucoup de temps pour amener les faces à l'état d'une pureté analogue à celle qui distingue les lentilles de verre. Le tour est monté sur un pied à vis, et la pénétration est si profonde, que la roue fait deux cents tours par seconde; le poli donné aux faces au moyen d'une poudre de diamant, exige un travail de plusieurs semaines, en sorte que, pour ce seul travail, l'ouvrier a tourné quatorze millions de fois sur elle. Avant de la polir, on la taille en sphère, dans un bassin, mais au moyen d'un tour disposé comme un burin, et que l'ouvrier applique contre la lentille tournante. ( suite d'une aussi longue série d'opérations que Georges avait obtenu tout d'abord 1° une lentille de diamant de 9 dixièmes de millimètre de diamètre, de 73 centièmes de millimètre d'ouverture de 1 millimètre de foyer, et partant d'un grossissement linéaire de 220 fois à l'état de simple vision; 2° une lentille de saphir d'un grossissement linéaire de 255 fois; 3° une lentille analogique bis d'un grossissement de 235 fois.

419. Nous avons eu l'occasion d'essayer ces lentilles qu'il travailla avec plus de soin encore la semaine suivante, et nous devons déclarer que, qui est du fait de l'artiste, il est impossible de pousser plus loin le perfectionnement de la fabrication, et d'obtenir en moins de temps de si beaux résultats. Mais il existait un obstacle à lequel toute l'habileté de ces ingénieurs ne pouvait échouer, et qui devait condamner ces riches produits au simple rôle de curiosité de luxe, dont la difficulté vaincue fait tout le mérite. Nous voulons parler de la structure cristalline des pierres précieuses.

420. Sans doute le diamant, à courbure grossie trois fois plus que le verre, en son microscope simple, avec la seule lentille de diamant d'une ligne de foyer, serait dans le grossissement autant que nos meilleurs microscopes. Mais le verre a, sur les pierres précieuses, la supériorité de la fusion sur la cristallisation (\*\*); et toutes choses égales d'ailleurs, des images à

(\*) La dépense faite par ces messieurs s'élevait, en tout, à 300 francs.

(\*\*) Toutes les substances diaphanes qui s'organisent en globules, en se solidifiant, rivalisent, sous ce rapport, avec le

verre; les liquides seuls leur seraient préférables, leurs rayons déterminés par l'inégale distribution de la densité produisant des stries mouvantes, qui font varier les altérations de l'image.

et rien, pas même l'énormité du grossissement compenser la netteté de l'image, saurait compenser la vérité. Or, sans ces doubles images que transmet le diamant n'a pas eu soin de le tailler parallèlement ; sans parler des raies qui se renouvellent souvent comme tout autant de pailles de quelques échantillons, le burin de compte, dans la révolution de la lentille, rayonnantes qui présentent à la face compacte plus grande et se laissent aisément entamer. Ces trois arêtes en étoile exercent un pouvoir réfringent différent de la substance de la lentille, et partant déformant d'autant l'image des objets. Aussi, les lentilles en *diamant*, *saphir*, *rubis*, etc., que nous avons eu l'occasion d'examiner, avons-nous remarqué un certain effet de laitieux qui trouble la vue, efface les objets, et en rend les contours vagues, défaut qui augmente encore au microscope, et qui n'est certainement pas un de ses avantages. Il me serait dans le cas de faire remarquer, alors même qu'il serait possible d'aplanir l'achromatisme à des lentilles d'un si petit diamètre et d'une si grande dureté, ainsi que l'avait imaginé *a priori* le secrétaire de l'Académie, dès le jour que nous donnâmes de la suite à ces observations (\*), on renonça complètement aux belles espérances qu'avait fait naître l'académie, et dont le zèle de Trépolles a été la première victime.

Pendant parmi ces lentilles de pierres précieuses, nous en distinguâmes deux espèces, les plus précieuses, lesquelles offrent un genre d'utilité qui ne laisse pas avoir un certain prix ; ce sont les lentilles en *tourmaline verte*. La couleur verte et la couleur verte des autres pierres n'est non-seulement de compenser les défauts de cristallisation, mais même d'achromatisme, en ce sens que celle-ci apparaît, et sans irisations ; et sous ce rapport les de tourmaline ont une grande supériorité sur les lentilles de grenat. En outre, en l'image d'une teinte verte, la tourmaline rend les bords d'une manière plus nette, en les détails avec plus de vigueur, et rend les objets qui se noieraient dans une lumière, et disparaîtraient par trop de la plus clairvoyant. Une lentille de

tourmaline dispense donc de l'usage du diaphragme, dont le but est, comme on le sait, de rétrécir le cône lumineux avec lequel on éclaire l'objet. Ajoutez à ce précieux avantage que la tourmaline grossit beaucoup plus que le verre, et qu'ainsi, à courbure égale, on peut obtenir des résultats plus puissants.

422. L'effet spécial provenant de la coloration de la tourmaline, nous a fourni l'idée de faire fabriquer des lentilles en beau verre bleu ; et à part le grossissement, nous en avons retiré les mêmes avantages. Les lentilles en verre bleu sont du même prix que les lentilles en verre blanc (412), tandis que le prix des lentilles de tourmaline s'élève jusqu'à 10 fr. Nous nous proposons de remplacer par des lentilles en verre bleu et des lentilles de tourmaline, les objectifs achromatiques du microscope composé ; et nous croyons pouvoir espérer que cette application remplira son but. Ce qui nous porte à le croire, c'est que le *crown-glass* anglais dont la couleur est d'une légère teinte verte, produit dans l'achromatisme des effets bien supérieurs au *crown-glass* blanc.

423. La tourmaline jouissant, comme le diamant, de la propriété de la double réfraction, si le fabricant n'a pas la précaution de tailler les deux surfaces de la lentille parallèlement aux deux axes, la lentille présente toutes les images doubles et se superposant par la moitié ou le quart, etc. Cet effet a paru surprendre nos plus habiles cristallographes, qui ne pensaient pas que la double réfraction s'étendit jusqu'à de telles limites du clivage. Ce phénomène prouve que la double réfraction, bien loin d'être le fait de l'arrangement des molécules intégrantes du cristal, remonte jusqu'à la combinaison des atomes constitutifs de la molécule chimique.

424. A la forme lenticulaire des verres grossissants est inhérent un défaut, qui, sans être bien grave, ne mérite pas moins d'entrer en ligne de compte, dans l'évaluation des circonstances d'une observation. Il résulte du mode spécial de réfraction des segments de la sphère que les angles des objets s'arrondissent un peu dans l'image. On a entrevu la possibilité de corriger ce défaut, en ayant recours aux courbures cylindriques ; résultat qu'on obtiendrait aisément, en accolant en croix deux lentilles plano-cylindriques (398) par leur côté plat. Mais de cette structure, il résulterait un défaut contraire à celui des lentilles biconvexes ; c'est que les lentilles bicylindriques carreraient les images des objets à contour arrondi, comme les lentilles biconvexes arrondissent les images des

*in scientifique et industriel du Réformateur*, n° 247, 1.



objets à contours anguleux. Défaut pour défaut, l'autre est le moindre ; car la difficulté d'obtenir des lentilles bicylindriques en porterait le prix très-haut, et on ne pourrait jamais parvenir à en fabriquer d'un foyer aussi court que celui de nos lentilles objectives ordinaires. Du reste, ce défaut est si peu saillant qu'il faut le signaler pour qu'on s'en aperçoive.

**425. MONTURE DU MICROSCOPE.** C'est par la monture seule que les microscopes diffèrent de la loupe, et diffèrent entre eux.

La LOUPE est une lentille, ou un système de lentilles achromatiques d'un foyer quelconque, dont la monture (pl. 3, fig. 5) est un large cercle d'ivoire, et mieux de corne, qui en débordé les deux faces pour loger l'œil de l'observateur, d'un côté, et écarter de l'autre les rayons lumineux qui ne passeraient pas par le champ de la lentille. Telles sont les loupes des horlogers ; on les tient d'une main pour les appliquer contre son œil, et de l'autre, on présente à leur foyer les objets qu'on désire observer soit par réflexion (385), soit par réfraction (389). Afin de conserver la liberté des deux mains, les horlogers placent leur lentille à l'extrémité d'un levier à losanges mobiles, qui se prête à tous les mouvements de va-et-vient, et monte ou descend en glissant, par la douille de l'autre extrémité, contre une tige verticale, à laquelle il se fixe au moyen d'une vis de pression. C'est là un microscope simple, de la forme la plus commode pour la spécialité de l'horloger.

**426.** Les naturalistes se servent, dans leurs excursions, de *biloupes*, et même de *triloupes*, petits instruments de poche dont la monture, en corne ou en écaille, se compose de deux plaques parallèles, entre lesquelles se logent des loupes d'un foyer différent, qui pivotent par un point de leur circonférence, chacune à l'une des extrémités de la monture, pour en sortir et y rentrer. La lentille qui sert à étudier les objets d'un gros calibre dépasse rarement un pouce de foyer ; celle qui permet d'aborder les corps moins apercevables à la vue simple, atteint jusqu'à 6 et 4 lignes, au gré de l'acheteur.

**427.** On fabrique encore des LOUPES COMPOSÉES de deux, et même de trois autres, qui, se logeant dans le même compartiment de la monture, et pivotant à la même extrémité, peuvent, en se superposant, donner un grossissement qui est environ la somme de leurs trois puissances. Toutes ces loupes se portent suspendues à un cordon et se

tiennent d'une main, pendant que leur foyer, soit immédiatement, soit pince ou d'une aiguille, les petits objets. Mais la vacillation des mains rend ces observations incertaines et indécises ; il faut vu une première fois pour se recon indication prise de la sorte au pas qui fait que ces sortes de montures servent qu'à ceux qui savent déjà, et tablement dans de continuelles per qui apprennent.

**428.** La fixité de l'objet est la condition de la vision distincte ; de là, dans de fine observation, la nécessité d'un qui permette à l'observateur d'arrêter l'objet aussi longtemps qu'il faut pour le foyer précis de la lentille ; de là l'IR MICROSCOPE SIMPLE.

**429.** Le MICROSCOPE SIMPLE est composé d'une seule lentille ou d'une lentilles qui ne forment qu'une unique monture qui permette de placer et au foyer l'objet que l'on observe, et sous tous les jours possibles. Nous en avons de deux espèces : le MICROSCOPE VOYAGE, et le MICROSCOPE DE CABINET.

**430.** Le MICROSCOPE DE VOYAGE se compose d'une pomme de cuivre, au sommet de laquelle se trouve un étui cylindrique (pl. 4, fig. 11, c) recouvre l'instrument sur sa base (b) pendant le voyage ; l'instrument se sert de l'instrument, on enlève le microscope (m) se trouve ainsi pour l'observation ; on n'a pour cela qu'à enfoncer le bâton dans la terre ; ou bien, si l'on veut servir de l'instrument en se tenant d'une table ou d'une borne, on dévise le microscope (m) du bâton, pour en visser sur l'ouverture du cylindre qui se sert d'étui, et qui de cette façon sert de support à la lentille (l) entre, par un pas de vis nouveau supporté horizontalement sur les deux tants (m' m') ; le porte-objet en verre est chassé dans un anneau mobile, susceptible de se rapprocher et de s'éloigner de la lentille au moyen d'un pas de vis, entre les deux tants (m' m'), dont les surfaces intérieures sont percées en fractions d'écrou, en sorte qu'on peut de cette manière amener l'objet toute espèce de lentilles. Lorsqu'on observe des objets opaques, et par la réflexion d

, on n'a pas besoin de changer l'instrument : sa position verticale ; mais s'il s'agit d'un instrument imparfait, et que l'on désire observer par un autre, on dévisse le microscope, on fixe l'objet sur le porte-objet avec une goutte d'eau ou de la résine, et on présente le fond du porte-objet à l'œil. Trois lentilles suffisent pour que l'instrument se prête aux observations les plus précises, même en voyage : une lentille d'un pouce, l'autre de six lignes et une autre d'une ligne. Pendant la marche, l'une de ces loupes sert de loupe pour le porte-objet (*p*) et la surface de l'extérieur du bûton (*b'*). Pour mettre l'observation à l'aise, on souffle de la respiration, on couvre le microscope d'un manchon en verre, cylindrique par les deux bouts, d'un diamètre correspondant au diamètre extérieur du microscope et de la même longueur que la monture.

Le microscope simple de cabinet exige une structure qui se prête, sans déplacement, à des usages les plus variés ; mais, réduite à sa plus simple expression, la structure n'en est rien moins simplifiée. Les conditions à remplir sont : 1° que le porte-objet (*p*) puisse s'avancer au foyer des lentilles les plus faibles comme des plus fortes, et même, quand l'épaisseur de certains objets demande que le porte-objet soit placé à une certaine distance ; 2° que le porte-lentille (*l*) puisse avancer d'arrière en avant, de gauche à droite, ou en superposer le foyer à l'objet dans les deux directions du porte-objet (*p*) ; 3° que le porte-lentille serve à rendre l'objet visible par réflexion des rayons lumineux, soit mobile dans les deux sens, pour prendre le jour d'où il faut le projeter où l'observation l'exige. Or, pendant mes plus opiniâtres travaux et sous une grande gêne, j'ai rempli ces trois conditions avec un succès qui n'a pas été contesté, au moyen d'une tige verticale de laiton, plantée dans un socle en bois, qui supportait un miroir à l'extrémité inférieure ; le porte-objet glissait sur la tige et s'y fixait par une vis de pression ; la loupe se composait d'une lame de cuivre, inclinée d'un côté par une ouverture circulaire, et de l'autre par une

entaille longitudinale, qui donnait passage à la tige d'une vis de pression, glissait d'avant en arrière contre elle, ou pivotait autour d'elle de droite à gauche, se fixant par la pression de la vis, lorsqu'on avait amené la loupe à la position convenable.

432. Il n'y a pas de doute que la grossièreté de cette construction n'amène une grande perte de temps à sa suite, par la nécessité où l'on se trouve à tous les moments d'avoir recours, pour mettre les pièces à point, aux coups de pince, auxquels tant d'autres ont recours pour faire concorder les expériences avec leurs prévisions théoriques ; mais enfin avec un instrument aussi peu élégant, un esprit philosophique peut arriver à un degré de précision et d'exactitude, qu'entre certaines mains sont loin d'atteindre les plus riches microscopes.

433. Cependant la perte de temps, qui, selon l'expression de Franklin, est l'étoffe de la vie, est une perte irréparable, puisqu'il ne nous est pas donné d'allonger notre vie à volonté. Aussi, dans l'intérêt de ceux à qui la nature ou plutôt la bizarrerie de notre ordre social a donné plus d'aptitude que de fortune, je résolus, dès mes premières difficultés, de mettre à la portée de toutes les bourses les avantages d'un microscope simple, élégant et facile, dont le prix, jusqu'à cette époque, s'était maintenu au chiffre des microscopes composés. Le problème n'était pas aussi aisé à résoudre qu'on le pense ; car il s'agissait de rencontrer un opticien qui entendit aussi bien les intérêts de sa fabrication que je prenais les intérêts de la consommation ; et, à cette époque, vu le peu d'usage que les savants faisaient du microscope, les opticiens n'avaient rien moins que contracté l'habitude de compter sur l'affluence des petits acheteurs. Enfin il s'en offrit un qui me comprit et qui s'en est fort bien trouvé (\*) ; et le microscope simple, sous la forme la plus élégante et la plus commode, fut mis à la portée de toutes les bourses. C'est l'instrument auquel la reconnaissance un peu exagérée des observateurs a donné mon nom, quoiqu'en cela je n'aie pas eu le mérite d'une découverte, mais seulement celui d'une idée utile. Afin d'éviter les répétitions, nous donnerons la description de cet instrument, en nous occupant des modifications

il, opticien et balancier des monnaies de France, rue n° 24. C'est dans son établissement qu'on trouvera les instruments décrits dans cet ouvrage. Entièrement étranger à cette fabrication, on ne saurait m'accuser de partialité en faveur des intérêts des autres fabricants ; mais la mission spéciale d'intermédiaire entre les intérêts des fabri-

cants et ceux des acheteurs, me force à déclarer que je ne donne aucune garantie morale qu'aux instruments de ma compétence qui sortent des ateliers de Deleuil. La contrefaçon a veudu, depuis six ans, sous le nom de microscope simple de Raspail, des instruments d'une défectuosité telle, qu'il m'est devenu impossible de différer la présente déclaration.

encore de concentrer la lumière sur le champ visuel avec le degré d'intensité qu'exige la nature de l'objet; les miroirs réflecteurs avec leurs accessoires remplissent cette condition. Ces trois systèmes de pièces sont coordonnés, au moyen d'une tige verticale qui leur sert à toutes de pivot. Nous allons traiter de chacun de ces systèmes de pièces avec quelques détails.

**446. TUBE DU MICROSCOPE.** Le tube d'un microscope composé (pl. 5, fig. 1 *tu*) est un cylindre qui varie dans ses dimensions, selon la courbure des lentilles et le genre de leurs combinaisons; il se termine en un cône (*ob*) par l'extrémité qui doit recevoir le système des *objectifs* (441). Le système des *oculaires* est placé à l'autre extrémité (*oc, oc'*). Il est facile de concevoir qu'à la faveur de cette forme du tube, l'artiste n'a pas besoin de faire de grands efforts pour parvenir à *centrer* les *lentilles objectives* et *oculaires*, c'est-à-dire pour les disposer de manière que le centre de toutes se trouve dans l'axe du tube; le tour, en effet, est un compas qui découpe et polit en même temps. Cependant la *centration* du microscope est un point essentiel et qui demande toute l'attention d'un ouvrier habile, la moindre déviation de l'axe d'une lentille étant capable d'altérer l'image.

447. Ce résultat obtenu, on place, devant chaque lentille, un diaphragme, dont le diamètre ne laisse parvenir, à la surface du verre, que la masse de rayons capables de s'y réfracter sous des angles utiles à la vision (404); ainsi le tube du microscope possède trois diaphragmes, l'un à l'objectif (*ob*) qui adhère nécessairement à la surface de cette lentille; l'autre (*d*), en face et à une certaine distance du premier oculaire (*oc*), et l'autre (*d'*), enfin, au foyer de l'oculaire externe (*oc'*). Le cône lumineux, qui émane de l'objet à observer, est donc rogné trois fois avant de transmettre l'image à l'œil de l'observateur, parce que trois fois on a dû le forcer à ne traverser que le champ de la lentille, qui donne le moins d'aberrations de réfrangibilité et de sphéricité (405).

448. Dans un microscope composé, l'image se trouvant à la base d'un cône indéfini, dont l'objet est le sommet (437), il est évident qu'on n'aura qu'à s'éloigner de l'objet, pour grossir l'image, sans modifier en rien le système des oculaires ni celui des objectifs. C'est dans cette vue qu'on dispose le système des oculaires à l'extrémité d'un tube (*tu*), qui rentre à frottement dans le tube externe (*tu*), et qui permet de doubler, ou au moins d'augmenter d'un tiers la distance de l'ocu-

laire à l'objectif. Le second diaphragme placé à la base de ce tube interne. Mais il est évident également que l'ouverture de ces diaphragmes restant invariable, la quantité de lumière qui vient aux oculaires, lorsque le tube interne est tiré, sera moindre que lorsque le tube sera rentré; qu'en conséquence l'image obtenue par ce procédé doit être d'autant moins éclairée que le tube sera plus grossie. De là vient que cet appareil renferme dans des limites très-bornées; le grossissement le plus exagéré ne saurait en aucune manière compenser le défaut de clarté.

449. On a soin de noircir toutes les parois intérieures des diverses pièces du tube, afin d'empêcher les rayons lumineux qu'on a écartés par les diaphragmes, et dont la réflexion ne manque pas de contrarier la marche de la réfraction des rayons utiles, si l'on n'avait pas recours à cette précaution.

450. L'œil de l'observateur, qui est à son tour une puissante lentille, doit avoir son diaphragme et son tube, comme toutes les lentilles de verre; nous venons de parler; car, par les mêmes raisons, il est nécessaire de le préserver, et des rayons réfléchis qui nuiraient à la netteté de l'image, et des rayons de la lumière atmosphérique dans le champ de celle-ci s'effacerait; c'est pourquoi l'on a creusé en demi-sphère le porte-oculaire dans lequel l'œil doit se loger, et d'en noircir la surface.

451. On a dû remarquer qu'au lieu d'un seul *objectif*, nous nous sommes constamment servis de *système des lentilles objectives*. Mais, dans le but de pousser aussi loin que possible les avantages de l'*achromatisme* (40), on associe aujourd'hui trois lentilles achromatiques ensemble, en les rapprochant autant qu'il est possible; on les visse par leur monture l'une à l'autre, de manière qu'il est loisible d'employer que deux ou une, si l'on a besoin de tenir l'objet à une assez grande distance du microscope, la distance étant en raison inverse du grossissement, et le grossissement étant en raison du nombre des lentilles qui entrent dans le système des objectifs. Mais on remarque alors que l'*achromatisme* aussi est en raison du nombre des lentilles, en sorte qu'avec un seul il n'est pas rare de voir l'image s'entourer de quelques irisations; inconvénient dont on tient compte dans l'observation.

En conséquence, il entre aujourd'hui dans la construction de tout microscope cinq lentilles dont trois au moins sont achromatiques, c

étés chacune de deux autres, ce qui élève le nombre à huit.

**ORTE-OBJET** du microscope est une *lampe (pl)*, ouverte au centre, pour laisser la lumière, et susceptible d'avancer ou de reculer au moyen d'un mécanisme particulier des lentilles objectives est toujours fixé au porte-objet. La platine doit être forte pour supporter le poids des mains, et assez large pour que rien ne gêne les mouvements de la dissection ou de la manipulation chimique. L'ouverture circulaire est faite de manière à recevoir une lame de verre de diamètre, sur laquelle on dépose l'objet. Tout ornement étranger doit être évité dans la construction de la platine; car les choses qui flattent la vue, blessent les yeux, et nuisent à l'estime de l'observateur, rien n'est plus nuisible que ce qui est simple et commode.

**a. Les pièces destinées à éclairer l'objet** dans un microscope composé, de ces pièces, dont l'imperfection annule l'utilité du principal. Bien des microscopes sont défectueux que par le vice des pièces qui les composent.

Les objets opaques par *réflexion*, et transparents par *réfraction*; les premiers font tomber la lumière sur la surface qui est tournée vers l'objectif; les seconds projettent la lumière sur la surface opposée, en éclairant leur superficie, les premiers leur intérieur.

**Les réflecteurs.** Ce sont des miroirs qui tournent par leur diamètre à deux branches ( $\alpha$ ) d'un demi-cercle, dont l'une se fixe au bout d'une tige, et l'autre tourne sur son axe; celle-ci est terminée par un anneau, qui glisse contre la tige fixe, et permet de rapprocher ou d'éloigner le miroir du porte-objet. Les miroirs ne projettent pas assez de lumière, lorsqu'on se sert de la lumière de celle d'une lampe; les miroirs projettent trop, et rendraient l'observation impossible, en concentrant sur lui les rayons; on a donc pris le parti de réunir les deux montures, le *miroir plane* et le *miroir concave* étant appliqués dos à dos. La *courbure* (414) du miroir concave est plus courte, que l'on vise à des rayons plus forts, et que le tube du micro-

scope est d'un plus petit diamètre. C'est par des tâtonnements qu'on arrive à trouver la courbure la plus convenable à la vision, dans la construction d'un microscope: c'est un point essentiel à déterminer.

455. Mais de même que les rayons émanés de l'objet, qui tombent sur la surface d'une lentille, ne sont pas tous d'une utile réfraction, de même les rayons qui arrivent du miroir sur l'objet, ne sont pas tous propres à en donner l'image la plus nette. Le faisceau dont on l'éclaire doit toujours être en rapport avec sa transparence; la trop grande lumière rendant invisibles les uns en les débordant, comme l'obscurité les autres. Le *porte-objet* a donc dû aussi avoir son *diaphragme (dd)*; c'est une lame de métal percée de trous d'un diamètre variable, et que l'on place à une certaine distance du porte-objet; on peut retrancher de la sorte, du cône lumineux, autant de zones que l'exige la netteté de l'image. Car pour voir un objet, il ne faut jamais que la lumière, qui arrive à notre œil du milieu ambiant, soit beaucoup plus forte que celle qui nous est transmise par l'objet lui-même; l'une, en effet, envahirait la vision, aux dépens de l'autre.

456. *Miroirs réflecteurs.* Dans les anciens microscopes, on vissait, à l'extrémité du tube des objectifs (*ob*, fig. 1, pl. 5), une calotte perforée au centre, revêtue d'une feuille d'argent poli sur sa surface concave, laquelle était tournée du côté de l'objet; c'était un miroir destiné à concentrer de haut en bas, sur l'objet, ceux des rayons transmis de bas en haut par les miroirs dont nous venons de parler, qui débordaient l'objet opaque, lequel était supposé au foyer du miroir réflecteur. Mais avec quelque soin qu'on exécutât ces sortes de pièces, non-seulement il était impossible de déterminer rigoureusement leur foyer, mais encore, alors même qu'on aurait atteint ce but, les objets opaques ayant une épaisseur variable sur toute l'étendue de leur surface, il arrivait qu'un point étant plus éclairé qu'un autre, et que tel autre se trouvant dans la plus complète obscurité, l'emploi d'un miroir réflecteur, au lieu de profiter à l'observation, devenait une source inépuisable d'illusions d'optique. Ensuite la structure de ces miroirs ne permettait pas de les appliquer aux forts grossissements, à ceux que donnent les lentilles d'un foyer court; et quant aux grossissements faibles, qui permettent de tenir l'objet à une assez grande distance de la lentille, la lumière des nuages n'éclaire bien mieux que ne feraient ces

d'appareils; aussi paraît-on en avoir complètement abandonné l'usage; on les a remplacés par des prismes à surfaces courbes, ou mieux par des lentilles convexes, à monture mobile dans tous les sens, pour prendre la lumière dans tous les azimuts, et la concentrer par convergence sur les objets opaques.

457. Telle est la structure du microscope composé, réduit à sa plus simple expression, et muni des pièces indispensables à son usage. Quant aux modifications que les observateurs ont apportées à la monture, depuis son invention jusqu'à nos jours, elles sont presque innombrables; et toutes avaient également leur utilité et leur désavantage, ce qui faisait que les fabricants attachaient peu d'importance aux différences, tant que l'emploi du microscope fut limité aux démonstrations des cours de physique ou aux observations de *micrographie*, telles que l'histoire naturelle les admettait pour sa nomenclature. Mais tout cela a dû changer alors qu'une nouvelle méthode a reculé les bornes de l'application de cet instrument; il a fallu une nouvelle monture pour de nouveaux procédés, de nouvelles pièces pour de nouveaux usages. Il a fallu remplacer la richesse, qui ajoute aux amusements des amateurs, par la solidité que réclame une manipulation journalière; les effets des détails par l'harmonie et la simplicité de l'ensemble; et, ce qui n'était pas le point le plus facile à résoudre, amener le fabricant à fournir tout cela à un prix, qui permet de faire passer l'instrument, du cabinet des curieux dans le laboratoire du plus modeste travailleur.

458. Nous allons décrire la forme à laquelle nous nous sommes arrêté, pour remplir ces conditions, dans l'intérêt de la nouvelle méthode, dont ce livre est consacré à donner l'exposition.

#### MICROSCOPE DOUBLE.

459. Ce microscope, réunissant, sur la même monture, le microscope simple et le microscope composé, se prête à tous les genres de grossissements, et suffit à toutes les observations d'anatomie, de physique, et de chimie microscopique. La fig. 1, pl. 5, le représente monté sur sa boîte, et muni de ses pièces principales.

460. La boîte (*b*), en bois de noyer verni, a 29 centimètres de long, sur 21 de large, et 7 de hauteur environ. Le tiroir (*tr*) s'ouvre sur un des petits côtés; toutes les pièces du microscope y sont disposées par numéros répétés sur la pièce et sur

la place qu'elle occupe; une instruction dont un exemplaire est joint à chaque i indique dans quel ordre chacun de c doit prendre rang, lorsqu'on veut m microscope. Le couvercle est fixe, et sert à l'instrument, ainsi que de point d main du dessinateur. Les dimensions scope sont telles, qu'en le plaçant avec une table ordinaire, l'oculaire (*oc*) se hauteur de l'œil de l'observateur ass n'éprouve pas la moindre gêne à voir e en même temps, ce qui est un avanta pour la commodité de l'observation santé de l'observateur.

461. A l'opposé de l'ouverture du ti le bord du couvercle, s'insère la tige du microscope (*tg*) par le pivot de sa une douille en cuivre, dans laquelle tourner sous tous les sens, pour pe prendre le jour dans tous les azimuts, le porte-objet dans toutes les directio juge les plus favorables à l'observa avoir à changer la boîte de place. Cel longue de 15 centimètres environ. La sion (*v*) sert à fixer le pivot dans sa d fois que la tige a été tournée dans le s favorable. Le motif qui a déterminé la microscope sur le bord de la boîte, au lieu, qu'indique la symétrie, pourr facilement apprécié, lorsque nous au occuper de l'art de mesurer les objets piques, et surtout des procédés pour c phénomènes intimes de l'ébullition. Mi prendra, dès à présent, qu'en le re bord opposé à l'ouverture du tiroir, o dessinateur une plus grande surface, peut par là donner au tiroir des dime grandes, et en rendre plus faciles les m

462. La tige est brisée vers sa base être renversée, lorsqu'on désire obser jets non verticalement, mais horizont

463. Elle supporte trois systèmes d sentielles: 1° la monture du miroir (1 qui sert à faire mouvoir le porte- 3° enfin l'appareil destiné à amener optique au-dessus de l'objet à observer

464. Ce dernier appareil se compose horizontal (*lv*), qui pivote, dans la t croscope, à la faveur d'un cylindre v pour amener au besoin le tube du mic tous les points de la circonférence, d est le centre. Ce levier sert de fourreau interne (*lv'*), que le jeu du bouton (*bf*)

rolonté, pour porter d'arrière en avant  
d'avant en arrière, la monture qui  
à son extrémité libre la loupe ou le  
croscope.

ppareil du porte-objet se compose d'un  
si engaine la tige, et qui est suscepti-  
nter et de descendre par le jeu du  
, au moyen duquel on fait tourner  
dentée d'un pignon, qui s'engrène  
crémaillère fixée sur la surface de la  
e fourreau est terminé à son extrémité  
, par 'une queue d'aronde (*ar*) solide-  
le à angle droit, et dans laquelle s'in-  
frottement le manche de la platine  
: (*pl*), sur l'ouverture de laquelle se  
*porte-objets*.

te platine (fig. 3) est une lame de cui-  
en carré long, à surface unie, à bords  
de 8 centimètres de long sur 6 environ  
t percée, sur le milieu de son aire, d'une  
circulaire de 4 centimètres environ de  
recevant dans un rebord la lame circu-  
rre qui sert de *porte-objet*. Avec cette  
, comme on le voit, le *porte-objet* reste  
it toute la durée de l'observation ou de  
n; et c'est en faisant mouvoir de gauche  
d'avant en arrière, le levier horizontal  
ope (464), que l'on cherche l'objet de  
on même; ce qui procure l'avantage de  
umettre à tous les genres de grossis-  
même corps sans le déplacer, la même  
sans en plisser la surface, la même face  
sans la changer de jour.

s cet avantage inappréciable serait dé-  
seul fait, si le diaphragme (455), qui  
inuer le volume du faisceau destiné à  
jet, était fixe, comme dans les micro-  
naires, et ne permettait à la lumière que  
centre du porte-objet. Nous avons donc  
pour ce nouveau microscope, un dia-  
ld) d'un mécanisme tout particulier, qui  
lumière projetée par le miroir (*m*), de  
les mouvements de l'objectif, et de se  
jours sur son axe.

phragme (fig. 4) est formé de deux lames  
horizontales, arrondies d'une manière uni-  
ceptibles de tourner, par une gaine com-  
stour d'une tige verticale (*pv*), qui est  
sous du manche de la platine (*pl* fig. 1 et  
e des deux lames est percée d'une ouver-  
dinale (*ov*), large de 5 millimètres envi-  
r de la gaine, et se dirige vers le milieu  
férance. L'autre lame, au contraire, est

percée de neuf ouvertures circulaires (*ov'*) de près  
de 5 millimètres de diamètre, disposées sur un arc  
de cercle qui part d'un côté de la gaine (*g*), et se  
dirige vers l'une des extrémités de la lame. A la  
faveur des deux boutons (*bb'*), il est facile de faire  
pivoter les deux lames, en sens inverse l'une de  
l'autre, autour de leur gaine (*g*), qui leur sert de  
centre, et d'amener successivement toutes les ou-  
vertures circulaires (*ov'*), dans le plan de l'ouver-  
ture longitudinale (*ov*). On conçoit facilement que,  
par ce simple mécanisme, on peut amener la lu-  
mière sur chaque point du *porte-objet*, en conser-  
vant dans l'ombre tous les autres. On diminue en-  
suite ou l'on augmente le volume du faisceau lu-  
mineux, en approchant ou en reculant ce dia-  
phragme de la platine, au moyen de la gaine qui  
glisse à frottement contre le pivot vertical (*pv*) de  
la platine (fig. 3).

469. Si l'on trouvait que, malgré la faible ou-  
verture des trous de ce diaphragme, la lumière  
déborde un peu l'objet, on corrigerait ce mauvais  
effet, en se servant d'un petit cône noirci à deux  
ouvertures inégales, dont la plus grande s'adapte-  
rait, à baïonnette, dans celui des trous du dia-  
phragme par lequel on projette la lumière sur le  
porte-objet.

470. La monture du miroir (*m*) a dû subir à  
son tour une modification analogue, c'est-à-dire  
ayant pour but d'amener l'axe du cône lumineux,  
perpendiculairement à toutes les positions que le  
corps observé est dans le cas d'occuper, sur l'aire du  
*porte-objet* en verre. A cet effet, la tige horizontale  
qui supporte le miroir, se coude en (*cd*), de ma-  
nière qu'en faisant tourner la gaine (*g'*) autour de  
la tige à laquelle la fixe pendant le repos la vis de  
pression (*v*), on raccourcit ou l'on allonge la dis-  
tance à laquelle on veut placer le foyer de la glace  
concave du miroir. La gaine (*g'*) de la monture de  
cet appareil peut monter ou descendre contre la  
tige du microscope, mouvement qui ajoute à l'effet  
du mouvement de bas en haut du diaphragme (468)  
et permet d'augmenter ou de diminuer à volonté  
le volume du faisceau par lequel on cherche à  
éclairer l'objet.

471. Cette disposition générale étant une fois  
bien conçue, on peut transformer cette monture  
en celle d'un microscope simple ou d'un micro-  
scope composé, au moyen de deux petits corps de  
rechange, que nous désignerons, l'un par le nom  
de *porta-loupe*, et l'autre par celui de *porte-mi-  
croscope*.

472. Le porte-microscope (fig. 2, pl. 5) est un  
large anneau soudé, par l'une des extrémités de



est de 125 diamètres et la distance focale nettes; en tirant le tube (*tu'*) le grossissement à 250 diamètres, la distance focale cessant d'un demi-millimètre environ. En, avec les trois lentilles objectives (*ob*) mis à bout, comme elles le sont sur la l, le grossissement est de 350 diamètres, l'objet poussé dans l'autre. Il s'élève à 500 le tube étant tiré; et à ce chiffre, l'image encore nette et suffisamment éclairée; la distance focale n'est plus alors que d'un centimètre, ce qui exige beaucoup de précaution certaine habitude de mettre l'objet à un moindre mouvement trop brusqué la lentille dans l'objet ou le liquide qui

pour obtenir des grossissements plus forts, des oculaires plus puissants, qui donnent le grossissement de 500, le tube (*tu'*) de 800, le tube (*tu'*) tiré. Mais, ainsi que les microscopes possibles, ces grossissements ne s'obtiennent qu'aux dépens de la netteté, et leur genre d'utilité est tout extérieur de circonstance; on ne s'en sert que pour les observations.

qu'on observe les corps opaques, la lumière leur arriver d'en haut; et celle qui vient d'en bas, autour d'eux la lumière du miroir in-pourrait que nuire à la vision, par le fait de la diffraction. On la supprime, en plaçant le porte-objet en verre (*pb*), un diaphragme d'ouverture, de même diamètre, et qui recouvre sa surface. On fixe alors contre la monture de la loupe réfléchive (*pl. 5*), la griffe (*gr*) embrasse l'épaisseur de la lame (*fig. 1*), et fixe la monture dans une anse conque par la vis de pression (*v*); or, la tige (*tg*) mobile dans sa gaine (*g*), mobile au deuxième coude (*c'*), se coulant à l'intérieur (*c''*), est susceptible de tourner en (*m*), la porte-lentille tourne sur son axe à l'extrémité des deux branches (*aa*), on peut prendre le liquide et répandre sur l'objet dans toutes les directions possibles.

même qu'on supprime la lumière réfléchie, lorsqu'on veut observer par réflexion, de sorte qu'on supprime toute lumière réfléchie, on peut observer par réfraction, les effets tant propres qu'à induire en erreur sur les observations des effets de l'autre. L'*abat-jour* est un cylindre dans lequel se loge l'extrémité du tube du microscope, est destiné à recevoir tous les rayons réfléchis, en s'appli-

quant par sa base, sur la surface du porte-objet lui-même.

485. Nous avons dit qu'il pouvait se présenter des circonstances telles, que l'on aurait intérêt ou fantaisie à observer les objets horizontalement, et à les éclairer directement par la lumière des nuages et sans l'intermédiaire du miroir (*m*). Le microscope double se brise, vers la base (*br*), dans ce but. Mais il arriverait infailliblement dans ce cas, que le liquide du porte-objet entraînerait l'objet sur la platine, ou que le porte-objet lui-même se déplacerait, par suite des mouvements imprimés à l'instrument. On maintient le porte-objet en position, au moyen de deux pinces (*fig. 7 pr*), dont la griffe (*gr*) saisit l'épaisseur de la platine par la vis de pression (*v*), et dont la tige (*tg*) se meut dans la gaine (*g*) circulairement et de haut en bas à frottement. On s'oppose à l'écoulement du liquide, en l'emprisonnant dans les *porte-objets à réactifs*, qui se composent de deux lames appliquées à frottement l'une contre l'autre, et dont l'inférieure est creusée d'un segment de sphère (*sp*) à l'émeri. Nous en avons fait construire de différentes formes, à lames carrées (*fig. 8*), parallélogrammes allongés (*fig. 9*), et circulaires (*fig. 10*), du même diamètre que l'ouverture de la platine (*pl. fig. 1*).

486. Le procédé pour utiliser ces appareils n'est pas d'une grande complication; on passe, sur la surface de la lame, une couche mince d'une substance non attaquable par le liquide que l'on veut emprisonner; le plus souvent un peu de salive suffit; on glisse à frottement la lame supérieure sur l'inférieure, jusqu'à ce que l'adhérence paraisse assez grande, et on amène le bord de la lame supérieure environ au-dessus des deux tiers de la cavité (*sp*) de la lame inférieure; on introduit alors dans la cavité le corps à observer, avec une quantité de liquide qui déborde; on pousse aussitôt la lame supérieure, pour chasser devant elle le superflu; on est sûr, de cette manière, que l'air ne pénètre pas dans la cavité, laquelle se trouve hermétiquement close, une fois qu'à la faveur d'une pression secondée par des frottements de va-et-vient suffisamment répétés, on est parvenu à compléter l'adhérence des deux surfaces accolées ensemble. Les deux lames tiennent alors entre elles, comme si on les avait soudées ensemble, et le liquide se trouve emprisonné hermétiquement, pour ainsi dire, dans un flacon microscopique à l'émeri (51). On conçoit que l'objet enfermé dans une cavité de ce genre a beau se déplacer, il ne saurait se soustraire à l'inspection microscopique, qu'en conséquence on peut impunément donner à



ces lames la position verticale ou horizontale. Mais quelle que soit celle des deux positions que l'on adopte de préférence, ces sortes d'appareils sont indispensables, toutes les fois qu'on a à soumettre une substance à l'influence prolongée d'acides volatils ou avides d'humidité, d'alcalis qui se carbonateraient à l'air, enfin de réactifs et menstrues qui s'altéreraient ou se volatiliseraient. On doit en avoir toujours une certaine provision à son service.

487. Quoique le porte-objet en verre (*pb*) soit à demeure pendant l'observation, qu'on soit dispensé d'y porter la main pour amener l'objet sous le microscope, cependant il arrive fréquemment que le liquide déborde sur la monture, par suite de l'impossibilité où l'on se trouve d'amener la platine à une parfaite horizontalité; inconvénient dont la conséquence la moins grave est, selon la nature chimique du liquide, d'altérer le poli des pièces et la facilité de leurs mouvements. Pour prévenir ces sortes d'accidents, nous avons fait corroder, sur la lisière du porte-objet en verre (*pb* fig. 1, et fig. 11), une gouttière circulaire (*gt*), qui sert de fossé au petit débordement, et arrête le liquide au passage.

488. Enfin, dans le but de préserver la monture des objectifs (*ob* fig. 1) du contact des acides, ou de l'évaporation des liquides, on a disposé un manchon (fig. 13), formé d'un fond de tube de verre (*tw*) fermé à la lampe, et mastiqué sur ses bords à un cercle de cuivre (*an*), dans lequel rentre à frottement l'extrémité inférieure du tube du microscope; en sorte que le fond du manchon vient s'appliquer presque sur la surface de la lentille objective. L'épaisseur du verre du manchon étant moindre que la distance focale, l'interposition de sa substance n'est pas un obstacle à la vision; et malgré les défauts que tout l'art du souffleur ne saurait jamais faire entièrement disparaître, il est impossible qu'en tournant le manchon sur son axe on n'arrive pas à rencontrer un espace, si petit qu'il soit, qui laisse passer les rayons lumineux sans leur faire subir la moindre déviation.

489. Cet appareil est de la plus grande utilité pour observer les corps dans un liquide en ébullition, ou dans un menstrue d'une rapide volatilité. En effet, si l'on tenait la lentille objective à distance de la surface du liquide, les vapeurs dégagées ne manqueraient pas de venir se condenser en petites gouttelettes contre la surface de la lentille, et d'y former autant de centres de réfraction, qui annuleraient, par ce seul fait, la réfraction générale. En plongeant la lentille dans le liquide

même, on prévient cet accident; et s'introduirait dans la monture du microscope les vapeurs viendraient se condenser à l'intérieur. A l'aide du manchon, on prévient la formation de la vapeur, et on s'oppose à la formation de la vapeur, et on peut assister enfin, sans le moindre inconvénient, aux influences les plus intimes d'un liquide, sur une substance donnée. Dans cette circonstance, on remplace le porte-objet par un verre de montre d'un diamètre convenable, et le miroir (*m*) par une lampe à alcool (fig. 2, pl. 3), que l'on peut éloigner à toutes les distances possibles du porte-objet, et ainsi le corps du microscope en dehors de

490. Ce petit arsenal pour les observations est complété par une pince à dissection (*pi* fig. 18 *pi*) à pointes dentées en dentelure, un scalpel à tranchant recourbé en arc (*sc* fig. 19 *sc*), deux petites aiguilles emmanchées (*aig.* pl. 3 *aig.*), trois instruments qui satisfont à tous les besoins d'une dissection microscopique.

491. MESURES MICROMÉTRIQUES. : Il faut avoir soin de soustraire la vue de l'appareil au microscope aux personnes, auxquelles on veut montrer quelque objet microscopique, et que l'on place l'instrument dans une chambre obscure, de manière que l'oculaire fût l'office d'un œil pratiqué dans le mur, et donnant sur un point quelconque; il est certain que l'objet visuel du microscope apparaîtrait à l'observateur novice, comme une mer dans laquelle s'agitieraient des corps animés, d'une grandeur démesurée. L'eau de nos mers, du diamètre d'un millimètre, deviendrait ainsi un océan immense; le nouveau, par suite de cette simple transformation, qui transformerait le microscope en un microscope panoramique ou en *panorama*.

492. D'où vient donc que tout ce monde se présente sous ses limites, que tous ces géants se réduisent à nos yeux, par cela seul que nous les contemplons? Il faut avoir mesuré d'un coup d'œil le tube vers lequel ces mystères se révèlent? Il ne possédons pas de mesure absolue des objets; c'est que la grandeur des objets n'est que relative; c'est que les corps de la nature ne sont ni tellement grands, mais plus ou moins petits; tel autre; c'est enfin parce que nous ne pouvons mesurer la grandeur de l'un que par comparaison avec l'autre; et que la comparaison des grandeurs ne peut jamais se faire de souvenir.

donc que j'observe. à travers un tube et le diamètre, et la longueur, et le un espace lumineux, où se meuvent tumultueuses d'êtres d'une structure et d'une physionomie distincte, ne m'apartient ces corps qu'entre eux et avec le l'espace qu'ils habitent, la première mon esprit est d'étudier leurs proportions; si je veux ensuite comparer les de ce monde tout nouveau avec les du monde que j'habite, je ne saurais qu'au raisonnement, qui m'indique illers d'êtres si distincts ne pourraient cette distance, s'ils n'étaient pas gigantes saurient se mouvoir avec de telles e dans un espace immense peut-être re horizon.

Et que tout à coup je déchire le voile ait ce mystérieux mécanisme, et que que ce tableau est un prestige, et que se à travers un diaphragme de 3 millimètres, et dans la longueur d'un tube de centimètres. dès ce moment l'illusion proportions se réduisent à une mesure tout la comparaison simultanée va me blir des rapports constants. Car en le l'œil droit l'image transmise par le l'œil gauche les objets extérieurs, il ale d'établir de combien les uns me u grands que les autres.

lorsque l'œil droit est logé dans la ca- aire, et que de l'œil gauche j'observe ronnants, je m'aperçois que ceux-ci t distincts à la vue qu'à une certaine s deçà de cette limite, leurs formes utant plus et la vision devient d'au- nfuse, qu'ils se trouvent placés plus œil. Or l'analogie, qui agit sur notre en dépit de tous les calculs, me por- tre que ces images, qui me viennent bre du microscope, contre lequel est m œil, ne sauraient appartenir qu'à ets plus ou moins sur la limite de la le. C'est donc avec des corps exposés er à la vue simple, que je serai amené les images grossies par l'instrument. e, variable selon la portée des diffé- , peut être évaluée en moyenne à 50 c'est celle qu'il faudra adopter pour ure commune des objets microscop- que la portée de la vue n'ira pas si avoir soin de noter la distance à la- ure.

496. Que l'on place sur la table, et à 50 centimètres de distance, une règle (rg fig. 1, pl. 5) divisée en centimètres et en millimètres, que l'on fixera de l'œil gauche, en même temps que de l'œil droit appliqué contre l'oculaire (oc'), on observera l'image grossie par l'instrument; il arrivera un moment où, par suite de l'unité de la sensation optique, l'image semblera se superposer sur la règle, dont elle recouvrira un nombre de divisions facile à déterminer. Nous aurons dès lors la grandeur de l'image transmise par le microscope.

Pour déduire de ce résultat la grandeur de l'objet microscopique lui-même, dont nous venons de mesurer l'image, nous commencerons par mesurer la distance à laquelle l'objet se trouve par rapport à la surface inférieure de la lentille objective (ob), c'est-à-dire de déterminer la distance focale de celle-ci (405). Or, si ma vue était organisée de manière à percevoir un objet placé à la distance focale de la lentille, l'image m'arriverait sous un angle, dont la grandeur réelle de l'objet serait la base, c'est-à-dire la tangente au rayon qui partirait du milieu de la longueur de l'objet; dans la fig. 12, pl. 4, le petit cristal (ee') serait cette tangente; je verrais alors ce petit cristal sous l'angle (efe'). Mais si le cristal était assez grand pour être aperçu, à 50 centimètres de distance, avec les dimensions que le microscope employé communique à son image; en supposant cette dimension égale à (gG, fig. 12, pl. 4), la distance de 50 centimètres étant égale à (ja'), il est évident que les deux triangles (efe') et (gje') seraient proportionnels entre eux; qu'en conséquence la base (ee') du premier serait contenue dans la base (gG) du second, autant de fois que la perpendiculaire (aj) du premier dans la perpendiculaire (a'j) du second.  $ee' : gG :: aj : a'j$ ; c'est-à-dire que la grandeur réelle du petit cristal est contenue autant de fois dans la grandeur apparente de son image, que la distance focale de la lentille (415) l'est dans 50 centimètres, qui est la distance à laquelle nous avons placé la mesure commune. Désignons donc la distance focale par D, la grandeur de l'image par I, la limite de la vision distincte par L, et la grandeur réelle de l'objet par x, l'équation suivante  $L : D :: 1 : x$  donnera la valeur de ce dernier terme;

$$\text{d'où } \frac{D}{L} = \frac{x}{1}, \text{ ou } x = \frac{D \times 1}{L}$$

focale est de 2 millimètres, et que l'image apparente soit de 25 millimètres, la grandeur réelle

$$\text{l'objet sera } \frac{2 \times 25}{500} = \frac{5}{50} = \frac{1}{10} \text{ de millimètre}$$

microscope aura donc grossi l'objet 150 fois, chiffre qui sera l'indice de la puissance ampliante de cette lentille. D'où l'on conclura qu'une lentille d'un millimètre de foyer, si l'art du fabricant était capable d'arriver à une courbure de ce genre, grossirait 300 fois les objets; qu'une lentille de 3 millimètres de foyer grossira 100 fois, une lentille de 4 millimètres 75 fois, une lentille de 5 millimètres 60 fois, une de 6 millimètres 50 fois, une lentille de 2 centimètres 15 fois, et une de 3 centimètres 10 fois. Pour les personnes dont la vue distincte est juste à 8 pouces de distance, elles évalueront la distance focale en lignes, et elles diviseront  $D \times 1$  par 96 lignes, pour avoir la grandeur de l'objet.

497. La distance focale, avons-nous déjà dit, n'est pas toujours facile à déterminer d'une manière rigoureuse; il est, pour déterminer la puissance ampliative, c'est-à-dire le grossissement du microscope, un autre procédé qui donne des indications justes et non moins promptes, une fois qu'on a contracté l'habitude de s'en servir. Il est également fondé sur l'opération de la double vue; mais le terme de la distance focale  $y$  est remplacé par la grandeur réelle de l'objet. Soit, en effet, un objet dont, tout petit qu'il soit, je sois parvenu à déterminer rigoureusement le diamètre réel; si je le place au foyer du microscope, et qu'en même temps que je le fixe de l'œil droit, je fixe de l'œil gauche une règle divisée et placée à la distance de 50 centimètres, il est évident que la puissance ampliative du microscope sera égale au nombre de fois que la grandeur réelle de l'objet aura été ajoutée à elle-même, alors que son image se superposera sur la règle divisée (496), c'est-à-dire que le grossissement  $G$  sera égal à l'image  $I$ , divisée par la grandeur réelle  $g$ :  $G = \frac{I}{g}$ . D'où  $G \times g = I$ , et  $g = \frac{I}{G}$ ;

c'est-à-dire qu'une fois que j'aurai, par ce moyen, déterminé la puissance ampliative du microscope, je n'aurai plus, pour obtenir la grandeur réelle d'un objet quelconque, qu'à diviser l'image mesurée sur la règle, par le grossissement lui-même.

498. Mais en substituant, à un corps de la nature, la fraction d'une mesure adoptée, qui puisse se prêter à l'observation microscopique, on amènera l'évaluation à une précision aussi rigoureuse qu'il est possible de l'atteindre, avec l'imperfection de nos organes. Soit, en effet, un espace de

1 millimètre divisé au diamant, sur une verre, en 50 ou 100 parties égales (\*); à grossissement qu'on élève la puissance du microscope, il est certain que l'une au moins petites divisions tombera dans le champ du microscope. Lors donc que, par le *procédé double vue*, l'une de ces divisions coïncide avec celles de la règle observée à l'œil nu, ou plus qu'à lire le nombre de divisions de mesure de la règle observée à l'œil nu, que l'une des fractions du millimètre qu'on observe au microscope, pour en déduire le grossissement du microscope. En effet, si l'intervalle entre deux divisions microscopiques de la lame de verre couvre un centimètre de la règle observée à l'œil nu, le microscope au-dessus de cet intervalle 500 fois, dans le cas où chaque division micrométrique correspondrait à  $\frac{1}{50}$  millimètre; car alors, par l'effet de la puissance ampliative du microscope,  $\frac{1}{50}$  de millimètre est devenu égal à 10 millimètres, c'est-à-dire  $10 \times 50 = 500$ .

499. On doit avoir soin, en procédant à ces précisions, d'amener le micromètre au point où les divisions du diamant s'offrent pures et comme des traits et sans pénombre. Ensuite, il faut que la règle de mesure soit placée sur la table, et puisse être amenée à coïncider avec le micromètre par des mouvements faciles et doux; la distance doit être parfaite, et sur toute la longueur des traits, et sur toute leur épaisseur.

500. Lorsqu'on cherche à mesurer la puissance des grossissements élevés, qui ne s'obtiennent qu'au détriment de la lumière et de la clarté des images, il s'établit une lutte pénible et fatigante entre les deux yeux de l'observateur, dont l'un est plongé dans les ténèbres, et dont l'autre est inondé de lumière; et la coïncidence des images est alors d'une grande difficulté à déterminer.

501. On obvie à ce grave inconvénient par le procédé qui suit: on détermine, par la mesure ci-dessus, le grossissement du premier microscope (*oc'*, fig. 1, pl. 5), c'est-à-dire en plaçant un diaphragme (*d'*) de son foyer, un micromètre, cette fois, ne doit contenir que des millimètres sans autres fractions (\*\*). Si maintenant ce

(\*) Ces lames de verre se nomment des micromètres. Il est des artistes qui portent la division à 200 et 400 même avec une netteté admirable, ce qui exige le concours d'un excellent instrument diviseur et d'une main exercée. Le millimètre divisé en 100 parties

suffit à toutes les observations; le prix n'en dépasse pas 1 franc.

(\*\*) Afin de ne pas gêner la vision, ce micromètre est gravé sur une bande de verre de trois millimètres de largeur, égalant en longueur le diamètre du tube.

micromètre en place et au foyer de l'oculaire on observe en même temps le micromètre en fractions de millimètre placé au-dessus de l'objectif (*ob*), on trouvera qu'un nombre de divisions de celui-ci sont renfermées dans l'intervalle de deux traits de celui-là; c'est-à-dire une, deux, trois, etc., fractions du micromètre soumises à la réfraction de l'objectif, occupent le même espace qu'un millimètre soumis à la réfraction de l'oculaire externe (*oc'*); (*ob*), plus l'oculaire interne (*oc*), ont vu d'autant l'image d'une division. Mais l'oculaire externe (*oc'*) reprend, pour la grossir une fois, cette image; le grossissement total sera donc égal au premier grossissement multiplié par le second. Que, par exemple, un millimètre du micromètre soumis à l'objectif se place exactement entre les deux traits qui marquent un intervalle d'un millimètre, et qu'un micromètre soumis à l'oculaire externe (*oc'*), il s'ensuivra que la puissance amplifiante de l'objectif, jointe à celle de l'oculaire interne, grossira l'image 10 fois; mais si le grossissement de l'oculaire externe lui-même est de 10 fois, qui parviendra à l'œil de l'observateur sera  $10 \times 10 = 100$  fois; ce qui donnera le grossissement du microscope. Il faut conserver précieusement le chiffre du grossissement, une fois qu'on l'a obtenu par le calcul d'un assez grand nombre d'observations; ce ne sont pas de ces observations où l'on puisse impunément recommencer; et je ne sache pas de plus fatigantes que de les recommencer; j'en dirai même de moins concordantes. Il faut pas se le dissimuler, avec quelque soin que l'on procède, il est presque impossible à deux observateurs se rencontrent exactement leurs déterminations, et que le même trait tombe juste au même chiffre dans deux observations consécutives; il est des longueurs qu'on ne peut plus compter, mais qu'on se contente d'évaluer, en divisant idéalement l'intervalle où la division tracée ne se prête plus à mesurer les rapports. Mais il en est, sur ces mesures micrométriques, comme des mesures de grandeur; l'exactitude se trouve hors de portée; il est refusé à l'imperfection de nos sens de franchir. Quoi qu'il en soit, et comme on ne peut du grossissement, une fois constaté, se débarrasser de dénominateur à toutes les évaluations; dont l'image grossie sera le résultat; et il s'ensuit que les objets qu'on aura

à observer seront tous mesurés à la même règle, et que, par conséquent, les rapports de grandeur des objets microscopiques entre eux n'offriront rien d'erroné.

503. En résumé, le grossissement *G* du microscope étant déterminé par ce procédé, et l'image de l'objet observé *I* étant mesurée par le procédé de la double vue, la grandeur réelle de l'objet *g* se déduira de cette formule  $g = \frac{I}{G}$ .

504. On peut obtenir encore la grandeur réelle de l'objet, directement. En effet, si l'on parvient à disposer l'objet à mesurer, juste sur la surface divisée du micromètre en verre, il doit paraître évident que, pour connaître sa grandeur réelle, on n'aura qu'à compter le nombre de divisions micrométriques qu'il recouvre. Mais dans l'application, ce résultat n'est ni aussi prompt ni aussi facile à obtenir; et il est loin de donner à chaque fois des indications aussi exactes qu'on serait porté à le croire au premier abord. Les traits de la division micrométrique, qui n'occupent, sur la lame de verre, qu'une aire d'un millimètre, sont si délicats et si fins, qu'on ne parvient presque à apercevoir la place qu'ils occupent, que par le jeu de la lumière et le phénomène des interférences. Alors même qu'on a eu la précaution d'entourer la division par un cercle coloré visible à la vue simple, il faut encore beaucoup de temps pour la rencontrer au microscope, et pour la rendre visible, en l'amenant juste au foyer; l'épaisseur de ces traits étant si faible que le moindre coup imprimé au bouton de la crémaillère, amène la division au delà ou en deçà du foyer. Une fois qu'on l'a trouvée et qu'on l'a mise au foyer, il faut encore amener l'objet et la goutte de liquide qui le renferme, sur les traits de la division, ce qui n'est souvent pas moins long à effectuer, et ce qui expose la division à de fréquentes éraillures. Enfin toutes les difficultés ne sont pas aplanies dès ce moment: car il est rare que les dimensions de l'objet concordent exactement avec les divisions micrométriques, l'objet pouvant avoir  $\frac{1}{52}$ ,  $\frac{1}{55}$ ,  $\frac{1}{60}$ ,  $\frac{1}{70}$ , de millimètre en diamètre, quand la division du micromètre n'est qu'en cinquantièmes de millimètre. L'estimation alors doit se faire par des divisions idéales, qui sont capables de jeter l'évaluation dans des écarts bien plus graves que ne le feraient les vacillations du procédé par la *double vue* (496). Ajoutez à cela l'influence des pénombres des bords de l'objet sur la valeur des déterminations, et l'on conclura



microscope, dont le grossissement préalable par des moyens sagement conduites, je trouve 25 grains de fécule de massette comme de terre  $\frac{1}{8}$ , ceux de châtaigne  $\frac{1}{11}$ , etc.,

ces nombres n'indiquera que la puissance des instruments, et n'affectent pas les rapports de grandeur de ces diastases.

Dans toutes ces observations, nous ne nous dispensons de parler, et du microscope, qui plaçait sur le porte-objet le sable de la mer, et appréciait à l'œil il faudrait d'objets microscopiques de ceux qu'il observait, pour couvrir par le grain de sable; et de celui qui remplaçait les grains de sable allongés d'une grande ténuité, dont on négligeait l'épaisseur, en les enroulant autour d'un fil divisé, et comptant le nombre de tours que renfermait une division; il égalait alors une fraction, dont le dénominateur formait le dénominateur. Car le résultat ne diffère de celui de Leuwenhoek que par la régularité de la mesure adoptée, se retrouvant également dans les

résultat de la double vue (496) est en fait celui auquel nous invitons les observateurs, pourvu qu'ils aient soin de ne pas se laisser aller à la portée de leur vue qui soit placée. En conséquence, le microscope ayant été déterminé, nous savons que l'on pourra, la règle de la division distincte (\*), supposer que l'observation au grossissement de 100, de l'œil nu à la règle soit de 1, et que l'image de l'objet qu'on voit au tube ou la lentille simple du microscope, en se superposant sur la règle de l'œil nu, en couvrir 20 milli-

lignes double, cette limite se trouve à peu près la même, lorsque l'on se sert du tube; mais si l'on se sert du microscope simple, il faut

— TOME I.

mètres; en vertu de la formule  $g = \frac{1}{G}$ , la grandeur réelle de l'objet sera de  $\frac{20}{100} = \frac{2}{10} = \frac{1}{5}$  de

millimètre. Cet exemple suffira à indiquer le mécanisme de ces opérations dont chacune, lorsqu'on en a contracté un peu l'habitude, ne coûte pas plus de quelques secondes.

#### INFLUENCE DE LA VALEUR DU MICROSCOPE SUR LE MÉRITE DES OBSERVATIONS.

511. Le jour qu'il eut trouvé le secret d'ajouter, à la puissance visuelle de son œil, la puissance d'une lentille réfringente, l'homme put espérer avec raison de pénétrer dans le domaine d'un règne, qui jusque-là s'était soustrait à son observation; le verre grossissant fut la boussole d'un nouveau monde, dont la conquête, pour être sans périls, n'était pas à l'abri des hasards et des grandes fatigues; mais enfin cette conquête était assurée, et nul ne s'éleva d'abord pour en révoquer en doute la réalisation.

512. Il n'en fut plus de même, lorsque, dans son ambition trop progressive, la science crut pressentir, qu'en combinant entre elles plusieurs de ces lentilles, isolément si puissantes, elle parviendrait tôt ou tard à reculer les limites de la puissance ampliative du microscope, dans la même proportion que la première invention avait reculé les limites de la vision distincte. C'était assimiler l'art qui perfectionne au hasard qui révèle; c'était prêter à l'application le génie d'une loi de la nature. Aussi bien des observateurs sont morts dans l'attente, et le messie de ces nouvelles révélations est encore à venir de nos jours. Ce qui fit, et ce qui fera longtemps encore, qu'après avoir essayé des combinaisons de verre de la plus habile complication, et de la puissance ampliative la plus exagérée, les Leuwenhoek et les Swammerdam retournèrent avec prédilection à la petite lentille simple, et achevèrent leurs grands travaux avec ce naïf appareil.

513. De nos jours, je veux parler d'un siècle d'années françaises, les mêmes préjugés ont amené les mêmes désappointements; l'académie en masse semblait vouloir lancer l'anathème sur

tourner la platine en dedans  
la règle à volonté; c'est  
la douille de la tige a été

un pauvre instrument, l'opinion publique en masse ne tarda pas à réduire à leur juste valeur, les observations obtenues à l'aide des plus riches microscopes ; elle s'aperçut que tout ce grand bruit, qui passait sur le compte de toute la société savante, ne parlait pourtant en réalité que d'un tout petit coin de la salle ; sur toutes les autres banquettes, chacun se déclarant incompetent. Elle découvrit que, sur ceux qui en parlaient avec tant d'aplomb, un seul avait étudié les lois de l'optique, c'était un astronome ; et, chose étonnante, il débute par dire qu'il ne pouvait pas voir au microscope, mais qu'il n'en était pas moins convaincu que des observations faites avec un riche instrument (c'était l'expression consacrée), devaient offrir une garantie de plus que les observations faites avec une simple loupe. Un autre jour, et ceci est consigné au procès-verbal (notre lettre qui y donna lieu et l'assertion de l'astronome), après qu'on eut achevé la lecture d'une lettre, dans laquelle nous rappelions aux physiciens que la clarté des instruments d'optique était en raison inverse du nombre des verres qui entraient dans leur construction, vu que la déperdition des rayons lumineux par les aberrations de sphéricité et de réfrangibilité, par les réflexions partielles, et par l'absorption du verre lui-même ; que cette déperdition, dis-je, était en raison du nombre de surfaces que la lumière avait à traverser ; l'astronome, à haute et intelligible voix, s'écria que ces assertions étaient opposées aux premières notions d'optique. A cela il n'y avait qu'une chose à répondre, c'était de livrer à la publicité la lettre et le commentaire ; c'est ce que nous ne manquâmes pas de faire, et ce n'est pas à nos dépens que cette lecture amusa l'astronome d'Edimbourg, Brewster. L'opinion publique élimina donc l'opinion de l'astronome en lui disant : « Puisque, à notre grand étonnement, vous vous déclarez incompetent, récuisez-vous. » Quant aux autres collègues, qui se gardaient bien de faire un pareil aveu, mais qui n'en mettaient pas moins leur opinion sous l'égide du nom et de la haute autorité, laquelle déclinait sa compétence ; quant à ceux-là, on ne tarda pas à savoir que, novices dans l'art de bien voir, quoiqu'ils eussent souvent auparavant regardé au microscope, ils se glissaient chaque jour, en habit bourgeois, et d'un pas fort timide, chez un simple amateur qui leur donnait des leçons, et qui n'avait pas grandement à se féliciter des progrès de ses illustres élèves (\*). Enfin on découvrit

que, dans tout cet académique mouvement, avait plus de colère que de bonne foi, plus de partialité que d'impartialité ; que la plupart étaient en cela pour défendre leurs œuvres, leurs enfants ; quelques palinodies seules obligées (\*\*) complétaient, au sein de même, l'effet de ces impressions ; et l'esprit tourna, une bonne fois pour toutes, le prit de corps, qui jeta de côté, dès ce moment, les armes qu'on avoue.

514. Il resta démontré que, dans l'état de la science industrielle, il n'était pas d'observation microscopique qu'on ne pût faire avec une simple lentille à court foyer ; que les microscopes n'avaient, sur les autres, d'autres avantages réels que ceux qui naissent au profit de l'observateur : l'élévation des formes, la facilité des mouvements et la moins fatigante, toutes choses dont l'homme l'amour du travail peuvent diminuer de l'importance ; et l'on sait que ces deux qualités ne manquent pas à celui qui n'a pas aperçu que l'élégance d'un instrument est quelquefois un obstacle à la précision ; que les instruments sont faits pour être vus et non maniés ; et qu'en fait de constructions, durable comme les formes d'une grande œuvre, au lieu de s'altérer, elles ne font que durer en s'usant. Or une fois que cette vérité se fut accréditée, le microscope ne put pas à devenir un instrument indispensable au laboratoire, et même dans l'atelier ; et la preuve la plus irrécusable.

515. Nous rencontrâmes un mécanicien partageant notre pressentiment, et comme mieux que la plupart de ses autres collègues, qu'on peut faire de grands profits en se livrant à la portée de toutes les bourses, consentit au prix de 30 francs, un microscope simple nous lui donna le dessin. A cette époque, on ne vendait pas en France plus de dix microscopes par an ; or ce petit instrument se popularisa tellement en France et à l'étranger, que bientôt le fabricant et ses contrefacteurs ne purent plus satisfaire aux demandes. Deleuil en est aujourd'hui à sa soixante-dixième douzaine, c'est-à-dire à sept cents microscopes ; le nombre vendu par la maison est arrivé à un chiffre au moins aussi élevé, indépendamment des accessoires que l'on ne manque presque jamais de se procurer au temps, et dont le prix s'élève souvent

(\*) Voy. *Essai de chimie microscop appliquée à la physiologie*, 1830, p. 3.

(\*\*) Voy. *Annal. des sc. d'obs.*, tome I, p. 238 et IV, p. 313.

du microscope même, chiffre, dis-je, qui a une valeur de 50,000 francs environ, circulation dans l'espace d'un petit nombre. C'est ainsi que l'opinion répondit au rouloir de la puissance occulte et de la académique, toujours dévouée à la pre-microscope, objet jusque-là de fantaisie d'ulité, avait pris rang parmi les instru-précision; et, en se dépouillant de tout faisait l'apanage exclusif des hommes de fabrication était tout à coup devenue de intéressante de commerce.

Les documents historiques ne laissent pas à une utilité scientifique, quoiqu'ils offrent le premier coup d'œil, un caractère personnel dans l'état de notre inqualifiable civilisation. Les difficultés que l'on rencontre dans les sciences, viennent encore plus des que des choses; du reste, ce préambule a peu préparé le lecteur à l'intelligence des suivants, dont nous ferons ensuite on à chaque genre de microscope.

Les rayons lumineux qui émanent de l'objet, en traversant une lentille réfringente, quatre déperditions différentes : deux proviennent des aberrations de sphéricité et de chromaticité (406), une troisième qui est due à la réfraction même du milieu réfringent; la quatrième, est causée par la réflexion; car les rayons arrivent, sous un angle d'environ 22°, non pas en dedans par la surface que tous les rayons traversent. Plus le verre a d'épaisseur, et plus grande est la puissance de la troisième cause; plus grande est la courbure, et plus est grande la déperdition des deux premières. Mais toutes ces déperditions ne sauraient se réaliser, sans nuire à la pureté de l'image, qui en est d'autant moins et sans altérer la pureté des contours vient tronqués d'autant. Donc la pureté de l'image sera en raison inverse du nombre des lentilles qui entreront dans la combinaison de l'instrument. Donc, toutes choses égales, une lentille simple sera, sous ce rapport, préférable à la combinaison la plus simple de plusieurs lentilles ensemble. Et c'est vaincre de la vérité de cette proposition d'observer, dans les mêmes circonstances, le même objet à une lentille simple, et au microscope composé (479) correspondant du microscope à une lentille simple, l'image s'offrirait toujours fortement accusée, une lumière vive, des détails distincts, avec une

surface enfin harmonisée; au microscope composé, au contraire, les contours s'offriront vagues ou cotonneux, la lumière indécise, les détails effacés ou lavés, et la surface accidentée ou interrompue.

518. Or, ces avantages de la lentille simple sont tels, que souvent le grossissement le plus fort du microscope composé ne saurait leur servir de compensation; la puissance ampliative, en effet, en grossissant l'image, doit nécessairement en grossir les défauts dans la même proportion. Ainsi, dans l'état actuel de l'optique, plus je chercherai à voir un objet grand, plus je parviendrai à le voir obscur et difforme; or, dès lors, que m'importe que vous transformiez mes pygmées en géants, si vous les estropiez? que m'importe enfin que vous me montriez des géants, si je ne puis les distinguer que dans l'ombre? Je préfère contempler un ciron fortement éclairé. Il est des gens novices dans l'art d'observer, qui ressemblent assez à ces gens novices dans l'art de bien vivre, lesquels se prennent à penser qu'on se nourrit d'autant plus qu'on mange davantage, et qui ne se détrompent qu'à la faveur d'une belle indigestion; de même, nos observateurs gloutons ne croient jamais si bien voir que lorsqu'on leur montre l'objet sur une large surface; ces gens-là mesurent la vérité à la toise, et ne se réconcilient, avec les petits objets, qu'à la condition que le microscope les leur dessinera à la fresque, sur la muraille de leur appartement. Ils donnent la main à un autre genre d'observateurs, lesquels ne procéderaient à la moindre réaction qu'avec plusieurs livres de substance, et qui ont horreur de tout vase réduit aux proportions du verre de montre, comme d'un ustensile indigne d'un esprit large et élevé. C'est pour suffire aux immenses travaux de ces observateurs qu'ont été inventés les cumuls et les bénéfices; ce sont eux à qui les opticiens hommes d'esprit, ont l'habitude de désigner le grossissement en surface et non en diamètre, et à qui ils disent : « Ce microscope grossit 90,000 fois (ce qui est vrai de la surface), et non pas 300 fois (ce qui est le même grossissement, mais seulement en diamètre.) » Enfin ce sont eux pour qui le microscope solaire, et à son défaut le microscope à gaz est l'instrument le plus parfait d'optique, parce que sa puissance ampliative ne reconnaît d'autres limites que le mur de la salle de spectacle, sur lequel le vibrion de la farine apparaît avec les dimensions du plus grand des serpents *Boa*, et d'un serpent couvert d'écailles colorées, quand, faute d'un jour suffisant, il n'apparaît pas noir, comme si l'illustre animal venait de sortir de la boue. Ne détruisez



pas l'illusion de cet ami de la fantasmagorie; gardez-vous bien de démontrer à ce spectateur que ces écailles dorées sont un mensonge du verre, qui n'a pas été achromatisé, ou un mensonge de l'objet lui-même, lequel a décomposé, par la structure de son tissu, et tout autant que le verre, les rayons lumineux qui l'éclairent en le traversant; ne lui dites pas que ce n'est rien voir que de voir tout noir; et que toute cette puissance, dont il admire les magiques effets, se réduit à agrandir des contours, ce qui n'ajoute rien de plus à la forme générale, que l'on apercevait tout aussi bien et avec tous ses caractères sous de moindres dimensions; respectez le bonheur, alors même qu'il est tout imaginaire, ou plutôt qui n'est peut-être jamais qu'imaginaire. Mais n'oubliez pas de faire la part de chaque chose. Souvenez-vous qu'une fois qu'on s'écarte du foyer de la lentille, il n'existe presque pas de limite réelle au grossissement de l'objet (457); qu'ainsi le microscope solaire, qui est fondé sur ce principe, est un joli amusement physique; mais que, lorsqu'il s'agit d'observer et non de s'amuser, un microscope ordinaire vaut mieux; car la dimension sans la netteté n'est qu'un obstacle de plus à la vision distincte.

519. Jusqu'à présent, en dépit des calculs du physicien et des efforts et des tâtonnements bien préférables de l'artiste, le plus fort grossissement obtenu, d'une manière nette, aux microscopes éclairés par la lumière diffuse, n'a pas dépassé deux mille diamètres. Mais vraiment à ce point je ne sais pas ce que l'on pourrait distinguer; aussi les opticiens qui font sonner le plus haut la puissance de leurs grossissements, se gardent-ils bien de rien montrer à leurs chalands avec cette combinaison de verres; ils mentionnent le fait, mais se hâtent de placer leur microscope au modeste grossissement de deux à trois cents fois; car, à cinq cents, la vue commence à éprouver de la fatigue. Pour moi, qui ai comparé entre eux les microscopes les plus vantés, je puis déclarer qu'au-dessus de trois cents fois, aucun d'eux ne saurait offrir un avantage incontestable. Cependant, admettons qu'au grossissement de mille diamètres, l'observation puisse en tirer un parti utile, et voyons dans quel rapport ce genre d'utilité sera à l'égard du plus fort grossissement d'une lentille simple. Une bonne lentille simple, d'un foyer d'un millimètre, peut grossir, selon les vues, 180 fois; les lentilles ordinaires, d'un foyer un peu plus long, grossissent ordinairement 150 fois; en nous tenant à ce dernier chiffre, le rapport du grossissement simple au grossissement composé serait

:: 150 : 1000, ou :: 1 : 6,6; c'est-à-dire que la lentille simple ayant transmis à l'œil une image distincte, et susceptible d'être dessinée, ce microscope composé agrandirait 6 fois la dimension de cette image. Le microscope composé n'aura sur la lentille simple, d'autre avantage que d'une loupe, qui grossirait 6 fois environ d'un objet, que je distinguerais parfaitement à la vue simple. L'avantage, comme on n'est pas si exorbitant qu'il le semblait au premier abord; et nous avons raisonné, en supposant que l'image fût aussi nette au grossissement 1,000 fois qu'à celui de 150, ce que nous avons démontré n'être pas (517), et ce que l'observation directe démontre d'une manière plus irrécusable encore. Or, si je vois moins clair, je vois mieux; et quelque grande que soit l'image transmise, elle ne saurait équivaloir à une image plus distincte observée sous de moindres dimensions.

520. Je ne sache pas de microscope dont on puisse se servir au-dessus de 500 fois, si ce n'est dans quelques circonstances extraordinaires. Le rapport du grossissement de la lentille simple à celui de ce grossissement composé est :: 150 : 1000, ou :: 1 : 6,6, grossissement qu'à égalité de diamètre une lentille de tourmaline ou de diamant peut fournir (415).

521. Non pas qu'à un grossissement plus grand, on ne distingue quelques détails plus qu'à l'autre; non pas qu'alors qu'on observe un objet déterminé, on ne gagne rien à servir du grossissement supérieur; la proportion contraire serait absurde; et si tous les objets de même nature, si tous les organes de même structure affectaient des dimensions invariables, la supériorité du grossissement devrait être regardée comme une qualité, dont rien ne pourrait parer l'absence, même alors qu'elle s'ajoute au faible rapport que nous avons signalé ci-dessus. Mais il n'en est rien moins qu'ainsi dans la nature et surtout dans la nature organisée. En effet, les dimensions d'un organe varient selon les individus de même genre, selon les individus de même espèce, et même selon l'âge du même individu; ils varient dans une latitude très-grande dans une même espèce, ne dépassent pas un millimètre, et qui pourtant aurait besoin d'un grossissement de 2,000 diamètres, pour que son image apparût avec un diamètre de 4 millimètres se trouve dans telle autre espèce, ou à tel stade de la maturation de l'individu, avoir at

cel de  $\frac{1}{8}$  de millimètre ; en sorte qu'avec grossissement de 100 fois, son image sur une longueur de 12 millimètres enque, sans augmenter la puissance du microscope, et partant sans craindre la clarté et d'altérer la netteté de l'objet, voit alors cet organe trois fois plus on ne verrait les autres, au grossissement, 1,000 fois, s'il était possible de réaliser une manière heureuse.

Où il suit que les grossissements supérieurs sont utiles, mais non indispensables à l'analyse de l'organisation ; et que l'observateur ne saurait jamais à attendre de l'occasion, ce fût l'infériorité du grossissement de son œil.

Mais si le microscope composé n'est pas indispensable, il faut avouer que, dans un grand nombre de cas, son emploi offre des genres d'utilité, qui ne laissent pas que d'être grand prix aux yeux de l'observateur, que ceux qui ont assez de fortune pour acheter de ces instruments de prix, gagnent à utiliser les avantages ; mais que l'observateur riche en patience et en dévouement qu'en souffrantes, ne perd qu'un peu plus de temps s'en passant.

Le microscope composé, agrandissant de la vision (442), tout en grossissant les fatigues, moins que la lentille simple, la gêne l'observateur. Car habitués que nous sommes à surer l'horizon d'un seul coup d'œil, ce par une série de pénibles efforts, que nous ne l'organe qui nous fait voir, à la mode que réclame l'emploi de la lentille simple, mais l'habitude d'observer à la même manière par façonner l'œil à cet inconvénient, qu'après quelque temps on ne s'en aperçoit guère. Voilà bientôt près de quinze ans que j'observe au microscope simple autant qu'au composé, et je possède encore une vue nette.

Le microscope composé allonge le foyer, et d'observer à une distance huit fois plus le même corps, au même grossissement que de la plus forte lentille du microscope simple, avantage précieux pour les manipulations anatomiques et de la chimie microscopique.

Je n'entrerai pas de l'achromatisme des lentilles, qui rentrent dans les combinaisons du microscope composé. Car en vérité je ne saurais

avouer que le système le plus parfait de lentilles achromatiques, puisse jamais être aussi achromatique qu'une simple lentille de verre de  $\frac{1}{2}$  ligne de foyer. J'ai toujours remarqué quelques irrégularités aux meilleurs microscopes achromatiques ; j'en ai rarement vu de bien déterminées à la lentille simple, lorsque j'observe par la lumière des nuages.

526. En résumé, l'avantage du microscope composé, tant exagérée par le charlatanisme de l'observateur et par le savoir-faire du fabricant, se réduit à la valeur d'une incontestable utilité, mais ne saurait jamais être considéré comme étant d'une indispensable nécessité. Et n'oubliez jamais que quiconque vous tiendra un autre langage, a pour but de capter votre crédulité ou votre argent ; refusez la première au savant Crésus, ne donnez l'autre au fabricant qu'en connaissance de cause ; vous êtes maintenant en état de savoir ce que vous achetez, en achetant un microscope. Il est une chose que le fils du riche, avec tout l'or de sa bourse, ne saurait jamais acheter, si elle lui manque : c'est la rectitude de l'esprit, que l'on apporte en venant au monde, et qu'on n'acquiert plus après ; et cette qualité, si vous la possédez une bonne fois, vous tiendra lieu des plus riches perfectionnements, dont se targuent les autres, sans profit pour la science, mais au grand profit des marchands.

527. Dès l'instant que nos premières publications eurent introduit le microscope dans le laboratoire, et je dirai même dans les usines, la monture de l'instrument, qui jusque-là n'avait été qu'un accessoire, en est devenue presque le principal ; et une foule de riches microscopes ne tardèrent pas, sous ce rapport, d'être relégués dans l'arsenal des cabinets de physique, comme des objets d'art beaucoup plus curieux qu'utilitaires. Nous allons évaluer l'avantage d'une bonne monture, en passant en revue les principales modifications qu'on a apportées à la construction du microscope.

#### REVUE CRITIQUE DES DIVERS MICROSCOPES.

528. Ce n'est pas d'aujourd'hui qu'on a fondé des espérances exagérées, sur les résultats que promettait à l'observation l'emploi d'un microscope d'une nouvelle structure ; et ce n'est pas d'aujourd'hui non plus que l'observateur qui ne redoutait pas la critique, a cherché à placer ses observations sous la garantie de son bel instrument ; ce n'est pas

d'aujourd'hui enfin que les candidats et les protégés se sont plu à désigner, sous le nom de *belles observations*, les observations faites par les parvenus et les protecteurs, à l'aide de ce qu'on appelait un *beau*, un *riche microscope*. Nous en étions encore alors au temps où l'habit embellissait la personne; nous en sommes venus heureusement à une époque où la personne fait oublier l'habit, et où rien n'est beau comme le vrai.

529. Il était sans doute flatteur pour le riche, de penser que la richesse d'un instrument fût une si grande puissance: il était encore plus flatteur pour l'homme de loisir, de penser qu'à la faveur d'un riche instrument, on fût capable de trouver de belles choses au prix de si peu de fatigue et de travail; car si l'homme est avide de savoir, en général il n'aime pas à se donner beaucoup de peine pour apprendre. Mais jusqu'à présent le secret des découvertes faciles nous a échappé; et les épines qu'on arrache du sentier qui conduit à une vérité, vont repousser par milliers sur le sentier qui conduit à la vérité suivante. Mes pauvres riches, que je vous plains! la vérité n'est pas comme la fortune, elle n'arrive jamais en dormant; et nous nous en félicitons; dormir ce n'est pas vivre, car ce n'est pas penser.

530. Il n'y a pas encore longtemps que le microscope de Dellebarre jouissait d'une célébrité non contestée. A sa première annonce, chacun se promit de nouvelles merveilles; mais quand on voulut y mettre l'œil, on fut porté à croire que, pour faire usage de ce riche instrument, il fallait un art tout particulier que le constructeur ne livrait pas dans la vente; car à certains grossissements, fort ordinaires du reste, il devenait impossible de rien distinguer, même par un beau jour; et on en concevra facilement la raison (451), quand on saura que dans le principe, le système optique de l'instrument se composait de cinq verres oculaires, et de cinq lentilles objectives, dont pas une seule n'était achromatisée; et que ces lentilles étaient susceptibles de s'associer d'abord en quarante combinaisons, et enfin en quatre seulement, ce qui n'en rendit pas la vision plus distincte. Aussi ce microscope, que son auteur avait intitulé *universel* en 1777, finit par ne plus servir à personne, même après les modifications qu'il lui apporta en 1796.

531. Plus tard vint, entre autres instruments, le *beau* microscope d'Adams, lequel eut le privilège ordinaire de communiquer son épithète et sa

vogue à bien des observations, qu'on a rayé du catalogue de la science.

532. Les deux microscopes horizontaux: détrônèrent celui d'Adams en 1823. Quant au microscope horizontal catoptrique de cet a difficulté de le construire empêcha de l'on l'aurait payé trop cher, pour en retirer d'avantages; nous en avons manié un construit par un de nos plus habiles opticiens, dont le plus fort grossissement ne pas au-dessus de 40 diamètres. Le micropisme n'était pas achromatisé, dans le si ce n'est dans quelques-uns de ces instruments par l'emploi de sept lentilles de même vécées à la suite les unes des autres, ce qui d'une exécution facile ni d'un effet heureux la netteté de l'image. Mais déjà par cela cet habile physicien avait fourni au moyen d'observer assis des objets déposés à l'ordinaire, sur un porte-objet horizontal savants académiques prédirent des découvertes nombreuses et d'une portée immense, à auraient à leur disposition, pour observation, un microscope de si haut prix.

533. Sur ces entrefaites, Selligie, modeste hardi mécanicien, ne reculant pas devant l'application qu'Euler avait entrevue, mais sonne n'avait osé tenter, Selligie parvint à fabriquer des objectifs d'un petit diamètre pour construire un bon microscope achromatique. Ce nouveau programme des merveilles que cet homme allait révéler au monde, et qu'un lentille n'aurait jamais pu aborder; et le microscope d'Amici fut détrôné, jusqu'à ce que le physicien italien eut adopté l'achromatisme des lentilles de Selligie, dans la construction du microscope horizontal. Grâce à la dextérité des fabricants de verre, on est parvenu à adapter aujourd'hui des lentilles d'un moindre diamètre et d'une forte courbure; mais c'est là, sous le rapport optique, que se sont arrêtés les perfectionnements; on ne s'est attaché qu'à modifier la forme. Ainsi quand vous lirez dans les petits livres note présentés à la publicité des séances publiques de l'Académie des sciences: « ces observations ont été faites avec le *beau microscope* tel fabricant (qui est toujours un fabricant légitime par l'Académie), » vous n'attacherez pas de protocole obligé, d'autre sens que celui du microscope dont la monture sort des ateliers du fabricant plutôt que de tel autre; et vous n'

demander à l'auteur, qu'il soit, dans ses  
ions, aussi beau que son microscope.  
ous le rapport de la forme générale, on  
deux sortes de microscopes : le *micro-*  
*horizontal* et le *microscope vertical*.

**MICROSCOPE HORIZONTAL** (pl. 5, fig. 14). Nous  
à que c'est Amici qui en a donné la pre-  
ée, en introduisant, dans la structure du  
ope, la réflexion du prisme, dont Newton  
usage, dans la construction des téléscop-  
figure 14, toute réduite qu'elle est, suffira  
faire comprendre le principe et le méca-

Soit, en effet, la construction représentée  
g. 14, pl. 5 ; la platine (*pl*) du porte-objet  
rizontale et susceptible de descendre et  
ier, au moyen d'une crémaillère, contre  
*tg*), contre laquelle glisse à son tour le  
de réfraction (*m*). Pour que les rayons  
d'un corps éclairé, sur le porte-objet (*pl*),  
miroir (*m*), puissent arriver à l'oculaire  
faudra nécessairement qu'ils se coudent à  
roit. On obtiendra ce résultat par le prisme  
droit (*pr*), placé perpendiculairement au-  
de l'objectif (*ob*), et l'hypoténuse (*hy*)  
vers l'oculaire (*oc*). Les rayons, en effet,  
par la lentille objective, qui arriveront  
luculairement sur la surface inférieure du  
(*pr*), la traverseront sans subir la moindre  
n, et tombant sur l'hypoténuse (*hy*)  
angle d'incidence de 45°, ils en seront ré-  
ous un angle égal (385), c'est-à-dire qu'ils  
eront à angle droit, traverseront la sur-  
trale du prisme sans subir aucune dévia-  
arriveront à l'oculaire (*oc*), comme s'ils  
nt pas rencontré le prisme sur leur pas-  
t que le microscope eût été horizontal ; la  
des rayons lumineux est indiquée par des  
sur la figure. Si donc l'œil de l'observa-  
place en (*o*) (\*), il apercevra l'objet aussi  
lement que si le microscope était vertical ;  
le verra sur un champ vertical, l'hypoté-  
u prisme faisant l'office de miroir, et les  
étant toujours vus dans le prolongement  
qui arrive directement à notre œil (386).

En conséquence, le mécanisme de ce mi-  
pe permettra à l'observateur d'étudier les  
, assis et comme à travers un porte-vue,  
que pourtant ils seront disposés sur un

porte-objet horizontal. C'est là l'unique avan-  
tage de sa spécialité ; cherchons à en évaluer  
l'importance, en supposant pour un moment que,  
dans l'application, la présence du prisme soit  
aussi peu nuisible à la netteté de la vision, que  
nous l'avons admis en théorie.

538. On peut également observer les objets  
assis, en se servant du microscope ordinaire et  
sans prisme. Remplacez, en effet, dans celui de  
la fig. 14, l'appareil coudé (*cd*), qui supporte à  
la fois et les objectifs et le prisme, par le cône  
seul de l'objectif, qui se vissera dans l'axe du  
tube (*tu*). Amenez ce tube à la verticale, en le  
faisant tourner sur la charnière (*ch*) ; le tube sera  
perpendiculaire au porte-objet (*pl*). Faites tour-  
ner alors toute la monture, que supporte la tige  
(*tg*), sur la charnière (*ch*), qui la joint à la tige  
principale (*tg'*), et la tige (*tg*) viendra prendre  
l'horizontale comme le tube. Il ne s'agira plus dès  
lors que de diriger la lumière latéralement sur la  
platine (*pl*), avec le miroir (*m*), pour rendre  
l'objet visible horizontalement, comme dans le  
microscope à prisme. Mais la platine étant per-  
pendiculaire à l'horizon, les liquides entraine-  
ront l'objet en bas, et l'œil ne les apercevra que  
dans leur fuite, tandis que, sur la platine horizon-  
tale du microscope à prisme, ils restent en place  
au gré de l'observateur. Cet inconvénient n'aurait  
pas lieu, si l'on avait soin de fixer l'objet contre  
le verre, au moyen d'un lut transparent, d'une  
larme de gomme arabique sirupeuse. L'inconvé-  
nient se borne donc au cas où l'on a à observer  
des liquides ; mais on peut le faire disparaître, en  
emprisonnant le liquide dans la cavité de l'un des  
*porte-objets à réactifs* (fig. 8, 9, 10, pl. 5). Car,  
une fois que les deux lames en verre (486) sont exac-  
tement appliquées ensemble, l'objet pourra se dé-  
placer selon les positions que l'on donnera aux  
lames ; mais on ne le perdra jamais de vue, et il  
ne changera plus, quand une fois il aura été sur-  
pris au repos. Au *microscope sans prisme*, nous  
pourrions donc dès lors l'observer horizontalement  
et en nous tenant assis, aussi bien qu'au *micro-*  
*scope à prisme*. Celui-ci donc, en dernière ana-  
lyse, ne l'emportera sur l'autre qu'en amenant plus  
vite au repos l'objet observé, et en dispensant de  
l'emploi des porte-objets à réactifs, pour chaque  
observation que l'on désire effectuer assis et les  
coudes appuyés sur la table.

539. Or, est-ce là un de ces privilèges qui con-  
stituent une réelle supériorité ? Ce serait sans  
doute un immense avantage que de n'avoir pas à  
bouger de son fauteuil, alors qu'il s'agit d'observer

\* nous supposons que l'on a enlevé la *camera lucida* (*cm*),  
la figure, s'applique par son anneau (*an*) contre le  
microscope.

la nature; et sous ce rapport, nous concevrons un instrument supérieur à tous les autres; ce serait celui qui non-seulement permettrait à l'homme de loisir de voir sans bouger de place, mais encore lui apporterait les objets à voir et les disséquait mécaniquement, pour lui épargner la peine d'une dissection minutieuse. Mais malheureusement la moindre observation exige que l'observateur se dérange, surtout depuis que la méthode d'observer ne consiste plus à voir et à dessiner, et que le microscope est devenu un instrument de laboratoire. Que m'importe donc que vous me procuriez l'avantage de voir assis, lorsque la méthode exige que je quitte tant de fois ma chaise? On nous objectera que cette position est moins fatigante pour la poitrine; que l'on souffre beaucoup à observer les objets verticalement et la tête penchée sur l'oculaire. Nous répondrons que cette fatigue disparaît, lorsqu'on a soin de disposer l'instrument, de manière que l'oculaire se trouve à la hauteur de l'œil; car il suffit d'incliner la tête pour voir, et la poitrine n'éprouve aucune gêne. Nous ajouterons que la poitrine a beaucoup plus à souffrir de l'observation horizontale que de l'observation verticale, lorsque le microscope est placé sur une table ordinaire et à une hauteur convenable aux mouvements des mains. Dans cette position, en effet, les vertèbres cervicales se trouvent fléchies en avant, l'occiput et le larynx en arrière, et l'on ne tarde pas à éprouver une gêne pénible dans toutes les régions du corps. Que si on élève assez le support pour que l'oculaire arrive à la hauteur que réclame la vision face à face, dès lors le porte-objet se trouve trop élevé pour l'usage libre des mains, et aujourd'hui cet inconvénient est d'une gravité non moindre que l'autre; car aujourd'hui on ne doit plus se contenter de voir et de dessiner, mais il faut manipuler.

540. Voulez-vous manipuler? vous vous fatiguez la poitrine. Voulez-vous éviter cette fatigue? il faut renoncer à manipuler. Travailleurs, laissez donc aux hommes de loisir le soin de prôner cet avantage.

541. Nous venons pourtant là de faire une concession dont il faut beaucoup rabattre, si l'on désire rester dans le vrai. A quelque hauteur que l'on place le microscope horizontal, on n'aura jamais autant de facilité, à manipuler sur le porte-objet, qu'au microscope vertical; les mains, en effet, étant beaucoup plus libres dans tous leurs

mouvements, lorsqu'elles peuvent opérer à leur de la ceinture, que lorsqu'on est obligé de tenir à la hauteur des yeux. C'est un inconvénient dont ne s'aperçoivent pas ceux qui ne cherchent qu'à voir au microscope, mais qui ne s'échappent à quiconque a besoin de disséquer un organe ou de diriger un réactif sur le port

542. Enfin, toutes choses égales d'ailleurs le rapport de la netteté des images, le microscope avec prisme est inférieur au microscope sans prisme. Dans le premier, les rayons lumineux avant d'arriver à l'oculaire, éprouvent quelques pertes de déperditions: trois par les trois qui sont bien loin de rester aussi fidèles à l'original que nous l'avons établi plus haut; les rayons, qui rentrent dans la composition de l'image, ne marchent pas avec l'uniformité requise par la ligne ponctuée sur la 14<sup>e</sup> figure; ils forment un cône, un faisceau, et partant pénètrent et sortent sous différents angles (394). L'inconvénient n'est pas seulement un miroir, c'est une surface transparente et qui ne réfléchit pas tous les rayons; enfin la substance du prisme absorbe un certain nombre. *Toutes choses d'ailleurs* (\*), c'est-à-dire en se servant de la construction du microscope à prisme et du microscope sans prisme, des mêmes lentilles objectives; par le fait seul du prisme, doit être plus nette et plus pure au second que au premier; et il est des détails très-visibles à celui-ci qui disparaissent à celui-ci.

543. Remarquez surtout que le prisme n'ajoute rien à la puissance ampliatrice de l'instrument; dont sa présence diminue la clarté; en sorte que, résumé, le seul avantage de cet instrument est de pouvoir observer horizontalement et non pas placé sur une platine horizontale. Lors de vous lirez dans un mémoire, même académique que les observations présentées ont été faites avec le *beau microscope horizontal d'Amici*, les rôles sacramentelles devront vous faire croire que l'auteur est une de ces bonnes du charlatanisme des opticiens, qui veut à tout prix trouver de meilleures dupes parmi ses lecteurs se servant d'un mot, dont il suppose qu'ils ignorent la valeur.

544. En conséquence de toutes ces propositions que nous avons eu soin d'établir en connaissance de cause, nous avons donné la préférence au microscope vertical, en tout ce qui concerne

(\*) C'est ce qu'il ne faut jamais perdre de vue, dans la comparaison des microscopes. Les opticiens, en effet, ont grand soin de ne se servir que de faibles grossissements, quand ils

veulent démontrer à l'acheteur le mérite de leur instrument et sa supériorité sur tel ou tel autre du même genre.

rhode; car nous avons pensé que le r gagnait à observer debout, et que ar d'observer assis ne peut profiter qu'à e, au *bel far niente* de l'homme de loi-

ependant, comme nous ne sommes rien e des hommes à catégories; que nous ne as exclure de nos rangs le riche de bonne nous avons toujours invité les fabricants la modification de l'*horizontalité* aux s du microscope vertical, en brisant la 'instrument; au moyen des *porte-objets ife*, on remédiera à l'inconvénient qui de la verticalité de la platine (486).

MODIFICATIONS APPORTÉES DEPUIS QUELQUE LA MONTURE DES MICROSCOPES. Depuis que nt résolu le problème de l'achromatisme les objectives d'un petit diamètre, la dex- nos fabricants de verre a poussé le tra- s petits appareils à un degré de perfec- n n'aurait jamais pu prévoir d'avance; pouvons dire aujourd'hui que, sous le lu système optique, nul opticien ne peut d'avoir le privilège exclusif de fournir ts instruments. Avec un peu d'attention gère surveillance, il n'est personne qui obtenir, de nos *tailleurs de verre*, des sons excellentes et de toutes les espèces ssement. La supériorité d'un microscope ne tout entière aujourd'hui dans la mon- c'est ce qu'ont compris les inventeurs, a publication du *Nouveau système de rannique*, alors qu'ils ont vu un micro- pte et de la plus grande simplicité, obte- ogue qui a fait perdre de vue les instru- plus riches.

est donc uniquement la monture qui fait e ou l'utilité d'un microscope. Un micro- he est donc celui dont les pièces ont été s avec un tel fini, et dont les mouve- exécutent au moyen d'accessoires si déli- : dans la crainte de ternir tant d'éclat ou ger une si admirable machine, on se voit le placer sous verre, pour le montrer de ns un cours de physique, aux regards s des spectateurs. Ce n'est pas assez de ncs pour se procurer une telle merveille, i pense que, pour la confection d'une tille de diamant, la munificence de l'In- ait une prime de 2,000 francs. Cependant, sortes de cas, il serait bon d'exiger du qu'il se montrât aussi généreux envers

SPATI — TOME I.

ses ouvriers, à qui revient toute la gloire de cette œuvre, que l'on s'est montré munifique envers lui.

548. Mais qu'on se garde bien, par cet encourage- ment accordé aux arts, d'aller décourager l'industrie qui ne dépense guère, et l'étudiant qui ne peut rien dépenser; qu'on ne fasse pas enten- dre qu'avec le secours seul de ces instruments de luxe, il est possible de découvrir les phénomènes de la nature microscopique, et qu'on ne doit es- pérer de faire de belles observations qu'à l'aide de ces beaux appareils; car alors nous serions forcé de passer en revue TOUTES LES MILLE BÉVUES, dont ces merveilles de l'art ont été, je ne dis pas les complices, mais du moins les instruments, ce qui dépasserait les bornes de cet ouvrage, sans trop amuser nos lecteurs.

549. Le microscope qui s'est annoncé, dans ces derniers temps, avec le moins de prétention, et qui a le mieux tenu ses promesses, sous le rap- port du système optique, est certainement celui de Georges et Trécourt. Le grossissement n'en dépassait pas 300 fois, et les images étaient ren- dues avec une grande pureté. Mais sa monture en chapelle le condamnait à ne servir qu'à la curio- sité; et la manipulation commandée par la nou- velle méthode ne pouvait en tirer un bien grand parti. Aussi n'ont-ils pas tardé à reconnaître cet inconvénient, en apportant à la monture une mo- dification qui ne nous paraît pas plus heureuse; ils ont attaché, cette fois, trop d'importance à un avantage qu'on peut, à tous les microscopes, réaliser à moins de frais. Ayant remarqué que les ombres de l'objet observé changeaient de côté avec le mouvement de la lumière diurne, qu'à la même place le même objet se trouvait, le soir, éclairé d'une manière différente que le matin, ils ont construit une platine qui tourne sur son axe, de manière à présenter l'objet successivement sous tous les jours, sans qu'on le dérange de place, et sans toucher ni au miroir ni au corps de l'instrument. Le travail de cette pièce porte le microscope à un prix assez élevé, et malheureusement l'utilité n'en est rien moins que réelle; car, en tournant la tige du microscope double (pl. 5, fig. 1), on peut obtenir le même résultat en un instant, lorsqu'on juge que ce résultat est dans le cas d'offrir une certaine importance. Enfin cette importance est tout ima- ginaire; car on peut obtenir la même netteté de l'image sous tous les jours. La plupart des objets organisés se déforment assez vite pour qu'on doive renoncer à les trouver le soir, avec les accidents

qui les distinguaient le matin ; or, s'ils changent si vite d'aspect et de structure, quel si grand avantage y a-t-il à ce qu'ils soient dans les deux cas éclairés sous le même jour ?

550. Les fabricants attachent encore une importance moins méritée à l'usage d'une pièce qui ne laisse pas que d'être d'un prix élevé : c'est une *vis de rappel* destinée à amener la platine (*pl*, pl. 5, fig. 1) au foyer (493), par un mouvement doux et par un pas de vis d'une lenteur extrême. On a pensé sans doute, par ce moyen, mettre l'objectif à l'abri des accidents auxquels donne lieu le mouvement trop brusquement dirigé de la crémaillère. Mais, en vérité, ces sortes d'accidents n'arrivent qu'aux débutants, et la *vis de rappel* ne les en préservera pas. En effet, avant de faire fonctionner la vis de rappel, on est obligé d'amener le porte-objet à peu près au point, au moyen de la crémaillère ; or, quand ce point se trouve à une demi-ligne du foyer, on conçoit qu'on puisse le dépasser et toucher la lentille par le moindre effort qu'on ne surveille pas. Que si le foyer est à une plus grande distance, la *vis de rappel* n'apporte qu'une perte de temps de plus ; car, avec deux ou trois petits tâtonnements, une fois qu'on a contracté les premières habitudes de l'instrument, on amène l'objet à point par le mouvement de la crémaillère, ce qu'on n'obtient qu'à force de tourner avec la *vis de rappel* ; or, à force de perdre patience, on finit par perdre tout à fait son observation. Nous avons donc proscrit entièrement ce raffinement de procédé, comme ne pouvant que nuire à la marche d'une manipulation microscopique.

551. Il nous reste à parler d'une dernière pièce, dont on a vanté beaucoup l'application au microscope : de la CHAMBRE CLAIRE, que l'observation précieuse a toujours grand soin de désigner par *camera lucida*. Cet instrument est de l'invention de Wollaston, qui l'adaptait à une loupe ou à un microscope composé ; Amici en modifia la structure et en fit l'application à son microscope horizontal. Voici le principe sur lequel il se fonde : Si, lorsqu'on regarde directement, de haut en bas, une feuille de papier placée sur la table, on interpose, entre l'œil et le papier, une lame de verre inclinée sous un angle de 45°, on voit le paysage, qu'on a en face de soi, se peindre sur la surface du papier blanc ; on aperçoit en même temps le crayon qu'on promène sur ce papier ; en sorte qu'on peut calquer les détails du paysage, en suivant les contours des images, qui semblent se peindre aux yeux sur le papier blanc. C'est un effet

de la réflexion des rayons, opérée par verre à angle droit, rayons que l'œil voit dans le prolongement du dernier qui est réfléchi, et que, par conséquent, dans cette circonscription, il doit voir de haut en bas. Mais alors les rayons sont renversés ; pour les redresser, il faut la réflexion par deux lames, dont la première fasse, avec le rayon visuel vertical, un angle de 22°, 5, et l'autre un angle de même mesure avec le même rayon, et un angle obtus avec la première surface. Il faudrait avoir recours aux principes de l'optique, pour faire comprendre la nécessité d'obtenir cette double réflexion, d'un prisme solide, taillé de manière à produire les effets de ces deux angles par ses surfaces latérales. C'est un de ces prismes (p) monté dans l'appareil (*cm*, pl. 5, fig. 1) ; se fixe en glissant par son anneau (*a*) sur la surface du tube de l'oculaire (*oc*) du microscope horizontal. Supérieurement, la monture (*pr*) est percée d'une ouverture, contre laquelle s'applique l'œil de l'observateur (*o*). L'œil renvoie en (*o'*) les rayons de l'image grandie du microscope ; et l'œil, qui les aperçoit dans le prolongement du rayon réfléchi (386), voit se peindre dans un champ circulaire éclairé il peut les suivre du crayon.

552. On a pensé que l'emploi de cet instrument, qui est susceptible d'offrir de grands avantages au paysagiste et au dessinateur, bien plus utile encore à l'homme qui a la moindre idée de l'art du dessin ; en son faveur de la *camera lucida*, chacun, et surtout le bon, serait en état de dessiner exactement avec le microscope. Vous entendez, sans doute, quelle emphase les *savants de loisir* procèdent à ce mot de *camera lucida*, qu'ils se sont gardés de désigner sous le nom de chambre claire. Eh bien ! on trompait encore en ceci le travailleur ; et malheureusement rien n'est plus vrai que cette chose, qui est que rien, n'est plus utile à un cabinet de physique, ne saurait servir de l'art du dessin, et que la moindre trace de dessin linéaire vaut mille fois mieux que la chambre claire, la plus claire qu'il soit possible d'obtenir. Car il s'en faut de beaucoup que l'on puisse suivre les contours aussi exactement par le calque à la vitre, non-seulement à cause du tremblement de l'objet, du clignotement de l'œil, mais surtout à cause que l'œil n'est jamais parfaite entre l'œil qui fixe et celui qui fixe le crayon ; en sorte qu'à l'instant on perd le fil du contour, que l'

rant ou sortant pour se remettre sur le *nage*, et qu'enfin, lorsqu'on retire son r l'examiner de ses deux yeux, on croi- in *specimen* grotesque du savoir-faire une griffonneur; que serait-ce, si l'on i aborder les ombres, au lieu de se con- imple contour? Aussi il n'est pas un seul tenu à la *camera lucida* qu'on ait ja- vrer à la gravure; on retrace tout en en- uveau, comme si rien n'avait été fait. qu'en général ces dessins ont la dimen- sage, ainsi que ses principaux angles; se procurer ce petit avantage, il n'est de l'appareil de la *camera lucida*. Par de la *double vue* (496), on l'obtient vite, et, après un peu d'exercice, beau- exactement. Car, en plaçant sur la bolte ope une feuille de papier blanc, que l'on il gauche, en même temps que l'on re- ail droit dans l'intérieur du tube du mi- il arrive un instant où l'image se super- e papier blanc, de manière que de la jisse en noter tous les détails et les cons- reviendrons sur ce procédé, en nous le l'art de dessiner au microscope; nous mmes jamais servi que de celui-là, dans sains que nous avons publiés de notre n, et dont, jusqu'à ce jour, malgré la meil- ité du monde, l'exactitude n'a jamais été Méfiez-vous des observations des gens ient à les appuyer sur l'usage de la claire; car, par ce seul fait, ils font gnorance, en supposant qu'ils parlent foi. Préférez, en tout état de cause, votre patience et de votre amour du de leur riche *camera*.

élève de l'École de médecine a eu la ppliquer au microscope simple la *ca- da*, que, jusqu'alors, on n'avait adap- microscope composé, et il l'a fait avec d'intelligence. Ce n'est pas sa faute si 'aphe microscopique ne fournit pas des lus heureux à l'un qu'à l'autre instru-

#### PLOI DU MICROSCOPE; CONSIDÉRA- GÉNÉRALES SUR LA MANIÈRE DE SE DE CET INSTRUMENT.

rsqu'on reporte sa pensée sur la série ix qui ont été faits à l'aide du micro- ne tarde pas à se convaincre que ce aute de connaissances dans les sciences

mathématiques, physiques et chimiques, que l'em- ploi de cet instrument a fourni des résultats dé- pourvus de précision. Les Nollet, les Baker, les Spallanzani, les Fontana, les Hooke, les Buffon, etc., qui se sont longtemps adonnés à l'étude des êtres microscopiques, n'ont jamais manqué de faire l'application de leurs connaissances à l'usage de cet instrument. Mais une idée fatale qui s'empara des esprits, dès l'époque de l'invention du micro- scope, n'a cessé de présider aux observations, en dépit de la rectitude du jugement de l'observateur; elle a paralysé les efforts des plus habiles, et a inondé la science de systèmes ridicules ou de faits erronés. Dès le moment, en effet, que l'assem- blage de deux ou trois lentilles eut permis à l'homme de contempler des molécules inabordables à l'œil nu, son penchant au merveilleux le porta à s'écrier: *Un monde nouveau nous est révélé*; et ce monde lui sembla se régir d'après des lois nouvelles; tout y parut intéressant, mais tout y parut inexplicable; et l'importance du microscope se borna à tenir lieu de fantasmagorie dans les cours publics, et d'un simple délassement de tra- vaux assidus dans le cabinet. Si quelques auteurs isolés s'en servaient comme d'un instrument de découvertes, leur méthode d'investigation se bor- nait à voir et à raisonner, à dessiner et à donner l'explication des figures; et comme personne ne devait contrôler leur travail, ils n'avaient pas senti la nécessité de le contrôler eux-mêmes; ils étaient crus ou au moins cités sur parole, et le meilleur observateur était celui qui dessinait le plus et de la manière la plus agréable. Il est juste de dire cependant que deux ou trois observateurs con- çurent la pensée de soumettre les résultats micro- scopiques aux règles de raisonnement qui nous dirigent dans nos recherches en grand; quelques succès couronnèrent même cette pensée; mais bientôt, fatigués et impatients des premiers ob- stacles, ils firent de nouveau abnégation de leurs connaissances acquises et de leur jugement, et ils se replongèrent dans le doute, crainte de tomber dans une absurdité.

555. Or la portée de nos yeux n'influe pas sur la nature des corps; ce que je vois à une loupe d'un faible grossissement me paraît évidemment identique avec ce que je vois à l'œil nu; raccour- cissons le foyer de la loupe, et par conséquent augmentons le grossissement; je verrai beaucoup plus, mais verrai-je différemment? Cette pierre, dont je reconnais les propriétés à l'œil nu, en ac- querra-t-elle de diamétralement opposées, quand je l'aurai divisée en fragments microscopiques?



Non. Pourquoi donc n'expliquerai-je pas les phénomènes que m'offriront ses fragments divisés, par les mêmes lois qui m'expliquaient si bien les phénomènes que m'offrait le bloc intègre ! Si le microscope, au lieu de révéler un monde nouveau, ne fait que rendre abordables à l'œil des particules trop ténues ; s'il ne nous sert qu'à démêler des mélanges trop divisés ; s'il nous permet de pénétrer plus avant dans les organes, rendons cet instrument fécond en découvertes, en soumettant les phénomènes dont il nous rend témoins, à toutes les réactions, à toutes les contre-épreuves, dont nous faisons usage dans nos recherches en grand ; enfin cherchons dans son emploi, non du merveilleux ou des hypothèses ingénieuses, mais des résultats positifs.

556. Ce fut là la première idée qui vint frapper mon esprit, dès les premiers pas que je fis dans la carrière de l'observation. En voyant le micrographe se contenter de dessiner et de découper des organes, le chimiste de les altérer, de les mélanger ou de les détruire, afin de se ménager le plaisir de les retrouver ou de les recomposer de toutes pièces, il me sembla voir deux hommes marchant à leur insu, côte à côte, dans deux chemins qui ne se rejoignent jamais ; et je résolus de ne plus les suivre, mais de les réunir ; de ne plus être, tantôt chimiste, tantôt botaniste, tantôt physiologiste, et tantôt physicien, mais d'être tout cela à la fois et dans toutes les circonstances. Il me fallut donc abandonner les procédés connus, et m'en créer de nouveaux ; me tracer enfin des règles nouvelles ; car j'avais à travailler sur un laboratoire tout nouveau.

557. Comme l'ouvrage que nous publions est une application continuelle de toutes ces règles, nous aurons soin de les développer en particulier, dans chacun des chapitres qui doivent faire le sujet de cette seconde section, et qui correspondent à chacun des chapitres de la première (21). Dans ce paragraphe, nous nous bornerons à des généralités pratiques, sur la manière de se servir de l'instrument, et d'éviter les illusions les plus grossières.

558. La première précaution à prendre, dans l'emploi d'un microscope quelconque, est de placer son instrument à une hauteur telle que, pour observer, on n'ait pas besoin de voûter sa poitrine et de trop incliner la tête. Une position gênante enlève à l'observateur et la liberté d'esprit, qui ne s'allie jamais avec l'impatience, et l'aplomb de la main, si nécessaire au dessinateur, lorsqu'il s'agit

de saisir au passage tant de traits fugitifs ou assis, il faut que la main puisse immédiatement sur le porte-objet, et qu'elle ait une position un appui solide, pour calquer et mesurer (496).

559. L'instrument doit être placé devant la fenêtre, en face du ciel, à l'abri du soleil, la réverbération des murs des maisons. La lumière la plus favorable est celle qui vient directement réfléchie par un beau nuage blanc, du côté qu'il faut braquer son miroir de la lunette. La lumière réfractée et tamisée par un verre vert ne permet jamais d'aborder les objets à un peu élevés du microscope.

560. A défaut d'un ciel bleu ou blanc, on peut se servir de la lumière du jour, ou d'une lampe (car la lumière d'une chandelle vacille trop), et, mieux encore, de ces lanternes sourdes qui ne projettent qu'horizontalement : car c'est un grand avantage dans l'un ou dans l'autre moyen d'éclairer les yeux dans l'ombre, et de ne pas avoir l'objet à observer ; la vision microscopique est que plus distincte.

561. On s'habitue à l'observation, en commençant par le plus faible grossissement du microscope simple (pl. 5, fig. 5), qui, dans le microscope double (459), a un pouce de foyer au moyen de la lentille n° 15. On en fait un phragme (fig. 1, *dd*), pour avoir monner dans la recherche de l'objet. On place le porte-objet en verre (*pb*), un petit corbeille à l'œil nu : une graine, un insecte, un fleur ; et on fait monter ou descendre l'objet, en tournant le bouton (*b*), jusqu'à ce qu'il soit arrivé à amener l'objet, à un point où l'on juge être celui de la vision la plus nette, de telle sorte que tous les détails en apparence ont un relief franc et décidé. Si l'objet était trop haut et qu'après avoir descendu le porte-objet, on ne peut plus le faire descendre, c'est que la longueur de la cratère (465), sa surface supérieure encore en deçà du foyer, on n'aurait pas le pivot (*p*) de son fourreau, pour amener l'objet à la distance convenable.

562. C'est par l'observation à ce faible grossissement, qu'il faut préluder à l'emploi des grossissements plus élevés. Du reste, le mot de grossissement est un de ces mots qui se perdent, faute d'être bien définis ; le grossissement désigné comme le plus faible, est au

et, par rapport aux dimensions de l'objet, permet de voir. Une lentille est faible de longue de foyer ; mais elle grossit suffisamment tout ce qu'elle nous fait voir d'une manière. Ne cherchez pas à vous servir des foyers, pour observer des objets d'un mètre ; vous distinguerez tout aussi peu mettant des objets du plus petit diamètre illes à long foyer ; on ne doit pas plus de lentille qu'une capacité intellectuelle : autre ne fonctionnent qu'à leur place.

Les rayons utiles à la vision microscopique ceux qui s'écartent le moins du parallèle, d'où il suit que le diamètre de l'objet, dont doit agrandir l'image, doit évaluer environ de la lentille, qui donne le moins des de sphéricité et de réfrangibilité, et l'observateur doit être telle que les deux sur-férieure et la supérieure, par rapport à l'axe, puissent être considérées, comme les deux au foyer de la lentille. Je n'irai pas : Ne placez pas un fragment de verre de diamètre sous une lentille de 10 centimètres de foyer ; car vous vous exposez de vouloir voir en avançant le porte-objet la lentille, et même une lentille de petit diamètre qui n'arrive pas seulement des de l'Institut encore novices (417). Soit de ne grossir les images qu'autant de l'objet ; autrement, une zone de l'objet au foyer, quand les autres restent ou s'élèveront au delà, l'image qui votre œil sera la somme d'une portion et de diverses négations visuelles. Soit, le, un grain de fécule de pomme de terre, imple lentille d'une ligne du microscope vous apercevrez avec l'aspect et les dimensions (fig. 1, pl. 6, et avec des stries intérieures se dessinent sur la surface. Si vous contraire, la même fécule sous l'objet microscope composé qui grossisse trois à la fois, ces belles perles, si pures et si creuseront tout à coup, vers leur centre, un godet analogue aux contours ; et se silencieusement des cercles concentriques en creux et en relief on le voit sur la fig. 28. Cette donc fausse, quel que soit du reste le instrument ; et cela viendra de ce que la portion culminante du grain de fécule se trouve au-dessus du foyer, reste invisible, et, ne l'ombre, et que ce qui est ombre, n'est éclairé que l'on considère de haut il paraître creux.

564. Après s'être façonné la vue au moyen d'une lentille d'un pouce, on cherche à se faire successivement à l'emploi des lentilles suivantes, en se servant d'objets de plus en plus petits : de grains de sable, de cristaux grossièrement pulvérisés, et enfin de cheveux, de poussières de papillon, principalement du papillon de chou (pl. 18, fig. 3 et 4), non-seulement parce que ce papillon est le plus commun, mais encore parce que ses écailles aplaties et transparentes se prêtent mieux à la réfraction.

565. On passe ensuite au maniement du microscope composé, en ayant soin de commencer par les grossissements les plus faibles, même par des grossissements plus faibles encore que le premier du microscope double : car ce sont, en chimie organique, les lentilles du plus long foyer, qui s'opposent le moins à la manipulation. On peut se procurer, chez le fabricant, un jeu d'objectifs qui donne un grossissement de 50 diamètres seulement, et dont la distance focale est, par conséquent, fort longue (400).

566. Une fois qu'on a contracté l'habitude de ce foyer, on n'a plus besoin que d'une plus lente précaution, pour aborder avec succès les foyers plus courts ; mais qu'on emploie les uns et les autres, on ne doit être sûr d'avoir bien vu, que lorsque l'image offre des contours nets, et d'un noir pur de pénombres. Si, malgré tous ces tâtonnements de va-et-vient, on ne parvenait pas à obtenir ce bel effet, ce serait la faute du microscope, ou celle de quelque impureté de la surface de la lentille, qu'il faudrait nettoyer, soit avec une goutte d'eau, soit avec une goutte d'alcool et un linge en mousseline non empesée.

567. On est sûr que les lentilles sont d'une bonne fabrication, et dans un état suffisant de propreté, lorsqu'au grossissement de 300 diamètres les stries longitudinales de la poussière du papillon de chou (pl. 18, fig. 4) se présentent comme tout autant de rangées de faitières, si je puis m'exprimer ainsi, ou bien comme les nervures des glumes des Graminacées examinées à la loupe et par réfraction. Quant à l'autre espèce de poussière (fig. 5) qui se trouve sur le même papillon, il faut que les stries soient courbes, bosselées, et que l'on distingue parfaitement bien, et le pompon ( $\alpha$ ) qui se loge dans l'échancrure, et les fibrilles radiculaires ( $\beta$ ) qui en terminent la pointe.

568. Jusque-là nous n'avons établi aucune distinction, entre l'observation par réfraction et

l'observation par réflexion ; elle est pourtant tranchée au microscope. Pour que le rayon de réflexion (456) arrive à la lentille qui se trouve dans la verticale de l'objet, il faut nécessairement, en vertu de l'égalité parfaite des angles d'incidence et de réflexion, que ces deux rayons fassent, avec la normale, un angle fort aigu. Mais alors il faut aussi que l'objet se trouve placé à une assez grande distance de la lentille, si l'on ne veut pas que la lentille, par sa monture, et même par sa seule surface, arrête au passage le rayon qui arrive du foyer lumineux, pour être réfléchi par la surface de l'objet qu'on observe. De là vient que plus le foyer du grossissement se raccourcit, et plus l'objet se plonge dans l'ombre, en sorte qu'au microscope composé on arrive à ne plus rien distinguer, si l'on ne veut observer que par réflexion. Pour remédier à cet inconvénient, on fait usage de prismes, de miroirs concaves ou de lentilles, qui dirigent et concentrent sur l'objet, les rayons, que ces appareils interceptent à une certaine distance de l'objectif. Mais ces instruments, en projetant un plus grand faisceau de lumière sur l'objet, ne peuvent l'éclairer que par une incidence que n'intercepte pas la monture des lentilles ; sans cela les rayons arrivant trop obliquement sur l'objet, pour que la réflexion se trouve dans l'axe du microscope, l'objet, inondé de lumière, quand on l'examine à l'œil nu, se perd dans l'ombre, si on le cherche au microscope ; et malgré tous les perfectionnements apportés aux miroirs réflecteurs, il faudrait désespérer de soumettre l'observation aux grossissements supérieurs fort ordinaires, si son opacité ne le rendait susceptible d'être distingué que par réflexion. Il en est tout autrement si la substance en est transparente en tout ou en partie ; car alors il sera facile d'en étudier la structure, en l'observant à travers jour, au moyen de la lumière des nuages ou de la lampe, ou, ce qui est plus facile, par la réflexion d'un miroir mobile dans tous les sens, qui se trouve au bas du microscope, ce qu'on appelle observer par *réfraction* ou par *transmission des rayons lumineux*. Les corps transparents sont observables par réfraction à tous les genres de grossissements ; les corps opaques, au contraire, qu'on ne saurait étudier que par réflexion, sont d'autant moins visibles que le grossissement est plus fort. A certains numéros même, en employant les miroirs réflecteurs les mieux construits, il faut désespérer aujourd'hui d'observer les corps opaques.

569. J'ose même avancer, d'après ma propre expérience, qu'on parvient à voir beaucoup mieux

les corps opaques, à des grossissements sans miroirs réflecteurs, qu'à leur aid que l'œil ne reçoive d'autres rayons que les faibles rayons qui lui arrivent de l'in microscope, et qu'il attende quelques instants se former à ce crépuscule, et élargir sous l'influence de cette complète obscurité. Dès ce moment on distingue des reflets matés, qui de prime abord étaient invisibles. Jamais je n'observe les corps opaques à l'aide d'un miroir, et je n'aurais jamais pris le parti de faire une lentille réflective (fig. 6, pl. 5) au microscope à pièces du microscope double (459), si je n'eusse dû en conseiller l'usage que dans ce cas on avait à mes yeux le mérite de pouvoir observer et brûler même les petits objets au microscope, ce qui lui donne une certaine importance dans les manipulations chimiques.

570. On doit prendre garde de ne jamais faire une loupe ou un porte-lentille, par un verre, sur une table ; car la silice se frotte quelquefois au nombre des fragments de verre, et la lentille se rayerait, sur les angles des fragments, au moindre déplacement. Lorsqu'un fragment a pénétré dans le fond du cône où est placée la lentille, on l'enlève avec un pinceau très-doux et jamais avec un linge, mais on rayer le verre par le frottement. Si l'on n'a pas de pinceau sous la main, on démonte la lentille et on en lave le verre à l'eau dont on a toujours à sa disposition une provision, dans l'un des *flacons à l'usage* du laboratoire (332). On essuie alors avec une mousseline usée, mais non en

571. C'est un grand point, que de savoir placer la lumière sur l'objet, d'une manière qui facilite la vision ; et afin d'en contracter plus vite l'habitude, il sera bon d'observer les objets à l'aide d'un miroir mobile, en promenant le tube du microscope successivement sur toute la surface du objet. Car à chaque pas de vis, qui poussera le miroir en avant, ramènera en arrière le tube du microscope (fig. 1), à chaque mouvement qui fera lever le levier horizontal (*lv*), de gauche à droite à droite à gauche, on sera obligé d'amenner le miroir différent du diaphragme (*dd*), sous l'axe du tube et de faire coïncider avec le même axe le miroir concave (*m*), dont la monture tourne autour de la tige (*tg*), et se coude en cette intention. On observera alors qu'une grande quantité de lumière ne convient pas

pour arriver à en éclairer un convexe : toutes les heures de la journée, il faut, chaque fois la distance du diaphragme, et rétrécir même l'ouverture de la fente du diaphragme, en la recouvrant les bords de la fente de la lame sont à la distance et à l'inclinaison du diaphragme, et de l'azimut du jour : toutes conditions qu'on apprend par l'usage et la manipulation. Pour voir connu ces principes, que la règle (\*) a imprimé en grosses lettres, s'années, qu'un tissu était soluble au microscope, en effet, d'autant elle se novice, étant privé d'un diaphragme lumineux, ne permettait plus de voir les objets tenus en suspension ; manqua pas d'inscrire la dénégation brutes démontrées.

voir que nous avons adapté au milieu, est concave d'un côté et plane ici ne doit être employé que pour lumière solaire que l'autre concentre, comme en un foyer, ce qui l'éteint le brûlerait même, au lieu de l'éclairer du miroir concave, on peut se servir de la lumière solaire, pour amener à l'ébullition dans lequel est plongé l'objet de verre (fig. 15), et on tourne la lame ce qu'on ait rencontré une portion qui parvienne aux lentilles les rayons sans déviation.

avons fait remarquer (437) que le miroir renverse les images, et fait que ce qui est à gauche, et en arrière ce qui est à droite ; cet effet déjoue tous les mouvements du manipulateur, lorsqu'il débute au microscope ; un certain nombre d'exercices, on apprend à cette circonstance, que, même réfléchi, on se sert de la main gauche pour parvenir la pointe du scalpel à l'objet qu'on aperçoit au microscope, et on ne doit jamais perdre de vue la direction des images, lorsqu'il s'agit de manipuler une pyramide creuse (pl. 8,

Annales des sciences d'observation, tome II,

fig. 12, a), par exemple pour une pyramide en relief, et *vice versa* ; ce qui n'arrivera pas, lorsque la direction, selon laquelle la lumière est réfléchie sous l'objet, étant connue, on saura que les faces de la pyramide creuse sont éclairées à l'opposé de celles de la pyramide saillante. On ne perdra pas de vue non plus les effets de la lumière réfléchie par les faces de l'objet, que l'on éclaire principalement par réflexion ; et pour se préserver de cette cause fréquente d'illusion, on enveloppera les lentilles avec l'*abat-jour* (fig. 12, pl. 5), que l'on descendra jusque sur la surface du porte-objet, pour intercepter tous les rayons de la lumière obscure qui se glisseraient sur l'objet, entre l'objectif (*ob*) et la platine (*pl*, fig. 1).

574. Les objets, surtout ceux de nature organique, doivent toujours être décrits, en les observant plongés dans un liquide, dont la surface puisse être considérée comme parallèle à la lame du porte-objet ; on étend en conséquence la goutte de liquide ; et même afin d'avoir un parallélisme plus durable et plus complet, on le recouvre d'une lame de verre soufflé très-mince, ou bien d'une lame de mica. On se procure des lames de verre de ce genre, avec des débris de boules soufflées (375), que l'on ramollit au feu, et qu'on laisse s'aplatir d'elles-mêmes sur une lame de métal un peu chaude. Sans toutes ces précautions, la goutte de liquide serait exposée à jouer le rôle de lentille (410), et à dévier, de l'axe du microscope, les rayons qui éclairent l'objet.

575. La nature du liquide, dont on doit faire usage, pour l'inspection d'un objet, est indiquée par la solubilité et l'indice de réfraction (396) de celui-ci, c'est-à-dire que l'on se sert d'un liquide, dans lequel le corps n'est pas soluble en tout ou en partie, et dont le pouvoir réfringent est analogue à peu près au sien. La première condition lui conserve ses formes naturelles, la seconde son aspect. Car si le milieu, dans lequel on observe un objet par réflexion, est d'un pouvoir réfringent différent du sien, l'objet paraîtrait noir, de diaphane qu'il est, à cause de la double déviation que subiraient les rayons lumineux, en passant du liquide dans l'objet par sa surface inférieure, et en sortant de l'objet pour rentrer dans le liquide par la surface supérieure.

576. Soit, par exemple, une gouttelette d'eau attachée à la lame du porte-objet et visible en entier au microscope ; elle apparaîtra toute noire, et seulement percée comme d'un trou au centre ;

car, avec sa forme sphérique, elle ne laissera parvenir presque, à l'objectif, que les rayons lumineux qui se rapprochent le plus de son axe, rayons qui subissent la moindre réfraction (404). Supposons maintenant une bulle d'air dans l'eau; par la même raison, cette bulle d'air prendra l'aspect de la gouttelette d'eau observée dans l'air; elle apparaîtra comme une bille noire, à cercles concentriques chatoyants, et percée d'un trou lumineux au centre (pl. 8, fig. 12 a'); et il n'est pas rare de trouver dans les micrographes, même les plus estimables, de pareilles bulles prises pour des organes perforés (\*).

577. Observons dans l'air un organe, dont le pouvoir réfringent se rapproche de celui de l'eau pure, un grain de fécule, par exemple (pl. 6); il prendra l'aspect, tout limpide qu'il est, de la bulle d'air observée dans l'eau: ce sera une vésicule noire, éclairée à son centre d'un point blanc lumineux concentrique à ses contours (fig. 21, 22), et qu'à la première vue bien des physiiciens ont été tentés de prendre pour une perforation. Tout cet aspect si étrange disparaîtra, comme par enchantement, en couvrant le grain de fécule d'une nappe d'eau; cet organe revêtira dès lors et l'aspect, et la limpidité d'une belle perle de nacre (fig. 23), si l'on ne se sert pas du diaphragme, pour diminuer l'intensité de la lumière; et offrira des bords plus prononcés et des accidents de surface plus distincts (fig. 1, 3, etc.), si on laisse arriver la lumière sur lui avec plus de parcimonie.

578. Dans l'alcool, le grain de fécule paraîtrait plus noir, de même que les granules de graisse (pl. 10, fig. 52, 53) vus dans l'eau. C'est-à-dire, en thèse générale, que les objets noircissent d'autant plus que le milieu, dans lequel on les observe plongés, a un *indice de réfraction* plus éloigné du leur.

579. Il en sera de même de deux liquides que l'on mêlera ensemble au microscope. L'un formera dans l'autre des stries d'autant plus prononcées, que leur pouvoir réfringent sera plus distinct, jusqu'à ce qu'enfin le mélange intime des deux se soit accompli, et que la densité de la masse soit devenue homogène. C'est ce qu'on pourra observer, en versant une goutte de sucre sirupeux dans l'eau du porte-objet, ou même de l'éther et de l'alcool, ou bien enfin de l'eau à une température élevée, celle du porte-objet se trouvant à la température ordinaire. Si l'on fait arriver la première dans celle-ci, par l'orifice d'un tube effilé à la

lampe (fig. 20, pl. 3), elle fera l'effet d'une vibration vibratile qui terminerait l'orifice; ce jusqu'à ce que les deux températures corrigées l'une par l'autre, et que le soit accompli.

580. Il arrive souvent que les corps microscopiques, tardant à se mouiller, pendus à la surface du liquide, au se désire les observer. On tomberait dans erreur si l'on négligeait cette circonstance attribuerait, à la différence du pouvoir du liquide, un aspect qui ne provient de la différence du pouvoir réfringent de l'air dans lequel ces objets restent réellement. En ayant soin de recouvrir le liquide de verre ou de mica, on évite cet inconvénient et l'on est sûr de cette façon de voir l'objet dans le liquide.

581. Sur la foi des physiiciens, les philosophes ont l'habitude de dire qu'au microscope achromatique, on voit les objets dans leur coloration naturelle; c'est une erreur qui vient d'un malentendu. L'achromatisme est la propriété de faire parvenir à l'œil, dans la même position, les rayons lumineux qui émanent d'un objet éclairé vers l'objectif. Mais cet objet éclairé par réflexion, n'est rien moins que matérialisé; les rayons qui le traversent subissent diverses aberrations, selon la courbure des surfaces de leur surface et selon leur indice de réfraction (590). D'où il suit que la réfraction colore au microscope même achromatique les objets, si ce n'est qu'ils n'ont pas, lorsqu'on les voit, la couleur qu'ils ont dans la nature; et de là vient que les métaux, du plus beau blanc à la vue simple, paraissent toujours jaunes sur le porte-objet, lorsqu'on les observe par transparence; c'est-à-dire, que le rayon blanc que le miroir concentre sur la face inférieure, ils ne laissent parvenir à l'œil que le rayon achromatique que le rayon jaune. D'autant plus organisés d'une courbure plus forte ou d'un pouvoir réfringent plus différent, s'enrichissent de franges colorées, que l'achromatisme ne peut leur offrir à l'œil comme il les reçoit. En combinaison par réflexion avec l'observation par transparence, on aura le moyen de reconnaître et la couleur naturelle de l'objet, et les caractères de sa transparence et de sa opacité.

582. Les accidents de surface d'une même substance jouent le rôle de lentilles convergentes, et peuvent donner le change à

(\*) Leuwenhoeck, *Arcan. nat. ep.* 74., p. 332, fig. 20, H.

périmenté, sur la structure de son intime; il ne faut jamais perdre de constance, dans l'évaluation rationnelles, dont on cherche à confier les apier. Une bulle d'air, emprisonnée de verre et la membrane, prendra e cellule d'un tissu, tant que la mem- a recouverte d'une couche de liquide; a dessiccation multipliera les points de la membrane au verre, cette bulle unt à la pression, fuira dans différents mifiant son volume de manière à si- ascularité. Pour s'assurer de sa pré- aura qu'à presser la bosselure avec la aiguille; car on verra distinctement lte prétendue cellule est sans parois. d'avoir apprécié cette circonstance, graphie académique a pris si long- oselures pour des globules disposés et ces chapelets de bulles d'air pour élémentaires des tissus organisés.

Les bosselures se rapprochent de la ique, ou bien si elles proviennent de ls attachés accidentellement à la sur- embrane, ou inhérents à son organi- la manière dont ils réfracteront la ), ils auront l'air d'être tout autant ons; l'observateur verra un trou dans nce de l'axe; et c'est à cette illusion ce a été si longtemps redevable de es tubes poreux (\*), dont on n'ose plus rd'hui.

Un corps opaque placé sous une membrane , sera dans le cas de prêter à celle-ci, mbre, des caractères étrangers que nhérents à son tissu ou à sa surface. sion analogue qui a légué à la phy- étale ses *tubes fendus* et ses *fausses*

joindre pli de la membrane présentera es d'une fente; le moindre enfonce- d'une ouverture, dont les bords sem- -approcher ou s'écarter, selon que la e desséchera ou s'humectera de liquide, se creusera ou se distendra.

gouttelettes d'huile essentielle, de huile fixe, en se déposant sur la surface rane, la paveront. pour ainsi dire, de simuleront un tissu granulé. Ces glo- aîtront dans l'alcool et dans l'éther, et ont, au contraire, dans l'eau. Les glo- *Nouveau système de physiologie et de botanique,*

bules qui couvrent les tissus de la fig. 2, pl. 11, ne sont que des gouttelettes de graisse abandonnées par l'alcool, sur la surface de la membrane.

587. C'est enfin en ne perdant jamais de vue les effets combinés de la réflexion et de la réfraction, qu'on parviendra à se préserver des illusions microscopiques, et à déterminer la vraie nature des objets, par leur seule apparence. C'est en raisonnant au microscope, d'après les principes d'investigation qui nous dirigent dans nos jugements à l'œil nu, que nous pourrons donner aux résultats de l'observation microscopique les caractères d'évidence qui distinguent nos observations en grand.

Or qui voudrait prononcer que ce châssis lointain, qui laisse passer librement la lumière, soit dépourvu de verre, et tout à fait à claire-voie; que ce globe soit perforé au centre; qu'il n'est lumineux que sur ce point? Comment réfute-t-on de pareilles illusions dans les observations à l'œil nu? N'est-ce pas en confrontant ce que l'on voit avec les souvenirs de ce qu'on a vu, en contemplant l'objet sous différents jours, et en faisant varier de la sorte le jeu de la lumière; en observant le soir, en observant le matin, enfin à toutes les heures de la journée, qu'il impriment à l'objet un nouvel aspect? Eh bien! au microscope, où l'observateur ne saurait se déplacer, il faut déplacer de mille manières l'objet et projeter le jour sous différents angles; et on doit raisonner encore plus rigoureusement qu'à l'œil nu. Qu'on reproduise par le dessin tous les aspects, sous lesquels on a varié l'image de l'objet, qu'on les reproduise avec la servile exactitude d'un homme dont tout le talent d'observation serait au bout de ses doigts et de son crayon; qu'on se demande ensuite par quelle forme on pourrait reproduire en grand les images qu'on vient d'obtenir au microscope, dans toutes les positions données par le dessin; et si l'on parvient à la déterminer, on aura atteint le secret de l'observation microscopique: car les lois de la lumière ne changent pas avec les dimensions des corps; il doit en être de même des lois du raisonnement.

588. Je terminerai ces considérations générales, par l'évaluation d'une espèce d'illusion, qui n'est, en définitive, qu'un simple enfantillage, mais qui pourtant, il y a environ huit ans, n'en a pas moins acquis une importance académique et so- lennelle (\*\*). Ces messieurs, en effet, protecteurs

(\*\*) Voyez *Annal. des sciences d'observation*, tom. I, p. 257' 1829.

et protégés, avaient vu, dessiné et compté, presque un à un, les animalcules spermatiques des plantes, qui avaient échappé jusque-là aux recherches des plus laborieux observateurs. Ils les reconnaissaient à un mouvement lent et gradué, qui, sans offrir tous les caractères des mouvements spontanés, ne laissait pas que d'être distinct à un œil exercé et habile. Ces messieurs duront sans doute accuser notre œil d'être complètement privé de ces deux belles qualités, lorsque, dans notre audace grande, nous vîmes dire, au milieu même de l'assemblée, que ces prétendus animalcules n'étaient que des gouttelettes d'huile essentielle plus ou moins mêlée à une résine, et souvent des globules glutineux imprégnés d'un acide qui les arrondissait; qu'enfin ces mouvements en apparence spontanés n'étaient pas même des mouvements automatiques; qu'un enfant ne se méprendrait pas sur la nature de ces mouvements, en voyant flotter les fragments de liège sur la surface de l'eau de nos bassins. Jugez de la colère académique, à l'audition de telles impertinences, d'autant plus insultantes qu'elles avaient déjà l'air d'être l'expression de la vérité. On se récria bien haut, on écrivit beaucoup avec des plumes occultes et dans les journaux incompétents; mais pourtant on sentait qu'il fallait se rendre; on n'attendait qu'une heureuse transition. Rob. Brown vint leur offrir cette planche de salut; il les sauvait en renchérissant sur leur idée: « Ce que vous avez vu et ce qu'on vous nie, leur dit-il, n'est qu'un cas particulier d'une grande loi, que je viens de découvrir à mon tour. On vous a donné tort, parce que vous n'avez dit de la vérité qu'une bien minime partie. Ce ne sont pas seulement les granules de pollen qui jouissent d'un mouvement spécial, ce sont toutes les molécules de substance que l'on surprend à la surface d'un liquide; la limaille de fer elle-même est douée d'un mouvement admirablement caractérisé. » Et en lisant, avec le plus grand sang-froid, toutes ces choses, Rob. Brown ne faisait rien moins que le mauvais plaisant, comme nous fûmes tenté, de prime-abord, de le croire; il parlait très-sérieusement, sans envie de persiffler et de faire une malice. Nos savants le prirent, à leur tour, sur le même ton, ils accueillirent cela avec le même sérieux que la nouvelle loi de l'*endosmose*; l'on se crut heureux d'avoir, pour se tirer du premier mauvais pas, la ressource de se tenir fixe dans un autre. Il est des positions où le savant se trouve invulnérable: ce sont celles qu'on ne peut prendre d'assaut qu'en éclatant de rire; comment, en effet, s'y prendre

pour réfuter sérieusement l'annonce Brown? Il n'y avait qu'un moyen, c'était de lui répondre qu'il plût à l'Académie d'étendre à des molécules de plus grande dimension le point de la loi de la loi F aux grossissements de cent cinquante et de déclarer, qu'à partir de ce jour, le liège, le liège, les taciturnes et immobiles tant qu'ils sont sur la table du buveur, acquièrent subitement de locomotion, dès que jette à la rivière, et qu'ils se dédomment fort amplement de leur trop longue

Que voulez-vous? nous avons eu soin de prévenir que nous vous dirions des en pardonnez-les-leur, mais ne les imitez; d'éviter à l'avenir d'être dupes d'une illusion, recherchons les causes qui, au sont capables de prêter à des mouvements automatiques l'apparence d'un mouvement.

589. 1<sup>o</sup> Toutes les fois que vous jettez une goutte de liquide sur le porte-objet du microscope, par suite de ce seul déplacement, il s'élève un petit océan, un mouvement qui doit nécessairement se traduire en deux courants: c'est-à-dire en un courant circulaire qui tourne de bas en haut, et ensuite horizontal; les corps microscopiques à demi plongés dans le liquide, et qui nagent, pour ainsi dire, dans l'eau, obéissent au premier; les corps, au contraire, suspendus à la surface du liquide obéissent au second. Dans le principe, ces courants ont l'aspect d'une tempête, et font passer les corps sous l'œil de l'observateur avec la rapidité d'un torrent; mais quelques instants après, le mouvement s'apaise, et les corpuscules, devenus calmes, défilent et voguent, avec une lenteur régulière de locomotion qui semblerait leur fait.

590. 2<sup>o</sup> Il en est de même, lorsque des corpuscules ou des petits cristaux de sels sont en explosion d'une cellule, d'un vaisseau, d'un organe qui se vide; il se produit, à l'intérieur, un tourbillon, une espèce de remous qui entraîne tous les corpuscules dans le courant; en se ralentissant, leur imprime des mouvements plus variés et les abandonne à des directions illusoires. Spallanzani avait très-bien décrit les effets de ce mouvement sur les granules de pollen pendant l'explosion du grain de pollen, mais nos observateurs académiques s'en furent dupes.

is aurons à nous occuper, dans le ouvrage, des mouvements imprimés les organes de la respiration des des vorticelles surtout; s'il arrivait es animaux se trouvât tapi dans un ittelette microscopique, ou sous un inorganisés, hors du champ visuel e, il déterminerait dans le liquide ui, faute par nous d'en apercevoir rimeraient, aux corpuscules inani- à la surface du liquide, des mou- parence spontanés.

la même raison, si le courant ren- limites du champ visuel du micro- in de sable qui élève sa cime, au-dessus de la surface, les corpus- és par le flot qui tourne l'obstacle, ndre une direction de leur propre un animal qui change d'idée. courants qui peuvent donner lieu s plus trompeuses, sont ceux d'une ir, et qui échappent à la vue; les traînent paraissent d'autant plus comotion, qui serait de leur fait, ian qui les supporte est plus calme; oit alors voguer de compagnie à ujours la même, et comme à une uette, ne se rapprochant ni ne ais les uns des autres de la plus ), s'arrêtant brusquement en masse, eur marche tous à la fois, non it un troupeau discipliné, mais s petits régiments automates que 'une roue fait avancer ou reculer C'est une lame d'eau parsemée de un radeau qui vogue; ce ne sont s qui voguent dans l'eau.

ouvement imprimé à la table par observateur ou par les secousses maisons placées sur la voie publi- : à mettre la goutte d'eau, et par- rules qui la surnagent, dans une e les illusions de laquelle l'obser- venir en garde à chaque instant.

est dans le cas de susciter une ans le liquide, à plus forte raison es mouvements plus illusoirs, s'il t sur le porte-objet.

rquez que le microscope, grossis- t les distances, sans allonger le ps met à les parcourir, doit, par ossir les mouvements des corpus- s sur un liquide agité, et leur

imprimer une rapidité entièrement apparente.

596. 8<sup>e</sup> La convexité de la goutte observée entraîne, vers les bords, tous les corpuscules déposés à la surface, qui se trouve sous le champ visuel du microscope; et ces corpuscules semblent alors prendre une direction spontanée, les uns à gauche et les autres à droite de l'observateur.

597. 9<sup>e</sup> Comme l'évaporation continue d'un liquide change à chaque instant le niveau de la gouttelette observée, il s'ensuit que les corpuscules se mettent d'autant plus en mouvement que la température sera plus élevée, et que le liquide sera plus volatil. Une goutte d'alcool versée dans l'eau produit une tempête des plus violentes au microscope. Les mouvements de l'éther sont si forts et l'évaporation en est si rapide, qu'on n'a pas même le temps de chercher à voir ce qui se passe; tout est fini quand on regarde.

598. Enfin la volatilité de la substance que l'on observe, sous forme de globules voguant à la surface, ou qui imprègne certains globules réellement organisés, leur communique des mouvements bien plus illusoirs encore. Chacun de ces globules, en effet, obéissant à une cause de déplacement qui réside en lui-même, et prenant à chaque instant la résultante d'une impulsion qui émane de sa propre surface, il arrive qu'aucun d'eux ne se meut de la même manière que son congénère, que l'un fait la pirouette, quand l'autre glisse; que l'un s'élance, quand l'autre décrit en fuyant une courbe et revient sur ses pas ensuite; que l'un plonge, quand l'autre s'élève; ce qui ne saurait manquer d'indiquer, à un œil non averti, l'existence de tout autant de mouvements spontanés. En effet, l'évaporation ne saurait avoir lieu sans déplacer l'air, si l'objet est immobile, et par conséquent sans déplacer l'objet, s'il est suspendu sur la surface d'un liquide; c'est la puissance de la vapeur des infiniment petits. Pour vous faire une idée de ces mouvements, source de tant d'illusions, versez une goutte d'eau de Cologne sur l'eau du porte-objet, et vous aurez sous les yeux des myriades de globules en mouvement, qui se comporteront en apparence comme le feraient des myriades de ces infusoires, qui, au plus fort grossissement, ne sont pas plus grands qu'un point, et qu'on désigne sous le nom de *monades*; ou plutôt, sans recourir au microscope, déposez sur l'eau une parcelle de camphre solide; mais fraîchement sorti du bocal et encore tout imprégné de sa portion d'huile essentielle plus volatile; vous le verrez tourner sur lui-même, et cela dans un rap-



port constant avec l'inégalité de ses surfaces, les mouvements de rotation devenant beaucoup moins prononcés, si, le mélange de ces deux substances étant homogène, vous avez eu soin de le tailler en cube parfait (\*).

599. C'est l'esprit pénétré de ces principes irrécusables, qu'on doit procéder à toute espèce d'observation au microscope, si l'on veut tirer de cet instrument le même parti que l'astronomie a tiré de l'emploi du télescope, et la chimie et la physique de leurs instruments de précision. Dans les chapitres qui vont suivre, nous aurons soin de faire l'application de ces principes à toutes les opérations d'analyse en petit, qui correspondent aux opérations en grand de la première section de cette première partie.

## CHAPITRE II.

### DIVISION EN PETIT DES CORPS ORGANIQUES ET ANATOMIE DES CORPS ORGANISÉS (23).

600. Il n'est certainement pas besoin d'instruments d'un grand prix, pour obtenir en peu de temps, de la division mécanique, les quantités que réclament les essais au chalumeau ou au microscope. Rien n'est plus facile que de s'improviser un pilon et un mortier d'agate, au moyen de ces cailloux roulés, de formes et de dimensions si variées, qui encombre les sablonnières des terrains d'alluvion. Il suffit de briser les plus gros, pour en obtenir des cavités en segments de sphère d'une belle régularité, et de tailler en biseau une des extrémités des cailloux cylindroïdes, pour avoir une molette par le côté obtus, et un tranchant qui peut servir au besoin et de couteau et de marteau taillant. En fait d'expériences en petit, nous n'avons jamais eu recours aux mortiers et aux pilons d'agate d'une autre fabrique.

601. Mais la dissection ne procède pas avec l'uniformité de la division mécanique; et les corps organisés, association harmonieuse d'organes si divers par leurs formes et leurs fonctions, ne peuvent être soumis à l'étude analytique qu'à la suite d'un triage intelligent, d'une distribution méthodique de diverses pièces, et enfin par les procédés les plus délicats de l'anatomie. On peut laisser au hasard le soin de diriger la

molette (25, 9°); on n'a pas en effet confondre, là où toutes les molécules sont au même élément. Mais le scalpel, dans le domaine de l'organisation, s'avance d'une ligne, que soit l'induction et de la mémoire.

602. L'organisation intime des corps est à l'œil de l'observateur armé des instruments, avec une simplicité de formes, et des détails qui ne sont en fait que les innombrables répétitions du même type, sorte que les organes les plus divers ont le même port de l'élaboration et des produits, à la loupe et au microscope exacte même couleur (\*\*). Il n'en est pas de même en anatomie animale; à mesure qu'on observe un peu plus compliqués que ceux de la plante, on voit les organes changer de fonctions, et présenter, au moyen desquels on peut les classer, lorsqu'on cherche à dresser le tableau du corps organisé. En sorte que la dissection, que nous allons décrire, est d'un usage bien plus fréquent dans l'étude de l'animal que dans celui du règne végétal.

603. Lorsque l'être vivant, dont on veut étudier l'organisation des tissus à l'aide du microscope, ne dépasse pas quelques centimètres de diamètre, ou bien qu'on ne peut faire une dissection en grand à ces proportions, on place dans la cuve à dissection (pl. I, fig. 1) on l'y recouvre d'une nappe d'eau qui ne s'élève pas à plus de deux centimètres au-dessus des points culminants, pour prévenir la putréfaction de la substance, et de déposer à la surface de l'eau, un peu de fragments de camphre, ce qui sert à conserver aussi longtemps qu'on le désire, et à renouveler l'eau qu'alors qu'elle est trouble, et trop imprégnée de globules, pour se prêter à la vision.

604. On fixe les bords des organes avec des fils de la ceinture de liège, et on les maintient ainsi en position. On saisit les parties qu'on a en vue d'étudier de préférence avec une pince dentée (fig. 18, *pi*), et l'on coupe avec l'autre des scalpels (fig. 17), se servant de la face et la consistance de l'organe pour guider le ploi d'une lame à tranchant courbé ou en dehors ( $\beta$ ). On fait usage de la pince droite ou courbée sur le plat, quand

(\*) Sur les granules de pollen, Mémoires de la Société d'histoire naturelle de Paris, tome IV, 1828.

(\*\*) Nouv. système de Physiologie végétale, § 624, 1836.

se déchire et ne distende, et qu'on a une division nette et franche, ou une portion d'organe en entier. On rompt toutes les membranes divisées : le liège, au moyen d'égrignes libres ; le verre, avec ordre, pour aborder les régions qu'on veut.

À ce moment que le dessin vient en mémoire ; car nul observateur aujourd'hui ne peut rester étranger aux règles du dessin. On place en effet qu'on se trouve, et de telle sorte que l'on ait droit de disposer, on a à chaque instant de la journée un dessin sous sa main ; et on l'occuperait fort à dessiner si l'on voulait lui faire dessiner toutes les choses que l'on observe, et sur la valeur de l'observation ne permet pas encore de se fier ; on perdrait soi-même bien du temps, à dessiner tout ce qui se présente à l'œil ; on ne finirait qu'à l'extrême. Mais on ne doit pas, dont on ne doit obtenir un dessin exact sous le rapport des contours, des détails et des accidents principaux qu'il immortaliser. Ce sont des souvenirs précieux des observations ultérieures ; ce sont des dessins, tout grossiers qu'ils paraissent, dont on a besoin pour tirer, si l'on a pris soin de noter les rapports d'insertion par des signes, les dimensions par des chiffres, et les divers par des aplats, par des mots, ou autres abrégés.

On examine chaque région par les effets de la lumière diffuse, et par ceux de la lumière réfléchie (fig. 5), que l'on projette sur la cuve. Le premier mode donne les surfaces et les reliefs de l'objet ; le second révèle la structure intime, et fournit le dessin. Dans l'intérieur d'un organe, les reliefs du point du scalpel ne sauraient aborder. La loupe (fig. 5) suspendue au levier coudé (fig. 36), est un instrument indispensable, pour l'anatomie fine ; l'œil ne doit s'aventurer jamais d'une organisation réduite à ses termes, qu'à l'aide d'un instrument d'un grossissement vaste et d'une aussi grande netteté de vision. Mais lorsque la petitesse des détails est au-dessous de ce grossissement ordinaire, on ne peut, sans déplacement, la membrane du microscope composé. La monture du microscope double (450) a été modifiée dans son effet, la tige (fig. 1, pl. 3), peut

s'introduire dans une douille pratiquée dans l'épaisseur de la table ; on enlève la platine du porte-objet (pl), on enveloppe le cône des objectifs (ob) de son manchon en verre (fig. 15) ; le microscope peut plonger de la sorte dans le liquide de la cuve, à toutes les profondeurs ; et à la faveur des mouvements qu'exécute le levier horizontal (tr), il est facile d'amener l'objectif au-dessus du moindre détail microscopique, dont on a remarqué la région avec la loupe ; on l'éclaire soit avec le miroir du microscope lui-même, soit avec le miroir portatif (fig. 5), si la tige de l'autre n'arrive pas à point. Nous conseillons pourtant de ne pas dépasser, dans ces sortes d'observations, les grossissements de 50 à 80 diamètres ; les dimensions des organes de ce calibre n'exigeant pas une plus grande ampliation, et l'épaisseur des parois de la cuve s'opposant à la clarté que réclament impérieusement les grossissements supérieurs.

609. Les colorations artificielles peuvent remplacer avantageusement, en certains cas, l'usage du scalpel, et rendre sensibles les parties les plus ténues d'un organe. On les produit par *injection*, ou par *réaction*.

610. L'injection sert à faire distinguer une cavité ou un réseau, en la colorant d'une manière particulière. En grand, on se sert d'une seringue à double courant ; dans les injections en petit, un simple tube recourbé et effilé à la lampe par une de ses extrémités (fig. 20, pl. 5), tient lieu de cet instrument, et la pesanteur du liquide fait le office de piston, surtout lorsqu'on emploie dans ce but le mercure. Cependant la résistance à la pesanteur a des bornes, et il arrive un degré où le liquide force l'obstacle, au lieu de suivre un réseau, et déchire les tissus, au lieu d'en tracer aux yeux la structure intime ; il faut se méfier de ces accidents, qui en imposent à l'observation la plus consciencieuse. On colore de diverses manières les organes et la vascularité qui appartiennent à des régions diverses, ou qui ont une direction opposée ; de même que dans les dissections en grand on injecte en bleu le système veineux, et en vermillon le système artériel. La substance colorante employée doit non-seulement se trouver à l'état liquide, mais encore persister dans cet état, jusqu'à ce qu'elle soit arrivée aux dernières limites qu'on a en vue d'atteindre. Le menstrue doit donc changer avec la nature des substances organisées qu'il aura à rencontrer sur son passage ; ce sera l'eau ordinaire pour les tissus albumineux, l'alcool pour les tissus gras et oléagineux ; l'ammoniac

la potasse, les acides étendus pour les tissus obscurés par l'albumine coagulée, ou par la graisse peu soluble dans l'alcool.

611. Les *réactions chimiques* (74) colorent certains tissus inabordables aux injections les plus fines. Le prussiate ferruré de potasse bleuirait les tubes ferrugineux, l'acide sulfurique saturé d'albumine ou d'huile, colorerait en pourpre les tissus saccharins; l'ammoniaque nous a servi admirablement pour tracer la région et la direction du canal intestinal de l'alcyonelle des étangs (\*) et d'autres infusoires; et c'est à trouver de pareilles réactions que chacun doit appliquer spécialement ses recherches. Ce sont des ressources anatomiques qui procurent les plus jolis résultats et les indications les plus sûres; car la réaction, courant de proche en proche, dessine les organes que nul instrument au monde ne parviendrait à disséquer.

612. Lorsqu'en parlant du dessin des préparations anatomiques, nous nous sommes servi de l'expression de croquis, n'allez pas croire que nous ayons voulu désigner des espèces de pochades, où l'esprit remplace l'observation, l'élégance du trait la vérité des contours, et où l'on vise à l'effet sans trop d'égard pour la fidélité de l'image; nous avons encore moins voulu désigner ces linéaments informes à force d'être inexacts, que l'on prend en courant et presque au vol, et qu'on livre ensuite au dessinateur, pour que de ces griffonnages indéchiffrables il en fasse sortir des figures régulières. La science de la micrographie n'est que trop encombrée de ces produits, enfants monstrueux de l'abus ou de l'oubli de l'art; jamais époque n'avait été plus féconde que la nôtre dans ce genre de beaux dessins, qui nous font regretter les gravures sur bois de nos anciens micrographes. Nous avons droit d'espérer que le terme de ces faciles peintures approche; car on ne doit pas perdre de vue qu'aujourd'hui l'usage du microscope s'est assez répandu pour nous donner des juges en fort grand nombre; il est passé ce beau temps, où, avec quatre paroles et une vingtaine de brillantes figures, on était cru, faute de pouvoir être contrôlé, et où l'on obtenait dix mille francs de récompense, ainsi que la faveur des mille bouches de la renommée, après avoir largement défiguré une dizaine d'organes en huit jours. On ne travaille plus dans ce but, aujourd'hui que tout le monde juge. Il faut renoncer à se jouer de la renommée par des couleurs éclatantes et par des

proportions exagérées; il faut enfin être micrographie, comme on l'est à la vue; il faut copier la nature dans ses atomes aussi bien que dans ses géants; et chaque fois que l'on se propose de propager par la gravure que petit qu'en soit l'objet, est un portrait l'élégance des contours, ni l'éclat des accents ne saurait plus racheter le défaut de ressemblance et la fausseté des tons.

613. On ne doit admettre, au rang de détails, dont on se propose de former l'ensemble, après l'étude complète des objets; on ne doit admettre que ceux, dont les contours, sans être purs et d'un seul jet, se sent cependant avec exactitude sur l'image, offrent toutes les dimensions. A cet effet, on mesure l'ouverture des angles, on note les divisions en longueur et en largeur, les abords d'une ligne, les rapports d'une face, et la topographie du détail que l'on a ainsi obtenu. Sans finir les ombres, on les circonscrit; s'occuper des nuances, on marque la couleur; un aplat sur la surface ombrée au crayon; enfin on est sûr de l'exactitude du croquis; on passe à une autre région de l'objet, que l'on traite de même; car peindre, c'est décrire; et c'est étudier. Après avoir soumis toutes les parties du corps à une étude semblable, l'artifice du dessin général se réduira à un simple assemblage dont la mémoire, riche encore du souvenir des rapports, dirigera la marche avec cette sûreté de coup d'œil qui caractérise les vérités démo-

614. Après avoir retiré, de l'emploi du microscope à dissection et de la loupe ordinaire, tout ce que l'observation raisonnée et patiente est capable d'en espérer, l'on passe à l'emploi des instruments supérieurs; c'est après avoir étudié les organes qu'on passe à l'étude des tissus, et l'on transporte la cuve à dissection sur le pied du microscope. Ici la transparence des objets, la pensée de la dissection, la coloration par les réactifs fait ressortir et met en évidence des organes, leur transparence confondait avec les tissus; la lame du scalpel s'effile en pointe fine, et son usage se borne à écarter les membranes, à étaler les membranes plissées, à rapprocher l'objet, à le retourner sous divers angles, pour présenter ses diverses faces; l'objectif, enfin à amener la goutte de réactif la goutte soumise au microscope. Quant à la dissection en grand, il est des êtres vivants

(\*) *Mémoires de la Société d'histoire naturelle de Paris*, t. 11, 1828.

que la pointe la plus effilée les recouvre, et que le tranchant le plus acéré les aplatisse, au lieu de les pourfendre. Si l'espèce que vous observez est d'un qu'elle se laisse saisir par la pince, et que l'on puisse en diviser les parties avec le scalpel, n'allez pas vouloir ne la dis- à des grossissements considérables : gloutonnerie d'ampliation. si je puis ainsi, qui dénote un observateur non- capable. C'est afin de soustraire nos lec- tation de cette prétention vers l'im- pe nous avons totalement supprimé ces pates, qui, placées sur le porte-objet copes composés, y restent comme pour ain qui n'a jamais à s'en servir ; nous se débarrassé la platine, en l'élevant au de de laboratoire, des reliefs et des an- taient là que pour l'élégance, ainsi que accessoires, qui, ne servant que le our du mois, sont d'une embarrassante adant les vingt-neuf autres.

est difficile, en général, de transporter , sur le porte-objet du microscope, un qu'on a distingué sous la loupe ; il se route dans le trajet ; s'il est plongé dans , il semble éviter la pointe qui cherche e ; on ne le saisit qu'en le pinçant, ce e les formes, et on ne le dépose qu'en Si on l'observe à sec, il suffit, à la vé- cter d'un peu de salive la pointe de our l'enlever par adhérence et le dépo- déformer, dans la goutte d'eau, qui i ; mais la plupart des organes perdent incipaux caractères en se desséchant, prennent plus en s'humectant de nou- quide. Le microscope double (pl. 5, l'organisé, dans le but d'éviter ces con- ces accidents, qui fatiguent la patience, ne font pas perdre tout à fait l'occa- ris-objet qui sert à la dissection par la le même que celui qui doit servir à n microscopique, tout ce qu'on a pré- place, et l'on n'est point exposé à le trajet le fruit d'une préparation pisme. C'est un avantage dont les ont reconnu le mérite, depuis la tion de notre ouvrage, et que les ieront de plus en plus, à ma- contracté l'habitude de l'in consenti à construire

des infusoires, des

lequel ils vivent en nombreuses myriades, sur le porte-objet, au moyen du **PLONGEUR** en verre (pl. 5, fig. 19), tube de petit calibre qui se termine par une cloche ( $\beta$ ). On remarque la région où nage le petit animalcule, à travers le local du li- quide qui le renferme, on descend le **PLONGEUR** jusqu'au-dessus de ce point, en ayant soin de boucher avec le doigt l'orifice supérieur ( $\alpha$ ) du tube. Dès qu'on aperçoit que l'animalcule est dans l'axe de la cloche, on écarte et l'on replace brusque- ment le doigt sur l'orifice ( $\alpha$ ) ; la goutte de liquide que la pression de l'air a eu le temps de faire monter dans la cloche ( $\beta$ ), y entraîne avec elle l'insecte, que l'on transporte ainsi comme dans un vase fermé. Mais pour ne pas inonder le porte-objet, d'une quantité de liquide, qui ne ferait que sous- traire plus longtemps l'animalcule aux recherches de l'observateur, on a la précaution de la déposer préalablement dans un verre de montre, où on la reprend sous un moindre volume, pour la placer au porte-objet. Moins la goutte employée est con- sidérable, et plus on rend faciles les observations. Lorsqu'on a reconnu que l'animalcule se trouve dans la gouttelette transportée, on la recouvre d'une petite lame de verre (574), si l'on n'a à se servir que de faibles grossissements, et d'une feuille de talc, si l'on s'attend à faire usage des grossissements supérieurs. Malgré les petits dé- fauts que l'on rencontre presque toujours dans les feuilles de talc, défauts, du reste, dont on tient compte, c'est encore la substance que nous préfé- rons, à cause de la minime épaisseur sous laquelle on peut l'obtenir. On recouvre la gouttelette, d'une lame transparente de verre ou de talc, non- seulement pour prévenir l'évaporation du liquide et en tenir la surface à la distance des objectifs, mais encore afin de donner au milieu dans lequel le corps observé est plongé, ce parallélisme des deux surfaces, propre à laisser passer les rayons lumineux qui leur arrivent perpendiculairement, sans leur faire subir la moindre déviation (392). Toutes les fois, au contraire, que la gouttelette est abandonnée à elle-même, elle s'arrondit en lentille, et offre sur les bords une ombre assez étendue, sous laquelle l'objet disparaît ou se déforme.

618. Tout étant ainsi disposé, on procède à l'étude du corps ; et cette étude en petit n'en doit être que plus consciencieuse et raison- née qu'aujourd'hui et à une opinion

leurs de fantaisie, ni à l'élégance du métier, ni au format colossal des planches; elle veut du vrai, du vrai sans fard et sans stratagème. Gardez-vous donc bien de suivre les traces de ce dessinateur, dont on a voulu à tout prix faire un observateur, qui, avant d'avoir rien vu, avait soin de dessiner, de désigner par un solécisme grec ou latin, et même de peindre ce qu'on devait voir, et qui n'en faisait pas moins circuler ses peintures, alors que rien de ce qu'il avait peint ne pouvait être vu. Pour soutenir et défendre des réputations obtenues à ce prix, toute la puissance des moyens occultes ne saurait suffire : car la puissance de l'autorité académique échoue à la tâche. Ne dessinez que ce que vous avez vu, bien vu, plus d'une fois vu, et ne le dessinez qu'avec les détails et les dimensions de l'image; car on s'expose autant à mentir, en exagérant les dimensions, qu'en altérant les contours et les formes. Il est d'illustres auteurs, qui, pour effacer le souvenir des découvertes, qu'il ne leur était plus permis de contester, et qui, pour n'avoir plus à les attaquer, ont cru se les approprier, en allongeant outre mesure les organes, et en donnant un pouce carré à chaque petite cellule; ce stratagème a été si innocent que, pour faire parler de l'œuvre, il a fallu payer les citations encore plus cher que les éloges; et toutes ces délicates fleurs du langage académique n'ont duré que ce que durent les roses : l'espace d'un matin.

610. N'allez pas non plus perdre votre temps à reproduire, sous de nouveaux traits, des êtres qui ont été cent fois reproduits par la gravure; ne perdez pas votre temps à refaire ce qui a été une fois bien fait. Ne couvrez pas les planches que vous publiez, de détails anatomiques qui sont communs à tous les êtres du même règne; ne couvrez pas des décimètres carrés par des cellules et des vaisseaux qui se font de souvenir, dont on demande la symétrie au compas plutôt qu'à l'observation; jolii treillage qu'on embellit encore avec un aplat de carmin ou avec du vert de vessie. Dessinez, dans l'intérêt de votre instruction, tout ce que vous rencontrerez pour la première fois; car pour conserver d'aussi petits objets, on n'a d'autres préparations anatomiques que le dessin. Mais ne publiez que ce qui sera nouveau pour la science; vous ne publierez peut-être qu'une planche en six mois; mais elle durera toute la vie, faveur que la fortune a oublié d'allouer à bien des travaux académiques; les micrographes de ce pays nous ont tellement mis en suspicion,

que nous n'osons presque plus les citer avec confiance, eux qui se citent si souvent entre eux. Il y a presque toujours cent à parier contre un que ce qui s'annonce avec tant de fracas, par de belles trompettes, est un nouveau coup donné à la nature, et une observation à refaire. Vous en jugerez par vous-même, et vous ne serez pas à reconnaître qu'en tout ceci nous n'avons rien exagéré.

620. Pour bien voir, il faut longtemps regarder; il faut acclimater sa vue à cette lumière naturelle, se familiariser avec ces tons transparents, ces ombres réfractées, ces jours vus de près, éclairés par le milieu; avec ces nappes lumineuses, sur lesquelles l'œil se promène sans cesse, où tout scintille, où rien ne reflète, où les accidents ont l'air de tout autant de taches dont les plans semblent perforés par la lumière, et enfin dont les reliefs s'établissent par le jeu de l'optique, et ne se distinguent point par le clair-obscur.

621. Demandez donc au tracé graphique son raisonnement et aux réactifs, l'explication des effets de la lumière; et par la connaissance de ces effets, apprenez à reconnaître la nature réelle des organes.

622. Commencez par mesurer l'image toutes ses dimensions (510); placez sur papier des points à tous les angles de la figure qui s'y dessine; tracez ensuite vos contours, voyez si l'image se superpose exactement à la figure. Occupez-vous après des détails de face, qui ont aussi leurs contours spécifiques; passez à l'ombre qu'après avoir achevé l'esquisse, et n'ombriguez pas arbitrairement les ombres de la réfraction ont aussi leur nuances et leurs mille reflets; sous ce regard c'est un long portrait à faire que de dessiner un grain de fécule de  $\frac{1}{8}$  de millimètre (pl. 6), à un simple grossissement de 150 fois.

623. Ne prenez pas des bosselures pour des cellules, des bulles d'air emprisonnées dans le tissu pour des organes, des poils pour des vaisseaux, ou pour les anastomoses d'une vascularisation; du reste vous pourriez faire varier de manière par la pression seule; ne placez point l'intérieur d'un corps, un accident qui se voit dessous, et que l'on aperçoit par transparence, n'établissez pas qu'un animalcule pénètre dans un œuf transparent, quand vous le voyez

sous cet organe; ni qu'un infusoire avale  
re les molécules colorées, qui se fixent  
surface de son corps. La micrographie est  
rée de pareilles illusions, que les compila-  
cueillent le lendemain de l'annonce acadé-  
et qu'on n'efface des pages de la science  
s dix ans de discussion (\*).

Observez les effets de la réfraction sur  
les faces de l'objet, si vous voulez arriver à  
connaître exactement la forme générale. Si  
il a des mouvements trop brusques et nage  
rapidement, on limite sa course, et l'on ra-  
sonne son mouvement, en recouvrant la gouttelette  
lame de talc. Si l'objet est inerte et immo-  
on lui imprime des mouvements favorables  
ervation, en imprégnant l'eau qui le ren-  
, avec une larme d'alcool ou d'éther; il s'é-  
l'abord une tempête microscopique, à laquelle  
de une agitation plus régulière, à mesure  
évaporation se ralentit.

1. Des êtres organisés étudiez l'histoire : il  
s organes qui ne se dessinent bien qu'à une  
ne époque, et à certains âges; l'ovaire et  
pendances à l'âge adulte; l'anus à l'instant  
défécation; le canal intestinal pendant  
de la digestion; la bouche à celui de la  
dilatation; l'organe respiratoire se révèle par  
vers courants qu'il détermine dans le liquide,  
s les fois qu'il est en fonction. Quant aux  
inorganiques, étudiez-en les angles et  
me par le jour et les ombres, et la nature,  
emploi des réactifs qui vont faire l'objet des  
tres suivants.

2. Mais comme l'étude de l'histoire naturelle  
être comparative, tout aussi bien dans ses  
ment petits, que dans ses infiniment grands,  
mira plus d'une fois, dans le cours d'une  
de recherches, la nécessité de pouvoir con-  
r l'objet que l'on trouve sous ses yeux, pour  
r à sa disposition et sous la main, dans une  
ion favorable. On se procure cet avantage  
s procédés suivants. On filtre une dissolu-  
de gomme arabique, pour la débarrasser de  
s les impuretés qui en altèrent la transpa-  
; la substance soluble de la fécule obtenue par  
nombreuses filtrations, remplacerait la gomme  
ique avec une supériorité marquée, à cause

Le procédé le plus expéditif, pour dessiner ou peindre  
sujets microscopiques, c'est de prendre exactement les  
ars, d'ombrer à l'estompe avec la mine de plomb, de  
les teintes; d'exposer le papier à l'humidité, et, après

de sa grande pureté et de sa complète solubilité.  
Quoi qu'il en soit, on amène la dissolution à la  
consistance à demi sirupeuse, en laissant évaporer  
soit par l'ébullition, soit par l'exposition prolon-  
gée à l'air atmosphérique, dans un bocal couvert  
d'une gaze; et l'on conserve cette dissolution dans  
une éprouvette à palette fermée d'un bouchon de  
liège. Dans une autre éprouvette du même genre,  
on dépose une dissolution alcoolique d'une résine  
limpide. On se sert de la dissolution gommeuse pour  
emprisonner les corps humectés ou imbibés d'eau;  
on se sert de la dissolution résineuse pour empri-  
sonner les corps gras et en général les corps secs,  
tels que les cristaux. Enfin, on emploie l'une ou  
l'autre de préférence, selon qu'on veut obtenir des  
effets plus ou moins prononcés de réfraction, et  
donner plus de relief à l'image de l'objet observé,  
par la différence du pouvoir réfringent du men-  
strue.

627. En conséquence, on dépose le corps ob-  
servé sur une petite lame de verre plus longue  
que large, et d'une convenable épaisseur; on le  
recouvre d'une couche suffisante de la substance  
gommeuse ou résineuse; on s'assure que celle-ci ne  
renferme point ou presque point de bulles d'air;  
on applique alors une lame de verre très-  
mince (617) ou même de talc, sur la couche li-  
quide. Après l'évaporation complète du menstrue,  
les deux lames du porte-objet et du couvercle se  
trouvent collées ensemble par la gomme ou la ré-  
sine, et elles ne forment plus qu'une seule et  
même lame transparente, dans la substance de la-  
quelle serait emprisonné l'objet, comme dans un  
silo. On écrit le nom spécifique et les dimensions  
sur une petite bande de papier, que l'on colle sur  
l'une des extrémités de la grande lame de verre.  
On peut se créer ainsi des collections nombreuses  
d'objets microscopiques, pour tous les genres de  
grossissements.

628. Dans la comparaison qu'on aura plus d'une  
fois à faire, entre son observation et les observa-  
tions d'autrui, entre l'image qu'on aura dessinée à  
son microscope, et les dessins publiés par d'autres  
auteurs, il faudra de toute nécessité tenir compte  
de la différence des instruments. En effet, les effets  
d'optique varient selon l'espèce de combinaison de  
verres adoptés, selon la différence des courbures  
données aux lentilles combinées, et selon la masse  
de lumière que le microscope laisse parvenir sur

qu'il a séché, de passer les aplats de couleur sur la mine d'a-  
plomb même, dont on tient compte, lorsque l'on colorie d'a-  
près cet essai.



ues, qu'on se propose d'étudier ou de plus tard (627).  
 dissolutions que l'on opère en grand doit passer par l'inspection microscopique; on tente alors de déposer une goutte de liquide sur le porte-objet au moyen d'une baguette et pour préserver l'objectif des vapeurs qui s'échappent du liquide, on recouvre la goutte d'une feuille de talc. On peut, de cette manière non-seulement distinguer une simple dissolution apparente, mais encore dans toutes ses phases les effets du phénomène.

Il est des cas où il importe d'étudier l'influence de la chaleur sur une substance donnée, et, pour ainsi dire, aux phénomènes les plus simples de l'ébullition. Nous avons fait connaître ce but deux formes d'appareils, l'un *microscope simple*, et l'autre pour le *microscope composé*.

Pour le microscope simple, on remplace l'objet ordinaire par le *porte-chaudière* (pl. 3, fig. 1), dont on introduit la queue (*q*) dans une fente d'aronde de la monture à crémaille; on remplace le miroir réfracteur par une *lampe à esprit-de-vin*; et pour qu'on puisse éloigner ou rapprocher à volonté, on place le microscope en dehors de la boîte qui le contient. La petite chaudière où doit s'opérer la dissolution ou la décoction (pl. 3, fig. 21, *ch*) est en verre soufflé, aplati supérieurement, et terminé de chaque côté par deux tubes ouverts, comme par deux cornes, qui sont destinés à porter les vapeurs hors de l'observateur. On introduit dans la chaudière un peu de coton écreu ou d'amiant, et le liquide dont on doit se servir; on la remplit, de telle sorte que nulle bulle d'air ne se loge sous la surface supérieure du liquide; on amène cette surface au foyer de la lampe, et on veut faire usage, jusqu'à ce qu'on ait vu la couche du liquide et quelques fibrilles de coton. On approche alors de loin en loin la lampe, pour échauffer le verre et le liquide. La flamme éclaire l'objet tout en se réfléchissant sur le liquide. Or il arrive un instant où les fibrilles de coton, qui le retiennent, viennent s'embarasser entre le feutre et le verre, et l'observation est rendue impossible. On évite cet inconvénient en plaçant une feuille de papier entre le verre et le feutre, et en soufflant sur le verre pour le sécher.

à la panse du vase les plus petites dimensions que son art lui permette d'atteindre, et de rendre la surface supérieure, celle contre laquelle s'applique la lentille, aussi unie, aussi pure et aussi aplatie qu'il le pourra; c'est là la surface essentielle du vase; on doit peut s'inquiéter des défauts que peuvent présenter les autres. Si l'on avait à craindre pour soi-même les effets de l'évaporation du liquide, on allongerait les deux cornes (*c*) du vase, au moyen de longs tubes de verre, qu'on unirait à celles-ci par le caoutchouc, et qu'on soutiendrait sur les deux supports (fig. 6 et 11, pl. 3) de la table laboratoire.

636. Pour le microscope composé, il n'est besoin de remplacer que le miroir (*m*, pl. 5, fig. 1), de tourner la platine en dehors de la boîte, de placer un verre de montre ou une petite capsule de verre (575) sur la platine (*pl*); ce sont là les vases propres à soumettre le liquide à la chaleur de la lampe qui doit servir de foyer et de miroir, qui doit échauffer le liquide et éclairer en même temps l'objet. On enfonce l'objectif (*ob*) dans le manchon (fig. 13) jusqu'au contact du verre et on plonge l'appareil dans le liquide, jusqu'à ce qu'on ait rencontré le corps, que l'on se propose d'observer, embarrassé dans les fibrilles de coton ou d'amiant, dont nous venons d'indiquer l'usage (635). Il est inutile de faire observer que le diaphragme (*dl*) serait un obstacle à cette opération; on a la précaution de l'enlever. Quoique le manchon de verre ne puisse jamais se trouver sans défaut, car il est soufflé à la lampe, cependant l'acheteur doit exiger que le bouton, qui se forme pendant l'insufflation, soit toujours placé hors du centre, et que la substance du verre offre peu d'épaisseur en cet endroit.

637. Il n'est pas toujours nécessaire du concours de ces appareils, pour se procurer au microscope les moyens d'assister aux phénomènes de l'ébullition du liquide. On peut obtenir ce résultat, en concentrant les rayons solaires sur la cavité du porte-objet, au moyen de la lentille réfléchissante (pl. 5, fig. 6), que l'on dispose à cet effet sur la platine du microscope (436). On peut même alors se dispenser du l'usage du manchon, en superposant un verre de montre, par sa surface convexe, au liquide contenu dans la cavité (*sp*) des porte-objets (pl. 5, fig. 8, 9, 10); il suffit, pour donner issue aux vapeurs, d'interposer un fragment de verre entre les surfaces des deux verres; mais ce procédé n'est propre qu'aux observations de courte durée, la quantité de liquide, que peut



renfermer une semblable cavité, étant trop vite épuisée par l'évaporation.

639. La quantité de substance employée doit être en rapport avec la petite quantité de menstrue, dans lequel on essaye de la dissoudre. Si le fragment était trop gros, il paraîtrait encore insoluble, alors que le liquide s'en serait entièrement saturé. On détermine ces rapports, en cubant, par des procédés micrométriques (491), le fragment de substance, et en jugeant la capacité du segment de sphère, qui sert de vase à la macération. Il suffit pour cela d'obtenir la corde de ce segment, ainsi que le rayon de la sphère sur laquelle il a été pris. On détermine celle-ci au moyen d'un fil de fer très-doux que l'on applique contre la cavité dans le sens de l'arc, et que l'on tourne sur lui-même, pour s'assurer qu'il s'applique également partout; en transportant cet arc de fer sur le papier, il est facile au compas de compléter le cercle. On peut établir, par ces deux procédés, les rapports au moins approximatifs des quantités de menstrue et de substance employées à la dissolution.

639. Lorsqu'il s'agit des tissus organisés, il ne faut pas juger de l'insolubilité ou de la solubilité de la substance, par le changement de volume : car la charpente du tissu étant insoluble dans la plupart des menstrues, paraît n'avoir rien perdu de ses formes et de ses dimensions, alors qu'elle a cédé au dissolvant tout ce que recélaient ses mailles. En effet, le menstrue remplaçant la substance, ou pénétrant avec elle dans toutes les cavités, les cellules paraissent tout aussi distendues à la fin qu'au commencement de l'opération. C'est en sortant le tissu du menstrue, et en l'abandonnant à la dessiccation, qu'on s'assure de ses pertes.

640. Il est des corps qui exigent moins de temps pour se dissoudre, et dont on peut reconnaître la solubilité en les déposant, sans autre précaution, sur la gouttelette soumise à l'observation microscopique. Il faut toujours commencer par là, et n'avoir recours aux procédés précédents, que pour les corps que celui-ci a trouvés insolubles; on aurait tort de se prononcer sur l'insolubilité d'un corps, parce qu'il aurait semblé ne rien céder au liquide, pendant un si court espace de temps.

641. On reconnaît que la dissolution s'opère, lorsqu'on voit des stries s'échapper, des bords de la substance dans le menstrue, avec la couleur de la substance, ou seulement avec un pouvoir re-

fringent différent de celui du liquide. Le phénomène produit quelquefois au tous les effets de ces cils *filiformes*, signe sous le nom de *cils subvolutus* cules microscopiques. L'huile dans laquelle, le camphre dans l'alcool, le spectacle instantanément; on voit l'huile et le fragment de camphre, les petits cils qui se montrent et disparaissent au liquide des mouvements lesquels finissent par enlever des globules à la substance, et par les en leur tourbillon. L'explication du phénomène, en petit, la même que pour le grand; c'est un simple effet hydraulique lorsque, par suite de l'affinité réciproque substance et du menstrue, une première s'échappe pour s'unir à une seconde, celle-ci augmente de volume, déplace, par conséquent, la molécule après lui. Le mouvement imprimé à ce déplacement sera d'autant plus la dissolution sera plus instantanée; et que molécule ainsi lancée dans le liquide obéir à l'impulsion, qu'en suivant de il suit des lois hydrauliques qu'elle au point d'où elle était partie, et devant un cercle, dans le cas où le l'entraîne ne trouve pas une pente à per. Or au microscope les courants sont d'autant plus distincts, qu'il avec eux plus de globules insolubles.

642. Mais le liquide ne saurait être la molécule qui se dissout, sans que de substance n'éprouve une impulsion car la pression exercée par la nouveauté s'exerce dans tous les sens. Si donc n'est ni trop lourd, ni attaché par sa à la surface du verre du *porte-objet* si, par sa légèreté spécifique, il voguera sur la face du menstrue, il obéira à son tour à la loi de répulsion imprimé par la molécule qui s'échappe de sa substance, et tournera et pirouettera sur lui-même, reculer, avancer ou reculer, selon que la direction s'opérera plus rapidement par l'une que par l'autre de ses surfaces, et de l'une plutôt que de l'autre de ses faces. Chacun a dû remarquer en grand ce phénomène, sur les gros fragments de substance, que l'on dépose dans un verre.

643. Ce spectacle est bien plus intéressant au microscope, lorsque l'effervescence ac-

par exemple, on fait dissoudre des fragments de craie dans un acide carbonique de la craie, car l'acide fixe, s'échappe en effervescence (fig. 12 a') qui se succèdent et à la rapidité de l'éclair, et font le fragment sur lui-même ; ces fragments s'échappant, repoussent au fragment de carbonate. Tout se passe également en grand, mais on ne peut observer ; et tout cela paraît une illusion, si l'on ne s'applique à ce qu'on voit en petit, d'après son bon jugement dans nos analyses.

tant successivement la même analyse de divers menstrues, on arrive à ce que bien des corps microscopiques ont été pris pour des tissus ou des globules insolubles dans l'eau, et dans d'autres menstrues ; et ces analyses, qui ont été considérées comme exactes en toutes proportions dans les analyses, ne qu'y entrer en suspension. À des résultats certains, dans les analyses, il faut procéder en petit pour ne qu'en grand, et ne rien en grand. N'allez pas (\*) décider que les corps qui flottent sur l'eau, sont insolubles, parce qu'après avoir versé l'eau sur l'eau, vous les aurez repoussés ; car une substance soluble dans l'eau dans l'alcool étendu d'eau, paraît que l'eau se soit évaporée, et que les globules sur le porte-objets soient vos petits objets dans l'eau au moins à 40° ; s'ils s'y dissolvent, ce n'étaient pas des organes, mais des cellules isolées de résine ou de graisse arrivent encore tous les jours aux médecins, qui commencent à l'observation microscopique ; à l'inspection de cette page, on présente à l'Académie un *quiproquo* ; donc tout aussi nécessaire aujourd'hui à près de dix ans, d'entrer dans les moyens de distinguer les indissolubles des organes globuleux, ainsi que sur les causes qui

peuvent arranger en globules les parcelles de substance que le liquide dans lequel on les observe, divise, mais ne dissout pas.

645. Toute substance liquide insoluble dans un autre liquide, mais d'une moindre densité, s'y arrange en lentilles lorsqu'on l'y divise par l'agitation ; tout le monde a reconnu cet effet de l'agitation sur l'huile ordinaire, c'est une loi de la capillarité. Par le repos, on voit toutes ces petites lentilles se rapprocher, se réunir en lentilles d'un plus grand diamètre, et former ensuite une couche qui peut s'étendre d'un bord du vase à l'autre, si le nombre de ces lentilles est assez grand, et si la substance est de composition, et par conséquent de densité homogène.

646. Mais il arrive des cas, et ils sont fréquents dans l'étude des corps organisés, où ces molécules indissolubles possèdent des densités différentes, en sorte que les unes peuvent rester, plus longtemps que les autres, à différentes profondeurs. Dans ce cas, ces molécules s'arrangent en globules parfaitement sphériques, qui réfractent tellement les rayons lumineux, qu'ils en apparaissent noirs avec un petit point lumineux au centre ; si le diamètre de leur image ne dépasse pas un millimètre, au grossissement dont on se sert, ils jouent le rôle d'autant d'organes qu'aurait isolés le déchirement du tissu. Or, la différence de densité, dont chacun de ces globules donne des signes, par la profondeur du liquide à laquelle il s'arrête en suspension, cette différence leur vient d'un mélange ou d'un menstrue, et de ce que chacun d'eux renferme une quantité différente de la substance qui lui est étrangère.

647. Ne décidez donc pas que les globules, que vous voyez flotter dans le liquide soumis à l'objectif du microscope, sont des organes ; mais faites-en l'analyse, avant de vous prononcer sur leur nature et leur origine ; et vous reconnaîtrez, dans un grand nombre de cas, que ces prétendus organes ne sont qu'un précipité globulaire d'albumine, de gluten, d'huile essentielle, ou de résine liquide. Les expériences suivantes mettront le fait dans toute son évidence.

648. Versez une goutte d'eau distillée dans l'eau de Cologne, qui, comme on le sait, n'est qu'une dissolution alcoolique de diverses essences végétales, et tout à coup la liqueur deviendra laiteuse (110) à l'œil nu ; et au microscope on y verra se mouvoir, avec la rapidité de la tempête, si on observe en vase ouvert (598), des myriades de globules de même diamètre et de même pouvoir réfringent, mais dont la grosseur variera en raison

renfermer une semblable cavité, étant trop vite épuisée par l'évaporation.

639. La quantité de substance employée doit être en rapport avec la petite quantité de menstrue, dans lequel on essaye de la dissoudre. Si le fragment était trop gros, il paraîtrait encore insoluble, alors que le liquide s'en serait entièrement saturé. On détermine ces rapports, en cubant, par des procédés micrométriques (491), le fragment de substance, et en jugeant la capacité du segment de sphère, qui sert de vase à la macération. Il suffit pour cela d'obtenir la corde de ce segment, ainsi que le rayon de la sphère sur laquelle il a été pris. On détermine celle-ci au moyen d'un fil de fer très-doux que l'on applique contre la cavité dans le sens de l'arc, et que l'on tourne sur lui-même, pour s'assurer qu'il s'applique également partout; en transportant cet arc de fer sur le papier, il est facile au compas de compléter le cercle. On peut établir, par ces deux procédés, les rapports au moins approximatifs des quantités de menstrue et de substance employées à la dissolution.

639. Lorsqu'il s'agit des tissus organisés, il ne faut pas juger de l'insolubilité ou de la solubilité de la substance, par le changement de volume : car la charpente du tissu étant insoluble dans la plupart des menstrues, paraît n'avoir rien perdu de ses formes et de ses dimensions, alors qu'elle a cédé au dissolvant tout ce que recélaient ses mailles. En effet, le menstrue remplaçant la substance, ou pénétrant avec elle dans toutes les cavités, les cellules paraissent tout aussi distendues à la fin qu'au commencement de l'opération. C'est en sortant le tissu du menstrue, et en l'abandonnant à la dessiccation, qu'on s'assure de ses pertes.

640. Il est des corps qui exigent moins de temps pour se dissoudre, et dont on peut reconnaître la solubilité en les déposant, sans autre précaution, sur la gouttelette soumise à l'observation microscopique. Il faut toujours commencer par là, et n'avoir recours aux procédés précédents, que pour les corps que celui-ci a trouvés insolubles; on aurait tort de se prononcer sur l'insolubilité d'un corps, parce qu'il aurait semblé ne rien céder au liquide, pendant un si court espace de temps.

641. On reconnaît que la dissolution s'opère, lorsqu'on voit des stries s'échapper, des bords de la substance dans le menstrue, avec la couleur de la substance, ou seulement avec un pouvoir ré-

fringent différent de celui du liquide (579). Ce phénomène produit quelquefois au microscope tous les effets de ces cils illusoires, que l'on signe sous le nom de *cils vibratiles* des animaux microscopiques. L'huile dans l'acide sulfurique, le camphre dans l'alcool, présentent spectacle instantanément; on voit la goutte d'huile et le fragment de camphre se border de petits cils qui se montrent et disparaissent, et priment au liquide des mouvements giratoires lesquels finissent par enlever des larmes ou globules à la substance, et par les entraîner dans leur tourbillon. L'explication du phénomène est, en petit, la même que pour les remous grand; c'est un simple effet hydraulique. En effet, lorsque, par suite de l'affinité réciproque de la substance et du menstrue, une molécule de première s'échappe pour s'unir à une molécule second, celle-ci augmente de volume, et déplace, par conséquent, la molécule qui vient après lui. Le mouvement imprimé au liquide de ce déplacement sera d'autant plus rapide que la dissolution sera plus instantanée; et comme chaque molécule ainsi lancée dans le liquide ne saurait obéir à l'impulsion, qu'en suivant des résultats il suit des lois hydrauliques qu'elle doit revêtir au point d'où elle était partie, et cela en décrivant un cercle, dans le cas où le courant l'entraîne ne trouve pas une pente pour s'éclipser. Or au microscope les courants circulaires sont d'autant plus distincts, qu'ils entrent avec eux plus de globules insolubles ou indissolubles.

642. Mais le liquide ne saurait être déplacé la molécule qui se dissout, sans que le fragment de substance n'éprouve une impulsion contraire, car la pression exercée par la nouvelle molécule s'exerce dans tous les sens. Si donc le fragment n'est ni trop lourd, ni attaché par agglutina à la surface du verre du *porte-objet*, et sur lequel, par sa légèreté spécifique, il vogue à la surface du menstrue, il obéira à son tour au mouvement de répulsion imprimé par chaque molécule qui s'échappe de sa substance, et on le verra tourner et pirouetter sur lui-même, monter, descendre, avancer ou reculer, selon que la dissolution s'opérera plus rapidement par l'une plutôt que par l'autre de ses surfaces, et dans le sens l'une plutôt que de l'autre de ses dimensions. Chacun a dû remarquer en grand ces effets de dissolution, sur les gros fragments de sucre, que l'on dépose dans un verre d'eau.

643. Ce spectacle est bien plus piquant au microscope, lorsque l'effervescence accompagnée

sque, par exemple, on fait dis-  
ts fragments de craie dans un  
au. L'acide carbonique de la craie,  
é par l'acide fixe, s'échappe en  
l. 8, fig. 12 a') qui se succèdent et  
rec la rapidité de l'éclair, et font  
ant le fragment sur lui-même; ces  
, en s'échappant, repoussent au-  
que le fragment de carbonate. Tout  
nte également en grand, mais on  
tention; et tout cela paraît une  
microscope, si l'on ne s'applique  
r ce qu'on voit en petit, d'après  
lirigent notre jugement dans nos  
grand.

mettant successivement la même  
ction de divers menstrues, on ar-  
incré que bien des corps micro-  
ont été pris pour des tissus ou des  
nt que des globules insolubles dans  
ubles dans d'autres menstrues; et  
stances, qui ont été considérées  
olubles en toutes proportions dans  
e font qu'y entrer en suspension.  
iver à des résultats certains, dans  
fications, il faut procéder en petit  
rigueur qu'en grand, et ne rien  
égère. N'allez pas (\*) décider que  
s, qui flottent sur l'eau, sont insol-  
alcool, parce qu'après avoir versé  
alcool sur l'eau, vous les aurez re-  
bles; car une substance soluble dans  
est pas dans l'alcool étendu d'eau.  
ontraire que l'eau se soit évaporée,  
né à sec les globules sur le porte-  
mprisonner vos petits objets dans  
re ou au moins à 40°; s'ils s'y dis-  
tuer, ce n'étaient pas des organes,  
gouttelettes isolées de résine ou  
méprises arrivent encore tous les  
nos physiciens, qui commencent à  
observation microscopique; à l'in-  
écrivons cette page, on présente à  
tion de l'Académie un *quiproquo*  
l'est donc tout aussi nécessaire au-  
il y a près de dix ans, d'entrer  
détails sur les moyens de distin-  
guer les indissolus des organes globu-  
les, ainsi que sur les causes qui

peuvent arranger en globules les parcelles de  
substance que le liquide dans lequel on les ob-  
serve, divise, mais ne dissout pas.

645. Toute substance liquide insoluble dans un  
autre liquide, mais d'une moindre densité, s'y  
arrange en lentilles lorsqu'on l'y divise par l'agi-  
tation; tout le monde a reconnu cet effet de l'agi-  
tation sur l'huile ordinaire, c'est une loi de la  
capillarité. Par le repos, on voit toutes ces petites  
lentilles se rapprocher, se réunir en lentilles d'un  
plus grand diamètre, et former ensuite une cou-  
che qui peut s'étendre d'un bord du vase à l'autre,  
si le nombre de ces lentilles est assez grand, et si  
la substance est de composition, et par conséquent  
de densité homogène.

646. Mais il arrive des cas, et ils sont fréquents  
dans l'étude des corps organisés, où ces molécules  
indissolubles possèdent des densités différentes, en  
sorte que les unes peuvent rester, plus longtemps  
que les autres, à différentes profondeurs. Dans ce  
cas, ces molécules s'arrangent en globules parfai-  
tement sphériques, qui réfractent tellement les  
rayons lumineux, qu'ils en apparaissent noirs  
avec un petit point lumineux au centre; si le dia-  
mètre de leur image ne dépasse pas un millimètre,  
au grossissement dont on se sert, ils jouent le rôle  
d'autant d'organes qu'aurait isolés le déchirement  
du tissu. Or, la différence de densité, dont chacun  
de ces globules donne des signes, par la profon-  
deur du liquide à laquelle il s'arrête en suspension,  
cette différence leur vient d'un mélange ou d'un  
menstrue, et de ce que chacun d'eux renferme  
une quantité différente de la substance qui lui est  
étrangère.

647. Ne décidez donc pas que les globules, que  
vous voyez flotter dans le liquide soumis à l'objec-  
tif du microscope, sont des organes; mais faites-  
en l'analyse, avant de vous prononcer sur leur na-  
ture et leur origine; et vous reconnaîtrez, dans  
un grand nombre de cas, que ces prétendus or-  
ganes ne sont qu'un précipité globulaire d'albu-  
mine, de gluten, d'huile essentielle, ou de résine  
liquide. Les expériences suivantes mettront le fait  
dans toute son évidence.

648. Versez une goutte d'eau distillée dans l'eau  
de Cologne, qui, comme on le sait, n'est qu'une  
dissolution alcoolique de diverses essences végé-  
tales, et tout à coup la liqueur deviendra laiteuse  
(116) à l'œil nu; et au microscope on y verra se  
mouvoir, avec la rapidité de la tempête, si on ob-  
serve en vase ouvert (598), des myriades de glo-  
bules de même diamètre et de même pouvoir ré-  
fringent, mais dont la grosseur variera en raison

des quantités respectives du menstrue, des huiles essentielles, et de l'eau qui les précipite.

649. Il en sera de même de toute dissolution alcoolique ou éthérée de substances liquides, qu'on cherchera à précipiter au moyen de l'eau; on croirait, à la première vue, et tant que la gouttelette microscopique n'est pas évaporée, on croirait avoir devant soi des myriades de *monades* s'agitant avec une vélocité inaccoutumée. Mais en laissant évaporer le liquide, et lorsque tous ces globules se sont attachés à la lame de verre, on s'assure de nouveau qu'ils ne sont rien moins qu'organisés, en les recouvrant d'une nappe d'alcool ou d'éther; ils disparaissent en effet alors presque tout à coup à la vue.

650. Toute substance qui se précipite (110) à l'état liquide, d'un menstrue qui la tenait auparavant en dissolution, prend la forme globulaire; et les globules sont d'autant plus analogues entre eux par la forme et le diamètre, que la précipitation se fait avec plus de régularité.

651. Dissolvez de l'albumine de l'œuf dans l'acide hydrochlorique concentré, le liquide prendra successivement une teinte purpurine et violette, si l'on opère dans un flacon bouché à l'émeri et qu'on abandonne le mélange plusieurs heures à lui-même. Exposez alors dans une capsule de verre la portion liquide de la dissolution, à l'évaporation spontanée, et vous ne tarderez pas à voir le fond du vase se couvrir d'une couche poudreuse, blanche, qui, observée au microscope, ne se compose que de jolis globules blancs sphériques et d'un égal diamètre; ce sont des globules d'albumine, qu'une nouvelle addition d'acide hydrochlorique redissoudra de nouveau. Tout autre menstrue volatil, dans lequel l'albumine est soluble, l'abandonnerait sous les mêmes formes, en s'évaporant, pourvu toutefois que l'évaporation eût lieu avec la régularité de l'évaporation de l'acide hydrochlorique.

652. Le gluten ou albumine végétale présente les mêmes phénomènes, si on abandonne à l'évaporation l'acide volatil ou l'ammoniaque qui le tenait en dissolution. Le liquide en devient laiteux, par la formation d'innombrables globules d'égal diamètre, qu'on prendrait, de prime abord, pour tout autant d'organes et même de monades en mouvement, lorsqu'on les observe au microscope.

653. La forme et les dimensions de ces globules varient dans le même liquide, lorsque leur substance est un mélange de deux ou trois substances différentes. C'est ainsi qu'ayant dissous un mélange

de sucre et d'huile dans l'alcool concentré et tant, il se produit par le refroidissement précipité en apparence sirupeux, et qui, observé au microscope, ne se composait que de beaux limbes, parfaitement isolés, quoiqu'en les uns avec les autres, et dont les dimensions variaient depuis  $\frac{1}{15}$  jusqu'à  $\frac{1}{300}$  de millimètre. Une lame de ce dépôt placée au microscope, avait l'air d'un tissu cellulaire distincte et presque désagrégée, d'une parfaite limpidité et se superposant le font les globules de fécule de la plus b pièce.

654. Quelquefois ces grands globes produisant la précipitation, sont des espèces d'agré plusieurs autres globes d'un moindre diamètre en sorte qu'ils apparaissent alors comme des lules grossies de plus petites cellules, et aux cellules vertes, qui se désagrègent d'abord par le déchirement du tissu des feuilles (pl. 6, fig. 20).

655. Or nous pourrions rencontrer toutes d'avance, dans l'étude d'une dissection microscopique, les circonstances que nous venons à volonté par les procédés précédents comme nous en ignorerons l'origine, nous exposés à prendre et à dessiner, ainsi que autant d'organes, les simples formes d'une précipitation. Cette méprise a été consignée plusieurs fois dans les livres, avec tout l'appareil vérité et d'un fait sagement observé. C'est cas surtout que l'analyse chimique doit aider à la dissection, et en éclairer la marche que les inductions.

## CHAPITRE V.

### ÉTUDE DES RÉACTIONS EN PETIT

656. L'art d'opérer en petit n'est pas un art économique, c'est un art méthodique, en effet, a pour but de multiplier les observations, en abrégant leur durée n'aplanit les difficultés que pour rendre courte la route qui conduit au vrai; au lieu que les chimistes les plus sages opèrent tous les essais sur des quantités minimes; et les résultats dont ils font usage le plus fréquemment ne sent pas le calibre des verres de montre. au contraire, craindrait de déroger, s'il

position, pour la réaction chimique la rente, des livres de substance, de sables de platine, et des ballons d'un litre de capacité; aux yeux de cet homme ne fait de la bonne chimie qu'aux gouvernements et sous la voûte d'un temple; la dignité de l'oxygène et de l'hydrogène serait compromise, à n'avoir, pour leur librement, que le coin de la cheminée d'un étage de la mansarde; aux yeux du même homme l'anatomie transcendante est celle de l'élémentaire; le n'advancera d'un pas de plus qu'alors sera loisible de disséquer un mammoth. Cet homme-là du platine en abondance, ces par quintaux, une basilique pour le platine et des mammoths à disséquer, à lui a été octroyé de voir la nature que le platine, et d'être heureux qu'en raison du volume. Pour nous, n'oublions jamais que la même sous toutes les dimensions n'est ni grande ni petite, qu'elle est la grandeur est un rapport donné par la mesure de nos organes, mais que toute vérité est grande, dès qu'elle est démontrée. En conséquence que celle d'un homme, qui ne pèse par la théorie les atomes des éléments, qui dédaigne les moyens par lesquels on ordonne la molécule! Est-il permis de s'en servir, si ce n'est en pensant que c'est l'obéissance de commande, qu'on affiche en ordre, et dont on a hâte de se dépouiller et par devers soi? Mais, grâce à la vérité du vrai, on n'ose presque plus aujourd'hui commander de pareilles inconséquences. La convention n'a presque plus horreur du platine; que dis-je? elle commence à le sans l'avouer; et elle s'en sert d'une manière qu'il lui arrive de nous le casser sur la tête qui, du moins, vu les dimensions des choses, ne saurait faire beaucoup de mal.

Enfin toutes les espèces de recherches, voir distinctement, et raisonnez juste; et ensuite sous quel volume vous aurez

nous portons, sous ce rapport, encore à la hardiesse; nous abandonnons le verre et le platine, et nous abordons le porte-objet à est-à-dire que nous étudions la réaction sur un champ d'un peu moins d'un mil-

première condition à remplir, dans toute microscopie, c'est de tenir le porte-

objet dans un état de propreté microscopique à son tour, et de n'employer les réactifs, qu'après avoir constaté, au microscope, la nature des impuretés qu'ils sont dans le cas de contenir; sans cette précaution, on s'exposerait à prendre des fibrilles de poussière, des débris d'étoffes et du fil de papier, des filaments de coton, etc., pour des organes nouveaux, ou même pour des produits de la réaction. On place, en conséquence, le réactif en premier lieu sur le porte-objet, on en reconnaît la coloration spéciale et le nombre des impuretés. Tous les phénomènes qui s'y montreront, lorsqu'on y aura déposé la substance d'essai, appartiendront dès lors nécessairement à l'action de la substance seule.

660. Que si la substance est attachée à une lame de verre, et en trop petite quantité, pour qu'on puisse impunément en transporter des fragments sur une autre lame, on l'examinera avec soin, pour s'orienter dans l'espace qui renferme l'objet dont on veut étudier la nature, et afin de pouvoir reconnaître ce qui l'entoure, lorsque tout sera déplacé, par suite du mouvement de la réaction; sur un autre porte-objet, on soumet le réactif à la même investigation; et on amène ensuite en contact le réactif et la substance sous l'objectif du microscope, de manière à assister à la réaction, depuis le commencement jusqu'à la fin. On n'écrit et on ne dessine un résultat, que lorsqu'après avoir réitéré, s'il le faut, l'opération, on est parvenu à s'en faire une idée nette; on passe alors à d'autres réactions, en suivant la même marche.

661. Pour amener le réactif sur la substance sous ses propres yeux, on en place une goutte sur la lame du porte-objet, à une distance quelconque de la place qu'occupe la substance. On promène, sous la lentille, la pointe d'une aiguille d'acier ou de platine (pl. 5, fig. 18, *aig*), selon la nature du réactif, jusqu'à ce qu'on ait rencontré le mouvement de la main, capable d'amener la pointe à la hauteur de l'objet qu'on observe, en ayant soin de ne point heurter celui-ci. On continue la courbe jusqu'à ce qu'on soit arrivé à rencontrer la goutte de réactif, dans laquelle alors on plonge la pointe de l'aiguille; et en suivant la courbe du premier mouvement, on amène sur la substance la gouttelette du réactif, qui suit, sur la lame de verre, les traces de l'extrémité du fil. Lorsqu'on n'a pas besoin d'employer une si grande quantité de substance, on se contente de tremper

l'extrémité de la pointe dans le liquide du réactif. et la goutte qui reste adhérente au métal suffit pour donner une réaction distincte.

662. Si l'on craignait de perdre une occasion rare et presque unique, et qu'on attachât une grande importance à réussir dès la première fois, on disposerait, le long du tube du microscope, un tube de verre du calibre de deux ou trois millimètres, courbé et effilé à son extrémité inférieure; on amènerait celle-ci sur le porte-objet tout auprès de l'objet qu'on observe; on introduirait une goutte de réactif dans l'extrémité supérieure, au moyen de l'entonnoir à mercure (pl. 3, fig. 24); par la force de la capillarité, cette petite fraction de liquide s'arrêterait à l'extrémité effilée; on s'assurerait alors que l'orifice de celle-ci est en regard de l'objet qu'on veut soumettre au réactif; et, tout en ayant l'œil au microscope, on n'aurait qu'à souffler légèrement par l'extrémité supérieure du tube de verre, pour faire arriver le réactif sur l'objet; mais dans le plus grand nombre de cas, il n'est pas nécessaire d'avoir recours à une manipulation aussi délicate.

663. Lorsqu'on se sert, pour les réactions, des porte-objets à cavités (pl. 5, fig. 9), il suffit souvent d'incliner légèrement la platine du microscope, en calant un des côtés de son support, pour faire couler le réactif sur la substance elle-même; et afin d'éviter que le liquide ne prenne une direction à droite ou à gauche, on aura alors la précaution, soit de l'encaisser dans une espèce de gouttière en cire ou en argile, soit de corroder la gouttière dans la substance du verre lui-même. Dans le premier cas, il n'est besoin que de placer sur la lame deux petits cordons parallèles de cire ou d'argile, ou même de graisser toute la surface de la lame de verre, à l'exception de celle qu'on veut faire parcourir au réactif.

664. Nous avons ci-dessus décrit les procédés destinés à faciliter l'observation, dans l'emploi des liquides volatils (488).

665. L'effervescence est une réaction dont on peut tirer le plus grand parti au microscope; parce que la gazéification, qui en est la cause, se fait toujours sous un volume reconnaissable, quelle que soit la quantité de substance sur laquelle on opère; car les gaz, par la propriété qu'ils ont de se dilater indéfiniment, et de s'arrondir en bulles dans tout milieu liquide (577), ne sauraient échapper à l'œil qui en observe le dégagement, au moyen de la réfraction.

666. Si, dans un liquide observé, vous voyez un rhomboëdre ou un bloc opaque de petite dimension, qui reste insoluble, et restant où vous ferez parvenir près de lui un d'acide nitrique ou hydrochlorique, ou étendu d'eau, il s'en dégage des bulles (pl. 9, fig. 8, f), qui disparaissent en s'élevant dans le liquide, et qu'après la fin de cette effervescence le cristal ait disparu à son tour, vous aurez devant les yeux un cristal ou un fragment de carbonate, qui, dans les tissus et les organiques, est presque toujours calcaire; on peut s'assurer au moyen d'autres réactions.

667. Si le cristal est soluble, ce sera du carbonate, qui, en chimie organique, est communément à base de soude ou de potasse; on le reconnaitra encore par d'autres réactions.

668. Si l'on veut constater qu'une réaction déposée sur le porte-objet, à la suite de l'évaporation d'un liquide, appartient aux bicarbonates, à l'hydrochlorate de soude, par exemple (pl. 8, fig. 12, a), aux nitrates, aux chlorures, etc., on l'attaquera d'abord par l'acide étendu d'eau, qui la dissoudra sans effervescence et la déposera une seconde fois sous forme cristalline. Si, au contraire, on amène sur ce dépôt une goutte d'acide sulfurique concentré, lorsqu'il se produira l'effervescence la plus vive, détachée de la surface du verre semblera se lever cette petite tempête qui émane de son sein; elle tigrera dans tous les sens, lancée çà et là par les bulles volatiles que l'acide sulfurique élimine, et qui se combinent avec la base de bulles gazeuses (a'), en se combinant avec la base du sel.

669. Si la présence d'un alcali caustique, par exemple, produit de l'effervescence dans un liquide, ou détermine, sur un porte-objet servi au microscope, l'apparition d'un gaz (577), c'est une preuve de l'existence d'un acide fixe et à base d'ammoniacale.

670. Après l'effervescence, les réactions précieuses au microscope sont celles qui se font sur les objets. La solution aqueuse d'iode, en jaune les tissus, indique que les globules ou moins gros, que l'on a sous les yeux globules de fécule, en les revêtant d'une teinte plus ou moins foncée de violet (pl. 6, fig. 2, a). L'indication serait la même, si la coloration bleue se manifestait dans le liquide observé, et non sur des tissus colorés également en bleu la résine de gomme et les grains de pollen. L'alcalinité du liquide p

le l'iode ; en sorte qu'on ne doit, en prononcer sur l'absence de ce caractère avoir préalablement aiguisé la réaction, à moins qu'on n'emploie l'iode en quantité, ce qui ne s'obtient que par : alcoolique ; mais celle-ci serait dans aguler certains liquides, de nuire à la produisant des magmas, et même e la substance féculente à la réaction enveloppant dans la portion coagu-

prussiate ferruré de potasse, aiguisé colore en bleu les tissus et les liquides, et cette coloration est aussi distincte pe qu'en grand, quelles que soient les de l'objet microscopique.

ide nitrique colore en jaune les tissus (pl. 8, fig. 1, f) ; l'acide hydrochloruré les colore en purpurin d'abord, et bleu (pl. 8, fig. 1, d, e) ; l'acide sulfureux en blanc d'abord, puis les noir-bonise, ainsi que tous les tissus organique nature qu'ils soient, que l'on n action prolongée ; à la longue, il les lobules noirs, et ceux-ci en d'autres ne plus faible dimension ; il en est de longue, de l'action de l'acide hydro-n centré et de tous les acides énergique minéral sur les tissus organisés, à le l'acide nitrique, qui les transforme avant.

ide sulfurique colore en jaune le sucre, r brique les huiles.

ide sulfurique tenant en dissolution de ou de l'huile d'olive, imprime, à tout in, une magnifique couleur purpurine) ; l'acide sulfurique tenant en dis-socre, imprime la même coloration et à animale ou végétale, et aux huiles ; le anne prend la même coloration par ieux, d'après Elsner.

alcalis liquides (et au microscope on r de préférence de l'ammoniaque étendu orent en bleu les cellules de certains ellement colorées en purpurin. Le plus minéral ou organique colore en pur-llules de certains tissus remplis d'une lorante bleue.

liquide acide rougira, par la même rai-rnesol liquide (54) qu'on amène dans n liquide alcalin bleuira le tournesol a acide.

dissolutions cuivrées coloreront en

.. — TOME I.

bleu les tissus qui renferment de l'ammoniaque libre ou en excès.

678. Le muriate de platine exige au microscope une certaine habitude ; parce que sa couleur, déjà citrine, peut donner le change, sur la coloration jaupe, qu'il doit communiquer à la potasse et à l'ammoniaque. En cristallisant par évaporation, ce réactif seul se colore presque, comme s'il était mêlé à la potasse, et ses cristaux affectent à peu près les mêmes formes que par la présence de cette base ; ce sont des lames hexagonales isolées les unes des autres ; or, comme au microscope la couleur jaune est celle qui admet le moins de nuances distinctes, nous avons, en général, retiré de très-faibles indications de ce réactif. Cependant, en procédant d'une manière comparative, il sera possible d'en obtenir un parti plus satisfaisant.

679. Le nitrate d'argent dénotera la présence des hydrochlorates dans la gouttelette microscopique, en troublant la transparence du liquide d'abord, et en se colorant en violâtre, par une exposition prolongée à l'air.

680. Les cellules remplies de cire perdent leur opacité, et se colorent légèrement en jaune par l'ammoniaque, qui ensuite, en s'évaporant, abandonne la cire, sous forme de plaques plus légères que l'eau :

681. Les cellules rendues opaques par la présence d'une résine solide, ou qui réfractent fortement en bleu la lumière par l'huile essentielle ou fixe qui les distend, se décolorent, acquièrent une limpidité toujours croissante, et finissent par s'aplatir tout à fait, après un séjour plus ou moins prolongé dans l'alcool, dans l'éther, dans un acide faible, et même dans l'huile d'olive ou autre.

682. Les tissus rendus opaques au microscope, par la présence de cristaux de diverse nature, reprennent leur transparence naturelle dans un acide faible ou énergique, si ces cristaux sont des sels ou bien dans la solution de potasse, si ces cristaux sont siliceux.

683. Le séjour dans l'eau pure suffit pour rendre leur transparence aux tissus, dont l'opacité provenait de la présence du mucilage, de la gomme, de l'albumine liquide, ou d'un sel en état de dissolution.

684. L'alcool, l'éther, au contraire, rendent opaques (\*) les cellules remplies d'une gomme li-

(\*) Tout objet opaque apparaît noir au microscope, par transmission des rayons lumineux, alors même que, par réflexion, il serait d'une blancheur éclatante.



quide ou d'alumine; et ces deux réactifs granulés et plissent les membranes glutineuses et fibrineuses.

685. Toute cellule pleine d'air ou de gaz est noire, lorsqu'on l'observe sous une nappe de liquide.

686. Or, comme les diverses substances organiques se trouvent logées dans des cellules microscopiques, et souvent séparées entre elles par les plus faibles distances, et même par la simple épaisseur de deux membranes accolées sur leurs parois respectives, il sera aussi prompt que facile, au moyen des réactions microscopiques, de s'assurer de leur présence ou de leur absence dans le sein d'un organe, de mesurer la région qu'occupe chacune d'elles, de peindre enfin aux yeux, par tout autant de couleurs différentes, la topographie du tissu le plus compliqué, comme on colorie une carte géographique.

687. Nous conseillons à toutes les personnes qui s'adonneront à l'étude de la nouvelle méthode, de se mettre à la recherche des réactions de coloration, dont la liste n'est pas encore très-riche; car ce sont les réactions dont la physiologie, ainsi que la chimie organique, peuvent retirer les plus grands avantages.

688. Si de toutes ces réactions microscopiques on n'a obtenu que des résultats négatifs ou équivoques, on aura recours aux réactions par le chalumeau.

#### RÉACTIONS PAR LE CHALUMEAU (347).

689. Les réactions par le chalumeau s'obtiennent presque toutes par la fusion (44); les réactifs y prennent le nom de *fondants*, et le résultat est une vitrification infiniment petite.

690. Les fondants dont on fait un usage plus fréquent, sont le *carbonate de soude*, le *borax*, le *salpêtre* (nitrate de potasse), l'*acide borique vitrifié*, le *sel de phosphore* (phosphate double de soude et d'ammoniaque), toutes substances purifiées par la cristallisation et broyées en poudre; la solution aqueuse de *nitrate de cobalt*; l'*étain*, le *fer*, le *plomb* à l'état métallique; l'*oxyde de cuivre*; et enfin la poudre de *cristal de roche*.

691. On prend une parcelle des plus minimes de la substance dont on désire reconnaître la nature par l'action des fondants; on la dépose sur une des petites coupelles dont nous avons déjà parlé (360), qui elle-même est placée sur le charbon (pl. 3, fig. 7, *ch*); on recouvre cette petite

parcelle avec la poudre de l'un des fondants dessus, ou on la met en contact avec un fragment de l'un des trois métaux; on approche de gauche le charbon tout près de la flamme de la lampe (1<sup>m</sup>, 7), vis-à-vis de laquelle on l'ajutage (8) du chalumeau (fig. 8), que l'on tient de la main droite dans une position fixe, appuyant le coude sur la table ou sur un mur; l'on commence à projeter la flamme sur la parcelle, par une insufflation modérée, qui rend graduellement de plus en plus intense le fondant bouillonne, se concentre, dissout la substance, rougit, et si on l'abandonne à un refroidissement spontané, la dissolution se prend sous l'émail, dont les diverses colorations sont accompagnées de signes caractéristiques, affirmatifs ou négatifs. On en prend note; on dépose la coupelle, et l'on passe à une autre réaction. On recommence avec une nouvelle coupelle, et au moyen d'un nouveau fondant. On a soin de vérifier toutes les fois, à la loupe, et même quelquefois au microscope, les Passons maintenant en revue les substances organiques que l'on rencontre le plus communément dans le règne organique, et dont les fondants permettent de reconnaître la présence dans le cas de faire reconnaître la présence dans le plus petit volume.

692. Le CARBONATE DE CHAUX répand une lumière blanche, en s'alcalisant, une lumière éblouissante par sa blancheur. On vient d'utiliser ce principe même pour l'éclairage des phares; on a même tenté d'éclairer les microscopes solaires avec la lumière artificielle. Les sels calcaires organiques présentent au chalumeau l'éclat. Il faut en dire autant des tissus; car qu'on peut reconnaître la présence de la chaux dans une simple fibrille de coton, en l'appuyant de la lumière blanche de la flamme d'un chalumeau; la fibrille se recroqueville, noircit, sans presque se déformer; et c'est alors les cendres répandent l'éblouissante clarté, qui caractérise la présence de la chaux.

693. Le MAGNÉSIE libre ou combinée présente, au chalumeau, une belle couleur de chair, moins intense, par la solution de cobalt.

694. L'ALUMINE, libre ou combinée, présente, au chalumeau, une belle couleur bleue, qui se distingue bien qu'au jour.

695. Par le nitrate de cobalt, la MARGARITE présente une couleur rouge brun, rouge-brique.

est qu'elle est chaude, et perd toute couleur refroidissant.

Le même réactif au contraire, la straconte devient noire et ne fond pas.

Le même réactif, la SILICE prend une teinte jaunâtre, qui devient noire à une plus forte chaleur.

LE MANGANÈSE fondu avec le borax, prend une couleur d'améthyste, qui se perd en refroidissant; cette couleur persiste, si on y ajoute du salpêtre. C'est par ce procédé qu'on constate la présence du manganèse, dans le suc de pomme.

LE FER se décolore par le borax. Au feu d'oxyde, le fer prend une couleur rouge sombre, et une mine par une teinte jaunâtre. Au feu de réduction, et, dans tous les cas, en ajoutant un peu d'étain, on obtient un vert-bouteille très-foncé.

LE PLOMB seul s'oxyde en jaune; avec la soude, il devient jaunâtre, et opaque par le feu. L'oxyde forme, par la fusion, un verre orangé, qui se réduit ensuite avec effervescence en un grain de plomb. Par le borax, et tout un globule d'étain, les oxydes de plomb viennent d'un noir plus ou moins in-

LE ZINC fond et s'oxyde en fleurs blanches. Le zinc, par la solution de cobalt, donne un vert.

L'ARSENIC et les ARSÉNATES répandent une fumée blanche, et disparaissent, en tout ou en partie, par la fusion et par la vaporisation.

L'ANTIMOINE se vaporise en fumée blanche, et a une odeur piquante.

LE CUIVRE, ses alliages et ses sels, prennent une belle couleur rouge, par le borax, et si on ajoute de l'étain pur, pendant la fu-

Les oxydes et sels de MERCURE déposent un résidu métallique de mercure, par la soude. Le mercure seul se volatilise sans résidu, en présence d'une odeur d'acide sulfureux; il en est de même du muriate de mercure.

706. PHOSPHATES. Berzélius pense que leur présence peut très-bien être constatée par le fil d'acier. Il fond la substance dans l'acide borique; il plonge, dans la boule en fusion, l'extrémité d'un petit fil en acier, et produit un bon feu de réduction. « Le fer, dit-il, s'oxyde aux dépens de l'acide phosphorique, d'où résultent du borate d'oxyde de fer et du phosphore de fer. Ce dernier fond à une température assez haute. On enlève le globule fondu et refroidi, pour le mettre sous l'enclume; on l'enveloppe dans un morceau de papier; on le frappe légèrement avec le marteau, pour opérer la séparation du phosphore de fer, qui se présente alors sous forme d'un culot métallique, attirable à l'aimant, et dont la cassure offre la couleur du fer. » L'auteur ajoute qu'on ne saurait découvrir, par ce procédé, une proportion d'acide phosphorique, qui ne s'élèverait pas au delà de 4 ou 5 pour 100. Cette réaction nous paraît d'un trop haut prix, dans l'étude des tissus organiques, qui, comme l'on sait, renferment si souvent du phosphate de chaux, pour que nous ayons vu avec indifférence un procédé aussi facile que celui qu'indique Berzélius. Mais nous sommes resté convaincu que l'auteur avait trop restreint cette réaction du fer, et que tous les caractères assignés à la présence des phosphates, se montrent, sur le fil d'acier, avec des substances d'une tout autre nature, et même avec l'acide borique seul.

707. La réaction microscopique fournit des indications plus sûres, lorsque le phosphate de chaux se trouve, dans les tissus, à l'état cristallisé. Nous les décrirons, en nous occupant plus spécialement de la cristallisation.

708. Ce sont là à peu près les réactions les plus précises que les études de chimie organique soient dans le cas d'emprunter au chalumeau; elles se réduisent presque à constater la présence de certains métaux, qui se trouvent naturellement dans les cendres d'une substance, ou qui ont été introduits accidentellement dans le tissu organisé.

709. Quand il s'agit seulement de reconnaître si la substance soumise à l'observation appartient au règne organisé ou au règne inorganique, il n'est pas besoin de la flamme activée par le chalumeau, pour obtenir ce premier résultat. Il suffit, en effet, de tenir la substance en contact avec la zone blanche de la simple flamme d'une chandelle; car la chaleur dégagée par la combustion s'élève là environ à 600°; et l'on sait que les substances

organisées commencent à se décomposer déjà un peu au-dessus de 100°. Les caractères que présente la substance organisée qui se décompose, sont, de se recroqueviller, de se tordre en différents sens, de se boursouffler ensuite, de bouillonner, de noircir en répandant une fumée plus ou moins fuligineuse et ammoniacale, et enfin de s'incinérer.

## CHAPITRE VI.

### PRÉCIPITATION EN PETIT (140).

710. Lorsqu'on opère la précipitation à la vue simple, on doit se servir de petites éprouvettes étroites et à parois très-minces (pl. 3, fig. 23, «); ces petits vases cylindriques permettent de mieux distinguer les phénomènes, placés entre l'œil et la lumière. Dans le sens de leur longueur en effet, ils réfractent peu la lumière (398); et c'est dans ce sens qu'ils donnent plus de place au liquide. On introduit la substance liquide ainsi que le réactif, au moyen du petit entonnoir à mercure (pl. 3, fig. 24).

711. La précipitation au microscope s'opère dans la cavité (*ap*) des porte-objets à réactifs (pl. 5, fig. 9), et de préférence, si on le peut, sur une lame de verre à surfaces parallèles; la cavité en segment de sphère fait l'office d'une lentille et réfracte les rayons, au lieu de les transmettre à l'objet microscopique, tels qu'ils sont réfléchis par le miroir. Dès que le réactif précipite la substance, il se produit dans le liquide, ou des plaques plus ou moins colorées, plus ou moins bosselées, qui imitent des grumeaux de tissus albumineux, ou bien des cristallisations régulières, ou bien de grands globes liquides, ou bien des globules de même aspect et d'un plus petit diamètre, ou bien enfin de petits points presque incommensurables et opaques, qui troublent la transparence du liquide, et se tiennent plus ou moins distants les uns des autres.

712. Mais ces sortes de réactions exigent, de la part de l'observateur, d'autant plus de précautions et d'adresse, que la quantité de substance sur laquelle on opère est moins considérable, et que le mélange est plus compliqué. Ce n'est pas d'après une première indication, que l'on doit établir un jugement sur l'évaluation du phénomène.

713. Il serait facile de soumettre au microscope les caractères d'une précipitation qu'on veut grand, au moyen de l'appareil suivant. On prend un tube de verre effilé à la lampe, sur un quelconque de sa longueur, et coudé vers le haut de chaque côté en sens inverse l'un de l'autre, sorte que l'une des extrémités serve à introduire le liquide et l'autre à l'écouler; celle-là étant en entonnoir (378), et celle-ci étant en tube de manière aussi capillaire qu'il sera possible de le faire, sans en obstruer l'ouverture. Si, le tube étant fixé sur le porte-objet (*pb*) du microscope (fig. 1, pl. 5) et au foyer de la lentille, on verse, si, dis-je, on continue à verser, dans l'évasée du tube, la substance liquide et le réactif destinés à produire le précipité, le précipité passera, sous l'œil de l'observateur, d'une manière si lente et si continue, qu'il devienne possible de se méprendre sur les caractères de la réaction, et que cette seule opération équivaldra à une série innombrable d'opérations microscopiques, lesquelles ne s'obtiennent qu'à force de patience et de temps.

714. La CRISTALLISATION (146) est un des phénomènes de la précipitation, qui peut faire l'analyse microscopique, les plus promptes et les plus heureuses ressources: car elle offre la substance sous une forme et dans une position déterminée; ce qui permet, après en avoir mesuré les angles et les contours, de l'attaquer par les parties ci-dessus indiquées, sans craindre des réactions des mélanges; en sorte qu'avec deux cristaux d'un huitième à peine de millimètre on peut arriver à un résultat tout aussi exact qu'on opérerait en grand sur plusieurs livres de substance. Nous avons décrit les réactions des cristaux (656); il nous reste à nous occuper des méthodes par lesquels on arrive à mesurer au microscope les angles des cristaux, c'est-à-dire des angles goniométriques (154).

715. Nous avons fait construire deux espèces de GONIOMÈTRES, qui s'adaptent, l'un au microscope simple, et l'autre au microscope composé.

716. *Goniomètre du microscope simple* (fig. 15). La forme générale de ce petit instrument est celle d'un porte-objet ordinaire; et, comme tel, il se compose de deux cercles en cuivre tournant horizontalement l'un sur l'autre, et sont tenus attachés ensemble par deux tenons (*t*) diamétralement opposés, qui,

terne du cercle supérieur, pénètrent, ourbant en crochet, dans une rainure pratiquée dans l'épaisseur du cercle inférieur; chacun d'eux supporte une lame de verre qui tourne avec lui. Les deux lames iquées surface à surface, mais de manières ne puissent pas s'érailler par le t. Elles sont marquées au diamant, sur es contiguës, d'une ligne droite qui leur diamètre; la lame supérieure porte : sur sa surface inférieure, et la lame sur sa surface supérieure. Le bord du cuivre supérieur, est gradué en 360 de t 180 seulement sont marqués au trait, que chaque division correspond à 2 de ligne tracée au diamant, sur la lame par ce cercle, doit s'étendre de zéro à s. Que l'on dépose maintenant un cristal res de l'entre-croisement des deux lignes s, et que l'on puisse amener l'un des angle quelconque à coïncider avec l'une lignes; on fera tourner le cercle supérieur jusqu'à ce qu'on fasse coïncider diamétrale du cercle inférieur avec té de l'angle du cristal; si alors il se e le sommet du cristal coïncide avec le tre-croisement des deux lignes diamétrale que ce point soit situé au centre du dué, il ne restera plus qu'à lire le nom-grés compris entre les deux côtés de tenu. Mais avec quelque précision que artiste, il est presque impossible d'arriver que les deux lignes diamétrales se s-exactement, et forment alors, en se it à la vue, un seul et même diamètre. : qu'il serait impossible d'obtenir que, es les observations, le point d'entre-croisement situé exactement au centre du cercle e qui fera que l'angle mesuré sera moins grand que la réalité. On corrigera ur, en divisant la somme des deux angles ar 2 : le quotient donnera l'ouverture de l'angle que l'on mesure.

ais pour que l'œil puisse distinguer en ips et les lignes diamétrales, et les angles dont ces deux lignes doivent donner la 'est-à-dire pour que les lignes et les an-urent à la fois au foyer de la lentille, il elle-ci soit d'un assez long foyer; en n éprouverait de la difficulté à se servir tille d'une puissance au-dessus d'un listance focale. Afin de ne pas déranger , on lit la graduation avec une loupe à la

718. GONIOMÈTRE DU MICROSCOPE COMPOSÉ. Il serait impossible d'amener à la fois au foyer des grossissements élevés, et l'objet qu'on veut mesurer, et les deux fils du goniomètre, qui sont destinés à fournir la mesure des angles. Du reste, il n'est pas, dans la nature, de fils assez déliés pour se prêter à ces sortes de grossissement, le fil d'une araignée y paraissant de la grosseur d'un câble. Les lignes tracées au diamant sur le verre exigeraient l'emploi de deux lames de verre, comme dans le goniomètre du microscope simple, et à ces sortes de grossissements l'une des deux lames seules se trouverait au foyer. Ajoutez que le prix d'un instrument fait avec la perfection que cette destination réclame ne serait jamais à la portée des bourses ordinaires; car il faudrait parvenir à tracer des traits aussi purs que ceux des micromètres sur une longueur au moins de deux pouces, et en faire des diamètres d'un cercle; nos instruments de graduation ne se prêteraient pas à une telle difficulté. Mais le microscope composé réunit divers foyers, puisqu'il est un ensemble de divers grossissements. En soumettant donc le goniomètre à l'un des plus faibles grossissements, en même temps qu'on soumet l'objet au plus fort, l'œil recevra à la fois l'image nette et distincte de l'objet qu'on mesure et des fils qui servent à le mesurer. En conséquence, le goniomètre se place sur le diaphragme (*d*, pl. 5, fig. 1), qui marque le foyer de l'oculaire externe. C'est un cercle gradué sur gélatine, qui déborde de deux ou trois millimètres seulement le diaphragme, et qui, tout en s'éclairant de la lumière transmise par l'objectif, laisse passer pure et intègre l'image de l'objet grossi. Ce cercle porte un fil de cocon de 0 à 180°. Le second fil de cocon, qui doit se croiser avec celui-ci, est tendu sur l'ouverture d'un cylindre en cuivre fixé sous la monture de l'oculaire (*oc*'), et qui descend assez près du cercle gradué, pour que les deux fils se superposent, mais pas assez pour que le cercle gradué soit exposé au moindre frottement. Au grossissement de cet oculaire, ces deux fils paraissent encore sans épaisseur, et comme des lignes géométriques. On sait que le chaton, où s'enchâsse la lentille oculaire (*oc*'), s'adapte au tube par un pas de vis très-lent; or, en faisant marcher ce pas de vis à droite ou à gauche, on pourra amener le fil mobile sur tous les degrés du cercle gradué, et le superposer même sur l'autre, de sorte qu'ils se confondent tous les deux à la vue. En conséquence, soit un cristal placé sur le porte-objet (*pb*, fig. 1), dont on désire

mesurer les angles. On amène le microscope au-dessus de lui, jusqu'à ce que le point d'entre-croisement des deux fils de cocon du goniomètre coïncide exactement avec le sommet de l'angle par lequel on désire commencer; on tourne le tube de l'oculaire jusqu'à ce que le fil fixé sur le cercle se superpose exactement sur un des côtés du cristal; on tourne ensuite le chaton de l'oculaire (oc'), jusqu'à ce que le fil qu'il fait mouvoir se superpose à son tour tout aussi exactement sur l'autre côté. On compte alors les degrés compris entre les deux angles opposés dont le cristal forme le sommet; on divise la somme de ces deux angles par 2, et le quotient donne l'ouverture de l'angle que l'on mesure. Il n'est pas de si petit cristal qui ne se prête à ce procédé, pourvu que les angles en soient reconnaissables.

719. Le tube du microscope double (459) est trop étroit pour que la graduation puisse s'effectuer par degrés, et même par doubles et triples degrés; on est obligé d'y adapter un tube de rechange d'un plus grand diamètre, ce qui en diminue le grossissement, mais ce qui, d'un autre côté, en augmente la netteté.

720. Ceux qui désireraient construire eux-mêmes le goniomètre, s'y prendront de la manière suivante. Ils colleront par les bords, sur une surface parfaitement unie, une grande feuille de papier blanc très-fort et humide, qu'ils laisseront se distendre en séchant. A peu près au milieu de cette feuille, ils colleront également par les bords une feuille de gélatine bien transparente et sans inégalités de surface, de quatre ou cinq centimètres de longueur. D'un point de cette feuille de gélatine pris comme centre, ils traceront au compas, sur la feuille de papier, un double cercle d'un diamètre aussi grand que le permettra la feuille, et de 30 centimètres au moins, que l'on graduera aussi exactement que l'on pourra en 360°. Du centre de ce grand cercle, on en tracera trois autres concentriques sur la feuille de gélatine, de manière que le plus externe ait le diamètre de l'ouverture du diaphragme, sur lequel on doit placer le goniomètre, et que le plus interne en soit à une distance qui permette d'écrire facilement la graduation. Cela fait, on prend une règle pesante en métal, dont on polit la surface avec le plus grand soin; et l'on aiguise la pointe d'une lame d'acier de la manière la plus acérée. Il est évident que pour transporter sur le cercle en gélatine la gradua-

tion du grand cercle tracé sur le papier, de tourner la règle sur le centre, comme pivot, et de tracer un trait sur la gélatine les fois que la règle coïncidera avec un li sur le cercle du papier, en ayant soin de longer les traits jusqu'au cercle le plus que pour les dizaines, et de s'arrêter a pour tous les autres traits. On gravera les chiffres arabes à la loupe, avec la p canif. Lorsque la graduation sera term découpera la gélatine non au ciseau, n la pointe du canif, par des entailles suc et en dirigeant la coupe à la manière de l' pièce. On enlève la rondelle circonscrit cercle le plus interne, et on découpe la d'après le diamètre exact du tube qui d voir l'appareil, mais de manière que l gradué entre facilement dans ce tube, et s tout placé en tombant sur le diaphragme plique alors le fil de cocon, en plaçant conférence du cercle, mais loin de la gra deux petites parcelles de colle d'amidon tralement opposées, par lesquelles on fa les deux extrémités du fil de cocon, que tend avec précaution, à mesure que la co L'on introduit ensuite le cercle dans le l examine à la loupe si l'ouverture du dia coïncide avec la circonférence du cer dué; on en amène la coïncidence au moy aiguille. On dépose après, aux deux extré même diamètre, une parcelle de colle, qu que dans l'angle formé par le cercle et les tube, et on surveille l'appareil, jusqu'à colle soit desséchée complètement. C'est al s'occupe de disposer le second fil à la b cylindre en cuivre ou en carton, qui s'att surface inférieure du chaton qui support tille oculaire (oc').

721. A la rigueur, et lorsqu'il s'agit de des cristaux d'un certain volume, on avoir recours au procédé de la double . On obtiendrait ainsi l'ouverture des ang en dessinant le cristal, soit en le mesura tement. Mais le dessin ne serait exact bien des tâtonnements; il en coûtera placer, à 30 centimètres de distance, sur du microscope, un goniomètre dont no donner la description. Soit une moitié gradué sur une feuille de papier blanc, diamètre tracé par une ligne noire de 0 si par le centre on fait passer un crin ou fer noirci, et d'une minime épaisseur prolonge, en se distendant, jusqu'au di

ce, et s'attache, par cette extrémité, pesant d'une forme arbitraire, il suffira de le faire glisser çà et là ce corps autour de la circonférence, pour obtenir l'ouverture de tous les angles possibles. Or en fixant de l'œil gauche l'ouverture, et de l'œil droit le cristal microscopique, l'image de celui-ci se superposant sur la mesure, on mesurera comme on mesurerait le même; on n'aura qu'à promener de la main mobile, jusqu'à ce que l'ouverture de l'image coïncide avec l'ouverture d'un trait tracé sur le goniomètre.

Il faut donc que les appareils et les procédés que l'on emploie pour l'application du microscope aux mesures soient exacts; voici les précautions que demandent ces observations.

On ne doit jamais perdre de vue qu'au microscope, tout se mesure par transmission de la lumière; que, par conséquent, toute surface qui n'est pas parallèle à la lame du porte-objet, se voit plus ou moins noire (576). Sur les cristaux grossiers (fig. 6, 7), tout ce qui paraît noir indique des surfaces inclinées sur la lame du porte-objet; ce qui paraît éclairé, au contraire, lui est parallèle. On doit donc, à son tour, celle-ci se colorer en noir en partie, lorsque le mouvement du porte-objet vient à l'incliner sous différents angles.

On ne doit pas non plus perdre de vue que, lorsque l'inclinaison n'est pas très-petite, on voit les surfaces latérales se peindre, non seulement sur la surface éclairée, et en donnant l'apparence l'étendue; le cristal (fig. 8) qui est incliné sur la lame du porte-objet, se voit plus ou moins noir. Dans la mesure des angles, on tombe sur de considérables écarts, si on négligeait l'angle d'inclinaison qui, en diminuant l'étendue des surfaces, est capable d'offrir à l'œil des angles très-petits. On remontera à la source de ces apparences en s'appliquant à reconnaître la structure du cristal; car une fois ce résultat obtenu, il sera facile, par des procédés graphiques, de représenter, sur le papier, tous les effets de la réfraction, et de comparer, avec ceux qu'on observe, et quelquefois même on pourra prédire, des effets de la réfraction, la structure du cristal que l'on observe. Le procédé le plus simple, pour se faire une idée juste de la structure générale du cristal, c'est-à-dire du plan des faces qui le limitent, c'est de le déplacer dans le liquide, sans le faire sortir de la vue, et de le faire rouler et tourner, à volonté, sur lui-même. On y parvient, au

moyen d'une simple goutte d'alcool déposée dans le liquide où l'on observe la substance cristallisée; l'alcool, en s'évaporant, imprime au cristal un mouvement favorable à ces sortes d'observations, lorsqu'il existe dans le liquide en quantité minime. Si le cristal était soluble dans le liquide, on saturerait celui-ci de la substance dont on étudie la cristallisation, et dès lors les cristaux y seraient insolubles.

725. L'exemple suivant fera comprendre le parti que l'on peut tirer du jeu des ombres, dans la détermination de la forme générale d'un cristal. Soit, en effet, le cristal d'oxalate de chaux (pl. 17, fig. 8); lorsqu'il est mis en mouvement dans le liquide, il présente successivement, en roulant sous les yeux de l'observateur, une face longitudinale entièrement éclairée, et ensuite deux faces parallèlement longitudinales, l'une éclairée et l'autre obscure, puis trois faces également longitudinales et parallèles, les deux extrêmes obscures et la médiane beaucoup plus étroite et éclairée, et il revient ensuite à son premier aspect, en présentant une seule et unique face éclairée, à peine bordée de deux traits noirs. Or, si l'on se rappelle les lois de la réfraction, il sera évident que de pareilles images ne sauraient émaner, au microscope, que d'un prisme à quatre pans et à base rectangulaire; car un pareil prisme devra apparaître à une seule face éclairée, quand deux de ses faces seront parallèles au porte-objet; il présentera deux lignes noires et une ligne éclairée, lorsque, incliné obliquement sur la lame du porte-objet, les rayons lumineux tomberont obliquement sur ses faces inférieures (592).

726. Soit, au contraire, un prisme à six pans, tournant sur son axe, par l'effet de l'évaporation du liquide, il est évident que, dans toutes les positions qu'il prendra par le repos, il offrira toujours, par réfraction au microscope, trois lignes parallèles et longitudinales, les deux extrêmes noires et la médiane éclairée. En effet, toutes les fois que le cristal arrivera au repos, il s'appliquera contre la lame du porte-objet par l'une de ses faces. Supposons que ce soit par la face (*cd*, fig. 6, pl. 17); il s'ensuivra que la face opposée (*ab*) sera dès lors parallèle, et à la face (*cd*), et à la lame du porte-objet, et que, partant, les rayons émanés du miroir réfracteur, qui tomberont perpendiculairement sur la surface (*cd*), sortiront, sans déviation aucune (593), de la surface (*ab*), et arriveront parallèlement à l'objectif du microscope. Il n'en sera pas de même des rayons lumineux qui arriveront du miroir sur les faces (*ce*) et (*de*) du même

mesurer les angles. On amène le miroir au-dessus de lui, jusqu'à ce que le point d'intersection des deux fils de soie dirigés dans la même direction coïncide exactement avec le sommet du cristal, par lequel on dirige ensuite les rayons. Le cristal tubé de l'oculaire jusqu'à son ouverture parabolique, le cercle se superpose à l'observateur au quadrilatère du cristal; on trace le point d'un prisme à l'oculaire (447), dans toutes les boîtes provenant de moi-même, se superposent à moi-même, qui ne laissent point d'être utiles, d'une manière profitable à la science.

720. On voit, en effet, la bande médiane d'un semblable cristal devant avoir le double de largeur des autres bandes obscures, puisque (ff), qui mesure la première, égale le rayon du cercle circumscribed, et que (gg) n'égale que la moitié du rayon (gg); mais, en pratique, on trouve, en général, quand le cristal est régulier, que la bande médiane est moindre que chacune des bandes obscures, ce qui provient, souvent d'une position un peu oblique, mais essentiellement des effets de la réfraction; car les rayons émanés du miroir, sous forme de cône, ne sauraient arriver, aussi perpendiculairement que nous le supposons, sur la surface inférieure (cd) du cristal. Quoiqu'il en soit, et en tenant compte de cet effet de la réfraction, on pourra distinguer de la sorte la structure du prisme cristallin le plus délié, en s'aidant, pour établir son raisonnement, des grossissements un peu forts, s'il en est besoin.

728. Ces deux exemples suffisent pour indiquer à l'observateur la marche qu'il doit suivre, afin de déterminer la structure d'une cristallisation par l'étude du jeu de la lumière au microscope. C'est par ce procédé que l'on reconnaîtra que le sommet (b) du cristal (fig. 8, pl. 17) est une pyramide à quatre faces par décroissement sur les angles, et que la base (a) est la contre-épreuve de cette pyramide; que c'est la pyramide (b) en creux, et le résultat d'un clivage qui a rompu le cristal sur sa longueur.

729. Il se présente fréquemment, dans l'étude des cristaux, une illusion dont nous trouverons la valeur dans la réfraction des lentilles en segments de sphère (424), et qui aiguise en fuseau, par les deux extrémités, le cristal le plus régulièrement quadrilatère, tellement que l'on a souvent pris pour des organes, des cristaux qui s'offrent, sous cet aspect, à l'œil. L'illusion est d'autant plus familière, que l'on a souvent vu, dans les cristaux, des creux po-

moins tronqué à angle droit (cf fig. 15, pl. 17); s'il y a des extrémités débordent les limites de la lentille avec laquelle on observe, que tous les rayons (rr) dans ce champ seront réfractés régulièrement; il n'en sera pas de ceux qui partiront des deux extrémités, n'arrivera à l'œil de l'observateur partiront de la ligne médiane. Les (a) s'effaceront à l'œil, corrodes par un acide, et disparaîtra avec la forme en fuseau que l'on inscrit à la forme du cristal, ainsi que nous l'avons vu dans les lentilles biconvexes, par la courbure de leurs surfaces, les images carrées, les usent sur d'autant plus que l'objet sort du champ visuel, ce qui n'a pas la médiane du cristal, laquelle, comme réfractée par le prisme convexe, c'est-à-dire par une

730. Il en sera de même d'un cristal qui, nageant obliquement dans l'eau, sentera sous la lentille objective mité en dedans et l'autre au dehors, ne pouvant apercevoir que ce qui est la ligne médiane d'un cristal plus longtemps, si je puis me le représenter, il s'ensuivra que les deux bouts, et que le prisme, conformément revêtira la forme d'une aiguille, deux mots trop connus de l'amour du grec on aura bientôt celui de *raphides*, avant tout, et c'est ce qui a eu lieu à l'échelle du phosphate de chaux (fig. 14), dans les tissus des végétaux.

731. Nous avons contracté l'habitude du relief des corps par le jeu des ombres, par l'alternative du jour et de la nuit, tellement que l'art n'a qu'à comment de la perspective, pour nous faire voir l'illusion la plus complète des forêts immenses, des montagnes les plus nombreux accidents de la face d'une toile appliquée contre nous, nous n'avions soin de nous tenir ces habitudes de la vue, en nous servant du microscope, il nous en venait fréquemment des creux po-

ous; car la réfraction répand également l'obscur sur les surfaces creuses et sur les en relief; le jour ne fait, dans les deux cas, changer de direction. Soit, par exemple, de sel marin (pl. 8, fig. 13, a); au milieu vu de champ, il offrira une pyramide; l'on sera porté à croire en relief; et pourvu que le caractère de cristallisation du cristal est d'avoir, comme une pyramide en relief, la disposition en gradins que prennent les petits cristaux, en s'associant ensemble; au microscope même on pourra s'assurer de la position, et faire justice, par l'expérience, de l'illusion optique, qui montre cette pyramide creux. On y parviendra par deux cas. Le premier, en amenant successivement les diverses zones de l'épaisseur du cristal, en établissant d'une manière graduelle, du côté du cristal que la lumière projetée par le réflecteur (454) doit éclairer, selon les cas, sont en creux ou en relief.

En effet, 1° si la pyramide est en relief, il faut que la pointe en arrive au foyer plus tôt que les faces; plus tôt que le plan sur lequel elle se repose. Si elle est en creux, on verra d'abord les faces de la pyramide, et les faces du sommet. En avançant et reculant le porte-objet, autant de fois qu'il jugera convenable, on parviendra à se rendre compte rigoureusement exacte de cette disposition. 2° La lumière projetée sur une pyramide de champ au microscope, par le miroir, éclairera deux faces opposées, selon les cas; la pyramide sera en creux ou en relief. Dans le premier cas, la face éclairée sera celle qui se trouve du côté du miroir; dans le second cas, ce sera la face opposée, pourvu que le cristal soit par sa base contre la surface du porte-objet. On s'assurera du fait par comparaison, en plaçant la sorte une pyramide cristalline visible au nu. Mais au microscope composé, on ne peut pas perdre de vue le renversement des images (73), phénomène qui changera de position selon les faces du cristal, et qui fera voir, par le miroir, la face qui, en réalité, se trouve du côté de cette pièce.

Il est même qu'on a pris de vrais cristaux d'organes (\*), de même on pourrait être trompé de vrais organes pour des cristaux, si on se laissait aller, sans trop s'en rendre

compte, aux phénomènes de la réfraction à travers des cylindres limpides; on s'exposerait, sans cette précaution, à prendre les poils des céréales, qui se mêlent à la farine, pour les cristaux analogues de silice ou de phosphate de chaux (pl. 17, fig. 9 et 14).

734. Soit, en effet, un de ces poils blancs et soyeux dont se hérissent l'ovaire de l'avoine (*avena sativa*) (pl. 9, fig. 8, a); plongé dans l'eau, il s'offre au microscope comme un tube de verre d'une grande transparence; mais observé dans l'air (*ibid.* c), il prend l'aspect d'un prisme hexaédrique plus ou moins arqué; et l'on serait tenté, en le voyant, de le considérer comme une production cristallisée, comme un de ces cristaux de silice (gg') dont je parlerai au sujet des éponges. Mais si, à l'aide d'une lame tranchante, on peut le couper par le milieu (*ibid.* dd'), on ne tardera pas à s'apercevoir que les portions voisines de la section (d') deviennent de plus en plus transparentes, et que cette transparence s'étend de proche en proche, jusqu'à envahir toute la capacité de cette moitié de poil, depuis la base (b') jusqu'au sommet (b). L'autre moitié présente le même phénomène. Si alors on replonge dans l'eau cette portion de poil (bb'), devenue transparente par son séjour dans l'air, on la voit subitement perdre sa transparence et reprendre l'opacité de ses deux faces latérales; mais peu à peu cette opacité semble, pour ainsi dire, sortir sous forme de bulles (ff'), qui, en cheminant du sommet à la base, sont ellipsoïdes, et, une fois sorties, offrent la sphéricité et tous les phénomènes de réfrangibilité d'une bulle d'air (f); alors le tube a repris dans l'eau toute sa transparence. Si on enlève l'eau qui le recouvre, et qu'on le recouvre une seconde fois de liquide, après l'avoir laissé exposé à l'air, on le rencontrera encore opaque, et ainsi de suite, à l'infini.

735. Il est donc évident que chacun de ces poils est un tube imperforé et creux, dont la capacité renferme une substance soluble dans l'eau, d'un pouvoir réfringent voisin de celui de l'eau, et très-éloigné de celui de l'air. Quand on observe ce poil intègre dans l'air, la substance incluse réfracte fortement les rayons lumineux et rend le tube opaque; cette opacité disparaît, lorsqu'en pratiquant une section transversale, on donne à la substance incluse la facilité de s'écouler et de céder la place à l'air; car la paroi en est trop mince, pour qu'elle puisse influencer d'une manière sensible sur le

\* sur les cristaux de silice et de calcaire, notre travail est de la Société d'histoire naturelle de Paris, 1812. — TOME I.

tome IV, 1828, et *Nouveaux coups de fouet scientifiques*, 1831, p. 27.



jeu de la lumière, qu'elle réfracte à peine sur les bords et au sommet, où, par son épaisseur, elle forme une espèce de prisme; les réactifs nous apprendront plus tard que la substance incluse est une solution de sucre. Mais on peut de là évaluer le parti qu'on peut tirer des procédés microscopiques, qui permettent d'analyser un poil isolément, avec plus de facilité, que la chimie en grand n'eût analysé un fruit d'un certain calibre.

Si le poil ou la cellule à examiner renfermait une substance insoluble dans l'eau, on procéderait dans cette expérience au moyen de tout autre menstreue.

736. Les bulles d'air produites par l'effervescence d'une réaction (643) offrent souvent, en se rapprochant les unes des autres, un phénomène de réfraction, qui communique à cette agrégation de globes réfringents, l'aspect d'une cristallisation à facettes; en sorte que chacun de ces globes, au lieu de n'avoir qu'un seul point éclairé, comme dans le cas où il est isolé (pl. 9, fig. 8, f'), se trouve marqué de tout autant de lumières qu'il est de fois en contact avec d'autres globes. Car les rayons réfractés par chaque bulle d'air, qui sont perdus pour la vision, ne sont pas pour cela absorbés et anéantis par la bulle; et tous les points de leur surface, qui nous paraît obscure, nous offriraient un point blanc central, si nous pouvions faire tourner le microscope tout autour de leur circonférence, et amener l'axe du tube dans le prolongement de tous les rayons de la sphère gazeuse. Le point blanc nous semblerait se déplacer avec le tube du microscope, et tourner avec lui; la surface qui nous paraît noire ne laisse donc pas que d'être éclairée. Or, si les rayons lumineux émergents, qui n'arrivent pas au microscope, rencontrent, en sortant, une surface réfléchissante, celle-ci pourra se trouver disposée de manière à les renvoyer dans l'axe de la vision; la surface réfléchissante nous apparaîtra alors éclairée. Mais lorsqu'une bulle est en contact avec six bulles de même diamètre qu'elle, elle doit offrir six points réfléchissants aux rayons réfractés par chacune de ces bulles, et sa structure sphérique fera que ces six points auront l'air de tout autant de facettes d'une pyramide plus ou moins régulière, dont le sommet serait scintillant.

737. L'illusion sera moins fugitive, si, au lieu de bulles d'air observées dans l'eau, ce sont des cellules en relief ou isolées, et parfaitement sphériques, qu'on observe dans l'air; mais on s'en rendra compte de la même manière.

738. Après ces études préliminaires sur la struc-

ture générale du cristal et sur le nom qu'il est susceptible de présenter succe l'observation microscopique, on p mesure des angles, au moyen du g dont nous avons déjà donné la descri et l'on doit procéder à cette nouvelle s vations, avec tout autant de précaut première; car la moindre déviation tomber dans des écarts considérables convaincre, il suffit de penser que l'o

l'angle, que l'on prend sur un cristal d limètre, se mesure sur un cercle de t tre centimètres de diamètre. On ne arrêter l'observation, et lire le résulta cle gradué, qu'après que l'on aura acq tude, à force de tâtonnements, que s fils goniométriques coïncide exacteme des côtés de l'angle du cristal que l'on sommet de l'angle coïncidant à son tot exactement avec le point d'entre-cro fils. Pour compter les degrés du cercl aussi tenir compte de l'épaisseur des t marquent, et la faire entrer, comme degré, dans la somme qu'on obtien mieux s'assurer de la coïncidence et d les côtés de l'angle, et de l'entre-croiser avec le sommet de celui-ci, on écarte tube du microscope par un léger effort afin que l'angle formé par l'entre-cro fils cesse de se superposer sur l'angle et en dirigeant la pression exercée p d'une manière favorable, on amènera cristal dans une position telle que l'an aura ses deux côtés parallèles aux deu parallélisme est parfait, il s'ensuivra q angles, l'angle goniométrique et l'angl seront semblables, et que, par conséq sure est exacte.

739. On fera la même observation à ombres des facettes obliques au pla tion; si deux facettes latérales par r facette éclairée, et également obliqu cependant avec une épaisseur inégale, preuve que la facette éclairée est dans tion oblique; or, dans ce cas, la me angle donnerait la valeur de la perspec l'ouverture réelle de l'angle observé.

740. L'étude de la cristallisation au exige qu'on varie, et la nature du men quantité du liquide, et la forme du p car la cristallisation affecte des carac rents, selon que le liquide a plus de

surface, ou s'étend plus en surface qu'en largeur. Dans le premier cas, les cristaux ont des dimensions égales, ou ne s'allongent que dans une direction régulière; dans l'autre, on voit la surface s'arboriser sous ses yeux, et se former en courbes ou des lignes droites, avec des bords plus ou moins ouverts, selon la direction du liquide, et selon la durée et la température de l'évaporation.

La forme des cristaux varie bien d'après l'influence des mélanges; nous aurons l'occasion d'en donner des exemples spécifiques occupant surtout de l'analyse minérale du suc des *chara*; et cette influence est bien moins qu'une influence à distance, l'action du mélange sur les bords du cristal, que l'action de la déliquescence. Lorsqu'on se présente un mélange coloré, il est facile de voir que l'action du cristal est l'effet d'une combinaison de la substance avec le menstrue; car la substance pénètre souvent jusque dans le centre du cristal; les cristaux de tartrate de potasse en sont un exemple.

Il est surtout, et peut-être exclusivement, des cristaux aciculaires d'une extrême finesse que les grossissements exagérés du microscope composé sont susceptibles d'offrir une image incontestable; car là où il ne s'agit de décrire la structure d'un corps que par la réfractivité de ses facettes qui le circonscrivent, il faut que l'objet soit plus ou moins éclairé, et que la lumière soit assez pour avoir du jour et de la netteté; nous sommes-nous servi, dans le cas précédent, d'un grossissement de 400 fois, pour déterminer la forme des cristaux de phosphate de chaux (pl. 17, fig. 14), les grossissements inférieurs, ont la ténuité d'un cocon vu à l'œil nu; et le grossissement de 400 fois l'obtenions, en remplaçant le jeu des verres achromatiques, par une lentille non colorée de 5 millimètres de diamètre; aussi ne faut-il plonger le visage dans la plus complète obscurité, pour qu'aucun rayon ambiant ne gêne la vision, à l'instant où elle s'exerce par la réfraction si avare de clarté.

Un corps isolé, qui se présentera au microscope avec des facettes, ne devra pas pour être considéré comme un cristal. La compression des organes entre eux, peut, en effet, leur donner cette forme par la dessiccation de la substance incluse; c'est ce qui arrive aux cellules végétales; la formation de la graisse, qui, se figeant par le froid de l'animal, s'isolent par le retrait,

et sont susceptibles de se détacher, par la malaxation, en une farine blanche comme la neige. Observées au microscope dans cet état, on serait tenté de les prendre pour des cristallisations régulières du plus joli effet (pl. 10, fig. 33 et 34). Avant donc de se prononcer sur la valeur de ce caractère de l'image microscopique, il sera nécessaire de s'assurer, par l'expérience des réactions, de la nature chimique et de la structure du corps observé. Dans l'exemple qui nous occupe, on fera justice de cette jolie illusion, si l'on soumet ces cristallisations trompeuses à l'action de la chaleur sèche, en concentrant sur elles les rayons solaires (569), ou bien à l'ébullition dans l'eau ou dans l'alcool; dans l'eau, chacune d'elles s'arrondira en globule; dans l'alcool, au contraire, elle se videra, et n'offrira bientôt plus qu'un sac plus ou moins déchiré.

744. Le retrait produit, sur certaines substances solubles qui se dessèchent, des réticulations et des gerçures, qui, au microscope et par réfraction, sont dans le cas de revêtir l'aspect d'interstices cellulaires, ou même d'angles de cristaux rapprochés entre eux. La fig. 15, pl. 7, offre un de ces effets sur la substance soluble de l'albumine ou de la gomme qui s'est desséchée, après avoir été étendue en lame sur le porte-objet. On se rendra compte de cette circonstance, en recouvrant la substance d'une couche de liquide, et en observant la substance à sec, par le jeu de la réflexion (568).

745. Les cristallisations que l'on observe sur le porte-objet, sont toutes formées dans les tissus que l'on dissèque, ou bien elles proviennent de l'action du réactif (46) sur la substance d'essai. Dans ce dernier cas, il faut savoir distinguer la cristallisation du réactif, de celle de la combinaison nouvelle; et pour cela il faut faire cristalliser le réactif sur une lame de verre à part.

## CHAPITRE VII.

### ÉLIMINATION EN PETIT (162).

746. Les verres de montre sont les capsules évaporatoires qui conviennent le mieux à toute expérience en petit, que l'on se propose de soumettre à l'observation microscopique. On les remplace par les cavités des porte-objets à réac-

tifs (630), lorsque la substance d'essai se trouve en quantité minime. L'évaporation, sur d'aussi faibles quantités, n'a besoin que de la température ordinaire; et en été elle est achevée en une ou deux heures, lorsque l'eau sert de dissolvant; quand c'est, au contraire, l'alcool, l'éther, l'acide acétique, qui remplissent cet office, la durée de cette infiniment petite opération ne dépasse souvent pas deux minutes.

747. Plus ces expériences sont réduites, plus elles réclament de surveillance et de soin, et plus elles doivent être placées à l'abri de la poussière; on s'exposerait autrement à faire entrer toute sorte de corps hétérogènes, dans le nombre des produits de l'évaporation. On aura soin même de bien s'orienter dans le liquide, à mesure que l'évaporation suit sa marche, de compter les fibrilles et les diverses impuretés qui s'y sont glissées, afin d'en faire la part dans l'étude de l'extrait obtenu. A son début dans l'usage du microscope, un savant physicien de l'Académie avait trouvé et fait figurer, avec la plus grande exactitude, au moins vingt organes nouveaux dans le suc de la fécule; et ces vingt organes n'étaient rien autre que des fibrilles du filtre, tantôt isolées et libres, tantôt feutrées et agglomérées. Prenez garde aussi aux défauts du verre, à ses éraillures et aux érosions produites par l'emploi des réactifs alcalins: tous ces défauts donnent une image qui se confond avec celles qu'on a intérêt à observer; car elles se trouvent les unes et les autres à peu près au même foyer.

Si l'on avait besoin d'évaporer à chaud, la lumière solaire, concentrée par une lentille réfringente, amènerait en quelques instants ce résultat.

748. LA CARBONISATION ET L'INCINÉRATION (170) ne réclament rien moins que de grands appareils, lorsqu'on se propose d'en étudier les résultats au microscope. Placez le tissu entre deux lames de verre minces (574); approchez cet appareil, par les faces, de la lumière blanche de la flamme d'une chandelle; le tissu, soustrait à l'action de l'air par les lames qui l'emprisonnent, ne s'incinérera pas; mais se dépouillant de l'eau de son organisation, il ne conservera des éléments qui entraient dans sa charpente, que le carbone, lequel n'est pas volatil.

749. Pour incinérer un corps, il suffit de l'appliquer sur une lame de verre très-mince, et de l'exposer au feu des charbons incandescents, ou à la flamme de la lampe à alcool. Dans le premier cas, il faut prendre garde que le verre ne se couvre de la cendre des charbons eux-mêmes.

750. Mais avant de procéder à l'incinération, on doit étudier les caractères extérieurs de la disposition du tissu, afin de pénétrer lorsqu'il ne restera plus de tissu que du charbon et des cendres, et afin d'éviter toute méprise dans les réactions; la substance doit soumettre la lame de verre à la flamme, et doit en être soustraite à temps.

751. La lame de verre doit être tenue à la flamme, et doit en être soustraite à temps; on ne la doit pas laisser refroidir avant qu'elle ne soit soustraite à la flamme.

752. Le grillage n'exige pas de précautions, et on y a recours fréquemment au microscope, pour la détermination des cristaux. Soit, en effet, on a reconnu les formes et les positions, sur la lame de verre, de la substance; si après le grillage il reste un résidu sur la lame, on peut être sûr qu'elle est volatile ou décomposable; si, au contraire, elle effervesce dans les acides, on peut être sûr qu'elle est végétale transformée en carbonates par l'acide. Le sulfate de chaux, obtenu par l'évaporation de l'eau de chaux au moyen du feu, cristallise subitement; on a les plus grands rapports de dimension avec les cristaux de phosphate de chaux que nous avons trouvés tout entiers dans le tissu des plantes (742), et il sera facile de les distinguer par l'analyse. Les autres offrent les mêmes conditions de solubilité dans l'eau et de décomposition par les acides; mais sur d'aussi petites quantités, le sulfate combiné n'offre aucune réaction particulière; il convient à l'acide phosphorique, au grillage microscopique qu'on applique ces deux produits l'un de l'autre, en effet, que, par la chaleur, les cristaux de sulfate de chaux se séparent en petits étranglements, et ces cristaux à grains opaques et noirs par réflexion, qu'à la même température, les cristaux de phosphate de chaux conserveront leur aspect cristallin, et leur solubilité.

753. En disant que les cristaux végétaux se carbonisent au feu, on veut dire qu'un feu modéré; le verre qui sert de creuset au feu, quelque temps au rouge blanc, refroidissement, se dissoudra.

l'effervescence, parce que le carbonate se dissout, et que l'acide carbonique aura été par la chaleur rouge blanche, de même les éléments gazeux qui lui étaient associés et ont un acide *sui generis*, l'avaient été par la chaleur obscure; il est vrai qu'en restant quelque temps exposée à l'air, la base reprendrait son tonique, et que le résidu du grillage ferait effervescence dans un acide.

Un moyen d'une puissante lentille réfringente en concentrant les rayons solaires sur l'objet, on arriverait facilement à carboniser les cristaux à acide végétal, et à alcaliser les sels, sous les yeux mêmes de l'observation; la cristallisation des cristaux calcaires se manifeste par une incandescence éblouissante.

On étudie les effets progressifs de la désagrégation artificielle des tissus, par l'action des alcalis, en emprisonnant hermétiquement le réactif et le tissu dans la cavité d'un tube à réactifs (488). Pour étudier au contraire les effets de la désagrégation spontanée des tissus, l'eau, et sous l'influence de l'air atmosphérique, on se sert de l'auge à bord en cuivre en verre (fig. 16, pl. 5), que l'on tient sous l'eau, et que l'on recouvre d'une lame pour que l'évaporation du liquide soit évitée. Ces petites auges sont très-commodes pour une foule d'observations, entre autres sur la circulation cellulaire du *chara*, sur celle de la circulation vasculaire des grenouilles, et autres animaux trans-

férés, fermé que l'on ploie à la lampe en deux ou trois plis (fig. 23, γ), et que l'on tient fixé dans la position convenable, au moyen de la pince (pn) du support (fig. 6). Car si l'on place la substance d'essai dans le cul-de-sac (δ), et que l'on soumette cette extrémité fermée au feu dégagé par une simple bougie, l'évaporation aura lieu, et les vapeurs dégagées viendront se condenser dans la première anse (ε) ou dans les anses suivantes, si l'on juge convenable d'en former un plus grand nombre. A la faveur de ce petit appareil, on pourra même fractionner les produits de la distillation, par ordre des degrés de la température auxquels chacun d'eux se condense; et si la marche de l'expérience l'indique à l'observateur, il pourra, sans déranger l'appareil, soumettre à la lampe successivement les liquides condensés dans chacune des anses du tube. Pour étudier ensuite chaque produit isolément à l'aide des réactifs, on coupera le tube entre chaque anse, par un des procédés ci-dessus décrits (372).

757. La difficulté, comme on le voit, n'est pas de faire sortir les produits, sans les mélanger; mais il sera plus difficile de faire parvenir la substance d'essai au fond du cul-de-sac (δ), sans qu'elle s'attache aux parois contre lesquelles elle glisse, ce qui ne manquerait pas de dénaturer chaque produit en particulier. On évitera cet inconvénient, si la substance d'essai est assez solide pour pouvoir former des boulettes, en la pétrissant avec de la poudre de grès ou de verre; saupoudrée en effet de ce sable d'une grande pureté, chaque boulette roulera jusqu'au fond, sans rien laisser de sa substance sur les parois du tube, et ce sable, bien loin de nuire à la distillation, en rendra la marche plus rapide, en divisant la substance d'essai.

758. Si la substance est liquide, et qu'elle soit décomposable par le feu, on décomposera toute la quantité qui se sera attachée aux parois, en chauffant à la lampe le tube jusqu'au rouge, à une distance convenable de l'extrémité fermée (δ) qui sert de cucurbite. Si elle n'est décomposable qu'en partie, on lavera le tube avec le menstrue volatil qui la dissout, et que l'on fera parvenir jusqu'au cul-de-sac (δ), en inclinant le tube; et pour enlever jusqu'aux dernières traces de ce menstrue, après le lavage des parois, on fera passer, successivement par la chaleur rouge, toutes les portions du tube qui sont destinées à servir de récipient, en commençant à promener la flamme par le côté du cul-de-sac (δ).

759. On conçoit que chaque anse de cet appareil

## CHAPITRE VIII.

### DISTILLATION EN PETIT (187).

L'appareil composé d'une cornue, d'une fiole, d'un flacon à deux tubulures, que l'on place sur la table du laboratoire (pl. 3, 2), est un alambic de trop grande dimension; dans la plupart des distillations on peut obtenir le résultat que l'on pourrait obtenir de frais, et avec moins de perte de temps, en effet, d'un tube fermé à la longueur sur sa longueur (fig. 23, 6), lorsqu'on a pas intention de recueillir la substance; ou plutôt d'un tube également

puisse être soumise à l'observation microscopique, et que, par conséquent, on puisse étudier chaque produit, dans ses molécules intimes, à mesure qu'elles viendront se condenser. On en rendrait l'observation plus distincte, en aplatissant au chalumeau la portion du tube qui sert de récipient, de manière à étendre la capacité de ce petit vase, entre deux parois horizontalement parallèles et fort rapprochées entre elles.

760. Nous prévoyons des circonstances, où le vaisseau d'une plante pourra être, au microscope, tout un alambic pour la substance qu'il renferme, en s'échauffant et s'éclairant à la fois par une lampe placée sous le porte-objet de l'instrument. On pourra voir de la sorte, si la substance incluse est fusible et volatile, la fusion se manifestant par une plus grande et plus pure transparence, et la volatilisation par des globes fortement réfringents (576), qui se meuvent loin du foyer de chaleur, du côté le plus élevé du tube dans lequel ils se forment.

## CHAPITRE IX.

### ANALYSE MICROSCOPIQUE DES GAZ ET DES ÉLÉMENTS ORGANIQUES (207).

761. Je ne pense pas exagérer une prétention, en annonçant que tôt ou tard, et à l'aide d'un appareil de la plus grande simplicité, on arrivera à faire au microscope l'analyse élémentaire d'un corps organique, avec plus d'exactitude et en moins de temps que par les appareils en grand. On pourra de la sorte mesurer les gaz sous de plus petits volumes, et soumettre avec succès, à la combustion, les plus faibles quantités de substance.

762. Soit, en effet, un tube de verre d'une belle longueur, d'un fort petit diamètre, et d'une qualité de verre qui permette de le travailler à la lampe (562). Je suppose qu'après avoir pris les dimensions convenables, on l'ait soufflé, aplati et coudé comme l'indique la fig. 10, pl. 2, et qu'on s'y soit pris de la sorte qu'on ait pu remplir la boule soufflée d'un poids connu de manganèse (*mg*), dépresser la substance à analyser dans le renflement aplati (*pt*), qui s'appuiera sur le porte-objet du microscope (*mc*); qu'à partir du premier coude, on remplisse le tube de mercure, sans aucune discontinuité et jusque sous l'éprouvette ren-

versée (*ep*); si ensuite on place une lampe de vin sous la boule du manganèse (*m*) autre sous le renflement aplati du porte-objet, l'oxygène dégagé du peroxyde de manganèse à la combustion de la substance pourra surveiller au microscope les diverses phases de désorganisation. Les produits de la combustion, déplaçant le mercure, iront se rassembler dans la région supérieure des coudes successifs, séjourneront, jusqu'à ce que la chaleur dégageant des gaz les en chasse. Si ces gaz sont en assez grand nombre, ils pourront remplir tout le récipient à toute la quantité des gaz de la combustion. On enlèvera la lampe, et la boule du manganèse (*mg*), dès que l'observation microscopique indiquera qu'il ne reste plus dans le renflement (*pt*) que les cendres de la substance organique, cendres, dont on pourra d'abord l'aspect et la disposition générale en étudiant après la nature par les réactions. On s'aperçoit que les coudes (*ed*) du tube renferment des produits gazeux, des produits huileux, ce que l'on reconnaîtra très-bien au microscope (*mc*), on replacera la lampe sous la boule du manganèse (*mg*), et l'on pourra observer les produits de chaque coude successivement en chauffant au rouge avec la lampe (*lm*). On approchera du tube par le moyen d'un porte-objet. Par suite de ces nouvelles combustions, on portera le nombre, aussi loin que le tube le permettra, d'indiquera de produits oléagineux, on opérera le départ des gaz aussi complètement qu'il le réclame l'analyse, et il pourra se faire que le produit définitif se loge en entier dans les derniers coudes. Ce produit se composera de l'oxygène dégagé du manganèse, et des éléments chimiques de la substance combinés avec l'oxygène. On pèsera le poids du premier par la différence entre le poids du manganèse (*mg*) avant la combustion et le poids du même après la combustion. Pour celui-ci, on scellera à la lampe le tube assez près du renflement (*pt*), et l'on remplira la boule avec son fragment de tube hermétiquement fermé. On promènera alors la lampe à l'extrémité du renflement (*pt*), vers les coudes qui servent de récipients aux gaz, de manière à chasser tous les produits aqueux ou gazeux dans le dernier des coudes, qu'on aura gradué avec assez d'exactitude; on pourra servir à cet effet d'un tube de petit diamètre soudé au tube à combustion et au tube sous l'éprouvette. Le produit gazeux o

terminé de divisions, on enlèvera l'é- dans le cas où elle ne renfermerait de gaz; si l'on casse maintenant le ide inférieur (*cd'*), on pourra intro- un entonnoir à mercure et au moyen cuve (313), tous les genres de réactifs absorber un des produits gazeux, et à ainsi la mesure par la mesure des : l'eau potassique on absorbera le gaz nique; avec des petits fragments de on absorbera l'oxygène libre; quant à a facile d'en mesurer le volume, car its tubes elle se dispose presque comme fin, l'on déduira, du volume de tous i, le volume de l'oxygène dégagé par le , volume que l'on obtiendra, en divi- densité du gaz, le poids déterminé par e des deux pesées.

fait, on passera à l'étude des cendres r la combustion, sur les parois internes nt (*pt*); on en brisera les deux extrémi- divisera les surfaces tapissées de sels, en ents, dont chacun sera essayé par un rt.

est inutile de faire observer qu'on n'ar- xer définitivement la forme et les di- de l'appareil, qu'après une série de ments raisonnés, qui redressent les i théorie, et mettent à chaque pas l'ex- r la voie.

rencontre fréquemment, dans un tissu s organes remplis de gaz, dont il im- beaucoup à la physiologie de pouvoir lyse exacte, dans le sein de l'organe ns déplacement. Ce résultat n'est rien difficile à obtenir au microscope, sur- ie c'est le tissu végétal qui sert de sujet ar le gaz se trouve alors assez souvent acité d'un tube cylindrique, qui devient idiomètre, où l'on peut fractionner les de l'analyse, tout aussi bien que dans ètres en grand. Soit, en effet, un tube ou interstitial, rempli d'un mélange et d'azote; il suffira de déposer, à son sur sa surface, des fragments de phos- ur absorber l'oxygène, même à travers du tube. Par le procédé de la double , on déterminera les rapports de vo- a portion absorbée et de la portion de te. Si celle-ci résiste à l'action de l'eau étendue, et si, avant la première expé- étincelle électrique n'a point diminué le

volume du mélange, il sera reconnu que la por- tion de gaz qui reste est de l'azote (\*).

766. Que si l'eau de potasse, assez étendue pour ne pas altérer et affaïsser les tissus, diminue le volume du gaz emprisonné dans une cellule ou dans un tube, la portion absorbée sera de l'acide carbonique, dont le rapport avec le volume du gaz qui résiste sera donné par le procédé de la double vue.

767. Pour faire passer l'étincelle électrique à travers le mélange gazeux, il suffira d'amener, à une distance d'un centimètre, sur le porte-objet en verre, les deux boules métalliques ( $\alpha$ ) de l'eudiomètre (pl. 2, fig. 2) (254), de manière que l'organe plein de gaz se trouve exactement sur le passage de l'étincelle. Qu'une fois cette disposition achevée, on veuille reconnaître si un gaz est ou non de l'hydrogène, il sera nécessaire de mettre en contact, avec ce volume de gaz préalablement déterminé, une quantité quelconque de gaz oxy- gène. On y parviendra, en recouvrant d'une lame de verre l'organe plongé sous une nappe d'eau, et glissant sous la lame, qui dès ce moment servira d'eudiomètre, l'extrémité effilée d'un tube de verre adapté au réservoir d'où doit se dégager l'oxygène; ce gaz viendra se loger, sous la lame de verre, en contact avec l'extrémité ouverte du tube organi- que et vasculaire qui renferme l'hydrogène. C'est alors que l'on fait passer l'étincelle électrique à travers le mélange. L'habitude apprendra plus d'une ressource, pour que l'expérience soit déci- sive et ne laisse aucun doute dans l'esprit de l'observateur.

768. Je ne pense pas qu'il soit nécessaire de rappeler à l'observateur que la dissection du tissu doit se faire, dans ce cas, sous l'eau ou toute autre espèce de liquide, afin de n'être pas exposé à prendre, pour un produit gazeux de la végéta- tion, l'air extérieur qui ne manquerait pas de se glisser dans la capacité des interstices ou des tubes vasculaires des plantes.

769. On a déjà vu (754) comment on pouvait reconnaître qu'un organe est creux et rempli d'un liquide soluble, en y faisant entrer l'air à la place du liquide. Ce procédé est dans le cas de rendre plus d'un service à l'observation dirigée par la nouvelle méthode.

770. Les procédés que nous venons de dé- crire ont trop de points de contact avec le *Jan-*

(\*) Voy. *Nouv. syst. de physiolog. végét. et de botanique*, 1320.

*geage* (734) et le *pesage* (293) microscopiques, pour que nous ne traitions pas, dans ce chapitre, de ces deux opérations, qui, dans la seconde section, appartiennent au chapitre de la synthèse (271).

771. Il est facile au microscope de mesurer des surfaces, et de déterminer les rapports de deux dimensions, de la longueur et de la largeur. Il n'en est pas de même de la profondeur; car jusqu'à ce jour on n'avait pas senti la nécessité d'avoir à sa disposition un procédé microscopique propre à mesurer les volumes. Mais il ne manque à la monture du microscope, pour fournir ce résultat, qu'une graduation que l'on peut exécuter soi-même et sans beaucoup de frais. En effet, le bouton (*b*) fait monter ou descendre la platine horizontale (*pl*, fig. 1, pl. 5), en vertu d'un pignon denté qui tourne, en s'engrenant, dans une crémaillère; or, que l'on gradue, sur la monture de la tige, ou sur un carton attaché à ses parois, un arc de cercle concentrique au bouton; et que l'on trace ensuite sur la tige (*tg*) et au-dessus de la gaine à crémaillère (*cr*), une règle divisée en millimètres. En notant sur la circonférence du bouton (*b*), le point qui correspond au zéro de l'arc gradué, et en marquant zéro au trait de la règle graduée que recouvre le bord supérieur de la gaine à crémaillère (*cr*); il sera facile, en tournant le bouton (*b*), de déterminer de combien il faut tourner celui-ci, pour faire avancer d'un millimètre la platine (*pl*) du porte-objet du microscope, et par conséquent de savoir de combien de fractions de millimètre chaque degré du bouton fait avancer la platine. Cela étant reconnu avec précision, soit un objet microscopique placé sur le porte-objet, et dont on veut mesurer la profondeur, pour arriver à en déterminer le volume, on en amène la surface supérieure au foyer (561), on note alors, sur la circonférence du bouton, à l'encre rouge ou à l'encre de Chine, ce point de la circonférence, qui correspond au zéro de l'arc de cercle gradué; et l'on fait ensuite avancer la platine, jusqu'à ce que la surface inférieure de l'objet observé soit à son tour arrivée au foyer du microscope. En lisant alors sur l'arc gradué la marche de la circonférence du bouton (*b*), on saura de combien de fractions de millimètre la platine a avancé, pour amener la surface inférieure de l'objet microscopique à la hauteur où se trouvait, au commencement de l'opération, la surface supérieure, et par conséquent on connaîtra, en fractions de

millimètre, la dimension en profondeur (cette dimension qui, combinée avec celles de la longueur et de la largeur, donnera de la capacité ou du solide observé.

772. Au moyen du même appareil, on peut constater non pas le poids des corps mais les rapports de leurs pesanteurs spécifiques et on aura une balance, pour ainsi dire statique, dans la simple cavité du *porréactif* (486). Que l'on soit parvenu à mesurer la plus grande profondeur de ces cavités circulaires, après avoir marqué le centre du segment au moyen d'une pointe. Si l'on remplit cette cavité d'un liquide qu'on y projette un corps solide moins pesant que le liquide, celui-ci s'arrêtera ou à la surface ou à une certaine profondeur, mais sans aller jusqu'au fond. On connaîtra à quelle profondeur au moyen du procédé ci-dessus, et l'on pourra alors établir, par l'expérience, d'après la nouvelle méthode, les rapports de densité de divers corps de la nature, qui ne sont susceptibles d'être observés que sous des volumes très petits.

773. A l'opacité seule d'un corps projeté dans un liquide, on reconnaît assez souvent si un corps est resté à la surface et ne s'est pas mouillé, et que dès lors, au lieu d'être dans le liquide, il est en réalité observé à la surface.

774. La différence de densité de deux corps peut être indiquée par la manière dont ils se comportent avec les rayons lumineux et l'autre réfractent les rayons lumineux tel procédé ne saurait donner qu'une mesure relative, et non une mesure de précision absolue. Les différences de densité sont d'ailleurs apportées au pouvoir réfringent des substances, par l'imbibition du liquide au lieu de la surface, et ne laissent pas que d'offrir des ressources à l'observation anatomique des tissus. Si par exemple, un organe sphérique et transparent est plongé dans une pâte en apparence homogène; si, après un séjour plus ou moins prolongé dans un liquide, l'aspect de l'organe change, qu'une partie acquiert une plus grande transparence qu'une autre, ou qu'une partie s'éclaircit, quand l'autre s'opacifie, ce sera la preuve la moins contestable de la différence de densité de deux substances au moins, et de la capacité du liquide et possède un pouvoir plus ou moins voisin de celui-ci, et donc n'a aucune affinité pour ce menstrue imbibé, sans s'y étendre et sans s'y alourdir. variant les menstrues, en combinant les inductions, les images réfractées avec

réfraction, les données de l'expérience avec celles de l'expérience en grand, on avec une facilité qu'on aurait de la recevoir d'avance, on parviendra, dis-je, à les tissus et les substances solubles, ces solubles dans tel ou tel menstrue, les qui, sans être solubles, s'assimilent et s'étendent en se l'assimilant.

## CHAPITRE X.

### DE L'OBSERVATION DES INFINIMENT PETITS (319).

Le premier et presque l'unique principe de l'usage appliquée à l'étude des infiniment est qu'elle ne diffère en rien de la synthèse nous dirige dans l'étude des infiniment et cette proposition, qui porte le cachet d'idée ordinaire, a pourtant été, il y aura dix ans, le signal de toute une révolution scientifique.

Raisonnez donc des objets que vous ne voyez qu'à l'aide d'une lentille réfringente, vous raisonnez des objets que vous pouvez voir à l'œil nu. Mais observez que les premiers apparaissent, pour ainsi dire, à distance, qu'on les voit, sans les entendre, sans les toucher, et sans les manier; il faut donc apporter à l'étude, la réserve, la persévérance, et la prudence, qui servent de guide à l'homme de science, de raison, lorsqu'il se propose de reconnaître la nature et les rapports des objets placés à grandes distances. Car ici il faut attendre la circonstance qu'on obtient ailleurs de la manipulation ou d'une série de recherches; et l'on ne revient pas deux fois avec les mêmes idées; c'est à la patience de l'esprit, qui est le maître des sciences, à féconder ce germe à peine né, que l'occasion fugitive a jeté comme une semence aux yeux de l'observateur.

Méfiez-vous de la première vue; c'est l'œil magique, mais le fléau de la science; elle est des merveilles, jamais une vérité; elle est le spectacle, mais l'observateur ne tarde pas à en faire justice.

Notez et dessinez tout ce que vous verrez pour la première fois; ne commencez à interpréter qu'à la dixième; ne décidez que du moment où l'observation qui suit, ne vous indiquera plus rien à retrancher de l'observation qui précède. Vous dire ensuite d'avance l'instant où la vérité se révélera, vous compter le nombre de faux pas que vous ferez, avant d'arriver au terme de la carrière, vous décrire les signes auxquels vous reconnaîtrez le but où tend à vous conduire une observation de détail, ce serait vouloir vous apprendre ce qui est en vous, vous décrire vos propres impressions, et vous révéler votre conscience. L'évidence est un point mathématique, qui se trouve à la rencontre d'un nombre indéterminé de lignes tracées par l'observation. Si vous ne pouvez nous donner l'inclinaison de ces diverses lignes, comment vous rendrions-nous en réponse la distance du point où elles vont converger?

778. Mais après avoir fait ces quelques pas dans l'étude des molécules, n'allons pas nous arrêter tout à coup; comme, avant la découverte des verres grossissants, on s'était arrêté aux limites de la vision distincte. Restons en garde contre cette idée, que tout ce que le microscope ne nous montre pas grand est petit, que tout ce qu'il ne nous montre pas compliqué est d'une simplicité extrême; et qu'il n'y a pas autre chose enfin, dans un être, que ce que nous y font voir les plus forts grossissements. Cette manière de raisonner, qui placerait les limites de l'organisation et de l'existence aux limites du grossissement, ne ferait que reculer d'un cran l'erreur de nos ancêtres, qui ne supposaient plus rien au delà des limites de la vision; il faudrait recommencer et avancer le jalon à chaque perfectionnement apporté au grossissement des lentilles. N'établissons pas que la monade, ce globe animé, qui, à nos plus forts grossissements, apparaît à peine avec le diamètre d'un millimètre, est dépourvue des organes que nous distinguons sur les infusoires, qui, au même grossissement, apparaissent occupant une surface de plusieurs centimètres; mais supposons plutôt qu'un petit être qui court, fuit, avance et recule comme un grand, doit obéir aux mêmes leviers que l'autre. A une lentille d'un pouce, le grand nous paraît aussi simple dans sa structure, que nous paraît le petit à un plus fort grossissement; raisonnons de celui-ci, comme du grand que nous observons à une faible lentille, et demandons à l'analogie ce que nous refusent nos moyens actuels d'observation.



779. L'ANALOGIE EST INFAILLIBLE. TOUTES LES  
FOIS QU'ELLE SE FAIT, ON CONTINUE LA LIGNE  
DROITE. ON A TRACÉ L'OBSERVATION DES PAYS.  
C'EST UNE PROGRESSION PAR QUOTIENT, ET PAR EN-  
TÉNEMENT, QUI ABOUTIT À L'ÉVIDENCE. QUAND L'US-

UAGION SE FAIT EN A TROUVE LA LIGNE  
POUR LES PREMIERS TERMES. LE QUEL  
SEULEMENT SEUL, PLUS D'UNE SÉRIE EN  
CE CORRESPONDANCE SÉRIELLE.

---

## DEUXIÈME PARTIE.

---

### SYSTÈME OU CHIMIE DESCRIPTIVE.

---

ous décrit, dans la première partie, qui doit présider aux opérations; poser, dans cette deuxième partie, doit conduire à l'interprétation. Dans l'une, nous avons appris à ment; dans l'autre, il nous faut donner et à déduire, c'est-à-dire à l'égie qui lie entre eux les faits et les ranger selon l'ordre de leur pouvoir les retrouver au besoin, s'études subséquentes. Ce n'est la théorie qui s'élève haut, et r jusqu'à la cause; ce n'est encore qui marche terre à terre, et s'arrête des faits observés.

le tout système se divise en deux parties. Dans l'une, on en développe l'autre on en fait l'application; l'attache à grouper les généralités, on énumère les détails; l'une

est le système proprement dit, et l'autre en est la classification. Nous adopterons cette division dans cette seconde partie.

781. Le système diffère de la classification, comme l'histoire diffère de la chronologie, comme la synthèse diffère de l'analyse, comme le résumé diffère du catalogue, comme l'exposition diffère de la table par ordre des matières. La classification procède par dichotomies, par divisions et subdivisions divergentes; elle dissèque; le système coordonne, c'est un cercle continu; on peut le prendre par tous les points de la circonférence, on est sûr de revenir au point de départ. La classification enfin, c'est l'inventaire des acquisitions de la science; le système est l'expression de la théorie. Aussi le système est faux ou vrai, la classification est bonne ou mauvaise.

782. La nomenclature est le vocabulaire de l'une et de l'autre.

## PREMIÈRE SECTION.

## SYSTÈME DE CHIMIE ORGANIQUE.

783. Le caractère par lequel le système se révèle, est tout entier dans la simplicité de son énoncé ; il n'est rien moins que découvert, dès qu'il se complique ; car le système est la raison d'une progression dont les faits constituent les termes. La raison d'une progression est une, quoi qu'elle serve et qu'elle explique à l'infini. Non pas qu'un système vrai soit par cela seul invariable ; il changera au contraire, une fois que de nouveaux faits viendront s'intercaler entre chacun de ceux qui formaient la première série ; nous aurons alors une nouvelle raison, un nouveau rapport, un nouveau système, tout aussi vrai qu'était le premier, dans la première hypothèse. Le système le meilleur n'est pas celui qui ne change jamais ; c'est celui qui exprime un rapport vrai, et qui prépare un autre système, en traçant la route qui conduit au plus grand nombre de faits nouveaux.

784. Ce n'est pas d'aujourd'hui que l'esprit de l'homme s'est appliqué à rechercher les lois, en vertu desquelles les corps de la nature s'associent ou se séparent, se combinent ou se décomposent ; car ce n'est pas d'aujourd'hui que l'esprit de l'homme est empreint d'une irrésistible tendance à se rendre compte des phénomènes qui frappent ses regards, et à deviner la cause, à l'instant où apparaît l'effet. Tubalcaïn dut se faire une théorie, en voyant les métaux couler liquides, diaphanes et brûlants, sous l'influence de la flamme, et reprendre leur première consistance et leur première opacité en refroidissant. Avant lui, on avait dû s'expliquer, d'une manière satisfaisante, la combustion des corps organisés ; et l'idée du néant date peut-être de l'époque, où l'étincelle que le choc avait fait jaillir du caillou, s'attachant à la paille desséchée, s'élançait bientôt dans les airs, comme un monstre de flamme, dévorant les arbres et les animaux, et ne laissant après elle d'autre trace visible de tout ce qu'on avait vu auparavant, qu'un peu de terre plus blanche que l'autre, et qui

finissait par noircir à son tour. Ainsi, la puissance de la flamme, les corps organisés étaient partagés en air et en terre, mais avant ils renfermaient visiblement de l'eau ; l'air, la terre et l'eau furent dès lors les matières premières, avec lesquelles les matériaux de la nature avaient pétri tous les êtres qu'il est donné à l'homme de contempler ; ils formaient les éléments, dont tous les êtres de la création des combinaisons en proportions variables.

785. L'alchimie qui recueillit les substances sous leurs formes, qui les emprisonna comme des corps bles, qui leur reconnut la puissance de dissoudre l'eau et les liquides, se fit nécessairement un mieux arrêtée de l'air et de tout ce qui lui semble. L'air n'en fut pas moins une substance tout invisible qu'il était, puisqu'il était cap d'entrer en lutte avec les substances visibles ; on a donc toutes les substances de ce genre sous le nom de *gaz* (esprits follets), dénomination métaphysique que nous aurions tort de regarder comme superstitieuse ; car si l'on voulait déduire la phrase la superstition d'un auteur, de la nomenclature qu'il adopte, il n'est pas une expression diverse nomenclatures scientifiques, qui ne constituât en flagrant délit de superstition la magie naturelle. N'avons-nous pas maintes fois des noms de gaz et d'esprits alcooliques et éthers ? n'avons-nous pas déposé la foudre (*fulgur*) dans une capsule de trois millimètres ? n'avons-nous pas conservé au phosphore, l'épithète de *lucifer* et d'*hesperus* ? Les alchimistes n'ont-ils pas mêlés d'une foi si vive et si désintéressée à la toute-puissance de la science, n'étaient-ils pas des superstitieux croyants ; eux, si savants et si positifs dans les faits observés, n'étaient-ils pas moins que crédules dans les généralités. Riche sans savoir, mais pauvres de cet or, sans lequel l'homme perd l'espoir de reculer les bornes de la science, ils ne tardèrent pas à s'apercevoir pour en obtenir, il valait mieux flatter l'avarice que de stimuler la générosité ; ils

le l'or, en promettant de faire de l'or. Les  
et leurs peuples tombèrent dans le piège ;  
èrent de l'or à la science, qui leur rendit  
, en leur promettant mieux, et en leur  
en nantissement la formule inintelligible  
*ad arcane* ; bien convaincue que, si ja-  
le parvenait à leur composer de l'or avec  
es, elle ne leur aurait pas fait un cadeau  
ain que ses gaz ; car l'or cesserait d'avoir  
de l'or, s'il devenait aussi commun que la  
Ce n'est pas non plus d'aujourd'hui qu'à  
l, où le grand semble se jouer de l'homme  
se, et le faire servir à ses ébats, en lui je-  
e obole ou lui cinglant un coup de fouet,  
lans le coin de ce bas monde, un Prométhée  
de tant de riches extravagances, et semble  
er aux caprices de la puissance, afin de  
rmer son or en vérités. Aux yeux de ceux  
musent, ces Prométhées ont été de tout  
le grands fous, qu'ils s'appellent chimistes  
imistes.

Il est fâcheux pour la science que, dans la  
de montrer à nu toute leur sagesse, les  
istes aient peu écrit, ou n'aient écrit qu'en  
e hiéroglyphique ; il est fâcheux qu'ils ne  
aient transmis que par tradition les faits  
eux dont ils ont enrichi la métallurgie ; tout  
e, en effet, que dans leurs écrits on aurait  
plus d'un germe d'une bonne théorie. Mais  
stres sots, dont ils exploitaient les travers  
fit de la science, auraient deviné dès cet  
que le *grand arcane* de l'alchimie n'était  
secret de faire de l'or ; et peut-être alors  
la-fé serait devenu le dernier creuset de  
isle.

Ce que nous disons est d'autant plus vrai-  
sile, que, dès que l'alchimie eut le droit  
sans se compromettre, elle se montra tra-  
du noble désir d'expliquer et d'interpréter.  
l'invention de l'imprimerie eut donné au  
publicité pour avocat, on vit le système  
r le voile de l'allégorie, se débarrasser du  
obligé de la magie naturelle, et se pro-  
nu, comme une pensée qui n'a d'autre cor-  
e les faits observés.

ait aussi instructif qu'intéressant d'avoir  
ne histoire des progrès systématiques de  
ie, ou plutôt des sciences d'observation, à  
e la découverte de l'imprimerie. Notre  
est pas ici de remonter si haut ; nous ne  
réterons qu'aux théories culminantes, à  
ii offrent le caractère d'une grande géné-

## § I. Histoire de la théorie atomistique.

788. Sous ce dernier rapport, l'histoire de la  
théorie commence certainement à Stahl, qui, ad-  
mettant le phénomène de l'ignition, comme une  
substance, à laquelle il donna le nom de phlogisti-  
que (*phlogiston*), expliquait ainsi avec un rare  
bonheur, non-seulement la combustion, mais en-  
core les diverses combinaisons chimiques. Il y avait  
en effet, à ses yeux, combustion et combinaison,  
par le dégagement du phlogistique, qui produisait  
le feu ou la chaleur.

789. Mais Bayen fit plus tard observer qu'il était  
impossible d'expliquer, de cette manière, la réduc-  
tion du mercure opérée sans l'addition d'aucune  
substance combustible. Lavoisier démontra que la  
destruction de la combustibilité, au lieu d'être  
accompagnée de la perte de quelque substance,  
était due au contraire à la combinaison du corps  
combustible avec un corps gazeux, auquel il donna  
le nom d'oxygène. Et cette découverte seule fournit  
la théorie générale de la chimie inorganique, théo-  
rie qui a été à peine modifiée jusqu'à nous, et que  
Guyton de Morveau n'eut qu'à traduire en termi-  
naisons, pour en obtenir la plus heureuse nomen-  
clature. Tous les corps de la nature devinrent dès  
lors des combinaisons de corps indécomposables  
par nos procédés actuels, que l'on désigna sous le  
nom de corps simples ou éléments, et dont le  
nombre s'est successivement élevé à 57, les uns  
gazeux, les autres liquides, et les autres solides.  
L'air devint un mélange de 21 d'oxygène et de 79  
d'azote ; l'eau, une combinaison de deux volumes  
d'hydrogène et d'un volume d'oxygène. La terre  
ne conserva son unité qu'en géologie. Le feu sor-  
tit du domaine des corps pondérables, pour passer  
dans celui de la physique. L'oxygène, en se com-  
binant avec un métal, forma un oxyde de ce métal ;  
en se combinant avec une substance métalloïde,  
en une proportion telle, que la combinaison rou-  
git la teinture de tournesol, il forma un acide  
désigné par le nom de la substance, terminé par  
les syllabes *ique* ou *eux*, selon les proportions  
d'oxygène : *acide sulfurique*, *acide sulfureux*,  
c'est-à-dire acide composé de soufre et d'oxygène  
en diverses proportions. Les radicaux des acides,  
en se combinant entre eux ou avec les radicaux  
des oxydes, se désignèrent par la terminaison *ure*  
ajoutée au radical de l'acide : *carbure de soufre*,  
*sulfure de carbone*, ou combinaison de carbone  
et de soufre ; *carbure de fer* (acier), ou combi-  
naison de carbone et de fer. La combinaison des  
acides et des oxydes prit la terminaison *ate*, ajou-

deux atomes d'oxygène = 200, et deux atomes d'azote = 177,02; total 377,02.

L'acide azotique ou nitrique y est représenté par la formule  $Az^2 O^5$ , c'est-à-dire par une combinaison de cinq atomes d'oxygène = 500, et deux atomes d'azote = 177,02; total 677,02. Les nitrates sont représentés par la formule  $Az^2 O^5 + pO$ , c'est-à-dire par la combinaison de 677,02 d'acide nitrique, avec une quantité d'oxyde, dont la base  $p$  est combinée avec 100 d'oxygène. D'après cette règle, on trouvera, par l'usage de cette table,

que 677,02 d'acide nitrique se combinent avec 1451,61 d'oxyde d'argent = *nitrate d'argent*; — avec 956,93 d'oxyde de baryte = *nitrate de baryte*; — avec 891,58 d'oxyde de cuivre = *nitrate de cuivre*; — avec 430,21 d'oxyde de fer = *nitrate de fer*; — avec 114,11 d'alumine = *nitrate d'alumine*, etc. D'où l'on doit voir qu'on peut se servir de ces tables, pour établir les proportions relatives des éléments d'une combinaison quelconque.

FORMATION française des corps simples.	POIDS théorique de leur atome.	DÉNOMINATIONS et formules de leurs combinaisons binaires.	DÉNOMINATIONS et formules de leurs sels.
---	---	--	---

A. MÉTALLOÏDES.

(O). . . . .	100	$\left\{ \begin{array}{l} \text{Az}^2\text{O} \text{ protoxyde d'Azote.} \\ \text{Az}^2\text{O}^2 \text{ bioxyde d'Azote.} \\ \text{Az}^2\text{O}^3 \text{ acide azoteux.} \\ \text{Az}^2\text{O}^4 \text{ acide hypoazotique.} \\ \text{Az}^2\text{O}^5 \text{ acide azotique.} \\ \text{Az}^2\text{C}_4 \text{ cyanogène.} \\ \text{Az}^2\text{H}_6 \text{ ammoniacque.} \end{array} \right.$	$\left\{ \begin{array}{l} \text{Azotites ou nitrites.} \\ \text{Az}^2\text{O}_3 + \rho\text{O} (^{\circ}). \\ \text{Azotat. ou nitrat.} \\ \text{Az}^2\text{O}_5 + \rho\text{O.} \end{array} \right.$
Li). . . . .	88,51		
. . . . .	68,10	$\left\{ \begin{array}{l} \text{B}^2\text{O}_3 \text{ acide borique.} \\ \text{B}^2\text{O}_3 + 5 (\text{H}_2\text{O}) \text{ acide borique cristallisé.} \\ \text{BCh}^3 \text{ chlorure de bore.} \\ \text{BF}^3 \text{ acide fluoborique.} \end{array} \right.$	$\left\{ \begin{array}{l} \text{Borates.} \\ 2 (\text{B}^2\text{O}_3) + \rho\text{O.} \end{array} \right.$
Br). . . . .	489,15	$\left\{ \begin{array}{l} \text{Br}^2\text{O}_5 \text{ acide brômique.} \\ \text{Br H} \text{ acide hydrobrômique.} \end{array} \right.$	$\left\{ \begin{array}{l} \text{Brômates.} \\ \text{Br}^2\text{O}_5 + \rho\text{O.} \end{array} \right.$
(C). . . . .	38,22	$\left\{ \begin{array}{l} \text{C}^2\text{O} \text{ oxyde de carbone.} \\ \text{CO} \text{ acide carbonique.} \\ \text{CCh} \text{ protochlorure.} \\ \text{C}^2\text{Ch}_3 \text{ sesquichlorure.} \end{array} \right.$	$\left\{ \begin{array}{l} \text{Carbonates.} \\ \text{C}^2\text{O}_2 + \rho\text{O.} \\ \text{Sesquicarbonat.} \\ \text{C}^3\text{O}_3 + \rho\text{O.} \\ \text{Bicarbonates.} \\ \text{C}^4\text{O}_4 + \rho\text{O.} \end{array} \right.$
Ch ou Cl). . . . .	221,52	$\left\{ \begin{array}{l} \text{Ch}^2\text{O} \text{ acide chloreux.} \\ \text{Ch O} \text{ acide hypochlorique.} \\ \text{Ch}^2\text{O}_3 \text{ acide chlorique.} \\ \text{Ch}^2\text{O}_7 \text{ acide hyperchlorique.} \\ \text{Ch H} \text{ acide hydrochlorique.} \\ \text{H F} \text{ acide hydrofluorique.} \end{array} \right.$	$\left\{ \begin{array}{l} \text{Chlorites.} \\ \text{Ch}^2\text{O} + \rho\text{O.} \\ \text{Chlorates.} \\ \text{Ch}^2\text{O}_3 + \rho\text{O.} \end{array} \right.$
). . . . .	116,90		
me (H). . . . .	6,24	$\left\{ \begin{array}{l} \text{H}^2\text{O} \text{ Eau.} \\ \text{H O} \text{ bioxyde d'hydrogène, eau oxygénée.} \end{array} \right.$	$\left\{ \begin{array}{l} \text{Hydrates.} \\ \text{H}^2\text{O} + \rho\text{O.} \end{array} \right.$
. . . . .	789,75	$\left\{ \begin{array}{l} \text{I}^2\text{O}_5 \text{ acide iodique.} \\ \text{I H} \text{ acide hydriodique.} \\ \text{AzI}_3 \text{ iodure d'azote.} \end{array} \right.$	$\left\{ \begin{array}{l} \text{Iodates.} \\ \text{I}^2\text{O}_5 + \rho\text{O.} \end{array} \right.$
re (P). . . . .	196,15	$\left\{ \begin{array}{l} \text{P O} \text{ oxyde de phosphore.} \\ \text{P}^2\text{O}_3 \text{ acide phosphoreux.} \\ \text{P}^2\text{O}_5 \text{ acide phosphorique.} \\ \text{P CH}^3 \text{ protochlorure de phosphore.} \\ \text{P CH}^5 \text{ perchlorure de phosphore.} \end{array} \right.$	$\left\{ \begin{array}{l} \text{Hypophosphites.} \\ 2 (\text{P}^2\text{O} + \rho\text{O}) + 3 (\text{H}_2\text{O}). \\ \text{Phosphites.} \\ \text{P}^2\text{O}_3 + 2 \rho\text{O.} \\ \text{Phosphates.} \\ \text{P}^2\text{O}_5 + 2 (\rho\text{O}). \end{array} \right.$

igne  $\rho$  désigne le radical de l'oxyde. Si  $P$  désigne le fer, ces deux formules désigneront le nitrite et de fer.

DÉNOMINATION française et signes des corps simples.	POIDS théorique de leur atome.	DÉNOMINATIONS et formules de leurs combinaisons binaires.	DÉNOMINATION et formule de leurs ac
Sélénium (Se). . . .	494,58	Se O <sub>2</sub> acide sélénieux. . . . . Se O <sub>3</sub> acide sélénique. . . . . Se H <sub>3</sub> acide hydrosélénique. . . . .	Sélénites. Se O <sub>2</sub> + pO Séléniates. Se O <sub>3</sub> + pO.
Silicium (Si). . . .	277,51	Si O <sub>3</sub> acide silicique ou silice. . . . . Si F <sub>6</sub> acide fluosilicique. . . . .	Silicates. Si O <sub>3</sub> + pO.
Soufre (S). . . . .	201,16	SO acide hyposulfureux. . . . . SO <sub>2</sub> acide sulfureux. . . . . S <sub>2</sub> O <sub>5</sub> acide hyposulfurique. . . . . SO <sub>3</sub> acide sulfurique. . . . . SH <sub>2</sub> acide hydrosulfurique. . . . .	Sulfites. SO <sub>2</sub> + pO Hyposulfates. S <sub>2</sub> O <sub>5</sub> + pO. Sulfates. SO <sub>3</sub> + pO.
Thorinium. (Th). . .	744,90	Th O oxyde de thorinium (thorine). Th Ch <sub>2</sub> chlorure de thorinium.	
Zirconium (Zr). . .	420,20	Zr <sub>2</sub> O <sub>3</sub> oxyde de zirconium (zircone) Zr Ch <sub>3</sub> chlorure de zirconium.	
B. MÉTAUX.			
Aluminium (Al). . .	171,17	Al <sub>2</sub> O <sub>3</sub> oxyde d'aluminium (alumine) Al Ch <sub>3</sub> chlorure d'aluminium.	
Antimoine (Sb). . .	800,45	Sb <sub>2</sub> O <sub>3</sub> protoxyde d'antimoine. . . . . SbO <sub>2</sub> acide antimonieux. . . . . Sb <sub>2</sub> O <sub>5</sub> acide antimonique. . . . . Sb Ch <sub>3</sub> protochlorure d'antimoine. Sb Ch <sub>4</sub> perchlorure d'antimoine. Sb <sub>2</sub> S <sub>3</sub> protosulfure d'antimoine. SbI <sub>3</sub> protoiodure. . . . .	Antimonites. SbO <sub>2</sub> + pO. Antimoniates. Sb <sub>2</sub> O <sub>5</sub> + pO.
Argent (Ag). . . .	1351,61	AgO protoxyde d'argent. . . . . AgS sulfure. . . . . AgCh <sub>2</sub> chlorure. . . . . AgI <sub>2</sub> iodure. . . . .	Arsénites. As <sub>2</sub> O <sub>3</sub> + 2(pO).
Arsenic (As). . . . .	470,12	As <sub>2</sub> O <sub>3</sub> acide arsénieux. . . . . As <sub>2</sub> O <sub>5</sub> acide arsénique. . . . . AsS protosulfure d'arsenic. . . . . As <sub>2</sub> S <sub>3</sub> deutosulfure d'arsenic. . . . . AsF <sub>3</sub> fluorure d'arsenic. . . . . AsCh <sub>3</sub> chlorure d'arsenic. . . . . AsI <sub>3</sub> iodure. . . . .	Arséniates. As <sub>2</sub> O <sub>5</sub> + 2(pO).
Barium (Ba). . . .	856,93	BaO oxyde de barium (baryte). BaO <sub>2</sub> bioxyde. . . . . BaS sulfure de barium. . . . . BaCh <sub>2</sub> chlorure de barium. . . . . BaF <sub>2</sub> fluorure de barium. . . . . BaI <sub>2</sub> iodure de barium. . . . .	

DÉNOMINATION française des corps simples.	POIDS théorique de leur atome.	DÉNOMINATIONS et formules de leurs combinaisons binaires.	DÉNOMINATIONS et formules de leurs sels.
(Bi) . . .	880,92	$\left\{ \begin{array}{l} \text{BiO bismuth (protoxyde de).} \\ \text{Bi}_2\text{O}_3 \text{ sesquioxyde de bismuth.} \\ \text{BiS sulfure de bismuth.} \\ \text{BiCl}_3 \text{ chlorure de bismuth.} \\ \text{BiI}_3 \text{ iodure de bismuth.} \end{array} \right.$	
n (Cd) . . .	696,77	$\left\{ \begin{array}{l} \text{CdO oxyde de cadmium.} \\ \text{CdS sulfure de cadmium.} \end{array} \right.$	
(Ca). . . .	250,03	$\left\{ \begin{array}{l} \text{CaO oxyde de calcium (chaux).} \\ \text{CaO}_2 \text{ bioxyde de calcium.} \\ \text{CaS sulfure de calcium.} \\ \text{CaF}_2 \text{ fluorure de calcium.} \\ \text{CaCl}_2 \text{ chlorure de calcium.} \\ \text{CaI}_2 \text{ iodure de calcium.} \end{array} \right.$	
Ce). . . .	574,70	$\left\{ \begin{array}{l} \text{CeO protoxyde de cérium.} \\ \text{Ce}_2\text{O}_3 \text{ sesquioxyde de cérium.} \\ \text{CeCl}_2 \text{ protochlorure de cérium.} \\ \text{CeCl}_3 \text{ sesquichlorure de cérium.} \end{array} \right.$	
(Cr). . . .	351,82	$\left\{ \begin{array}{l} \text{Cr}_2\text{O}_3 \text{ oxyde de chrome.} \\ \text{CrO}_3 \text{ acide chromique.} \end{array} \right.$	Chromates. $\text{CrO}_3 + \rho\text{O}.$
Co). . . . .	568,90	$\left\{ \begin{array}{l} \text{CoO protoxyde de cobalt.} \\ \text{Co}_2\text{O}_3 \text{ peroxyde de cobalt.} \\ \text{CoCl}_2 \text{ chlorure de cobalt.} \end{array} \right.$	
um, ou Tan- 'a). . . . .	1153,70	$\left\{ \begin{array}{l} \text{TaO oxyde de colombium.} \\ \text{Ta}_2\text{O}_3 \text{ acide colombique.} \end{array} \right.$	Colombates. $\text{Ta}_2\text{O}_3 + \rho\text{O}.$
Cu). . . . .	593,69	$\left\{ \begin{array}{l} \text{Cu}_2\text{O protoxyde de cuivre.} \\ \text{CuO bioxyde.} \\ \text{CuO}_2 \text{ peroxyde.} \\ \text{Cu}_2\text{S protosulfure de cuivre.} \\ \text{CuS bisulfure.} \\ \text{CuCl protochlorure de cuivre.} \\ \text{CuCl}_2 \text{ bichlorure.} \\ \text{CuI iodure de cuivre.} \end{array} \right.$	
Sn). . . . .	755,29	$\left\{ \begin{array}{l} \text{SnO protoxyde d'étain.} \\ \text{SnO}_2 \text{ bioxyde.} \\ \text{SnS protosulfure d'étain.} \\ \text{SnS}_2 \text{ bisulfure.} \\ \text{SnCl}_2 \text{ protochlorure d'étain.} \\ \text{SnCl}_4 \text{ bichlorure.} \\ \text{SnI}_2 \text{ iodure d'étain.} \end{array} \right.$	
. . . . .	330,21	$\left\{ \begin{array}{l} \text{FeO protoxyde de fer.} \\ \text{Fe}_2\text{O}_3 \text{ sesquioxyde de fer.} \\ \text{FeS protosulfure de fer.} \\ \text{FeS}_2 \text{ persulfure.} \\ \text{FeCl}_2 \text{ protochlorure de fer.} \\ \text{FeCl}_3 \text{ sesquichlorure de fer.} \\ \text{FeI}_2 \text{ iodure de fer.} \end{array} \right.$	
n (Gl ou Be). .	531,26	$\left\{ \begin{array}{l} \text{Gl}_2\text{O}_3 \text{ oxyde de glucinium ( glu-} \\ \text{cine).} \\ \text{GlCl}_3 \text{ chlorure de glucinium.} \end{array} \right.$	



DÉNOMINATION française et signes des corps simples.	POIDS théorique de leur atome.	DÉNOMINATIONS et formules de leurs combinaisons binaires.	DÉNOMINATIONS et formules de leurs sels
Iridium (Ir). . . . .	1935,50	IrO protoxyde d'iridium. . . . . Ir <sub>2</sub> O <sub>3</sub> sesquioxyde. . . . . IrO <sub>3</sub> peroxyde. . . . . IrC <sub>3</sub> carbure d'iridium. . . . . IrS protosulfure d'iridium. . . . . Ir <sub>2</sub> S <sub>3</sub> sesquisulfure. . . . . IrS <sub>2</sub> persulfure. . . . . IrCh <sub>2</sub> protochlorure d'iridium. . . . . IrCh <sub>3</sub> sesquichlorure. . . . . IrCh <sub>4</sub> perchlorure. . . . .	
Lithium (L). . . . .	80,37	LO oxyde de lithium (lithine) . . . LCh <sub>2</sub> chlorure de lithium. . . .	
Magnésium (Mg ou Ma).	158,35	MgO oxyde de magnésium (magnésie). . . . . MgCh <sub>2</sub> chlorure de magnésium. . . . MgI <sub>2</sub> iodure de magnésium. . . .	
Manganèse (Mn). . . . .	545,89	MnO protoxyde de manganèse. . . . Mn <sub>2</sub> O <sub>3</sub> sesquioxyde de manganèse. . . . MnO <sub>2</sub> peroxyde de manganèse. . . . MnO <sub>3</sub> acide manganique (vert). . . . Mn <sub>2</sub> O <sub>7</sub> acide hypermanganique (rouge). . . . MnS sulfure de manganèse. . . . . MnCh <sub>2</sub> chlorure de manganèse. . . .	Manganates. MnO <sub>3</sub> + PO. Hypermangan Mn <sub>2</sub> O <sub>7</sub> + PO.
Mercure (Hg.) . . . . .	1965,82	Hg <sub>2</sub> O protoxyde de mercure. . . . HgO bioxyde. . . . . Hg <sub>2</sub> S protosulfure de mercure. . . . HgS bisulfure (cinabre). . . . . HgCh protochlorure de mercure (merc. doux). . . . HgCh <sub>2</sub> bichlorure (sublimé corrosif). . . . HgI protiodure (vert). . . . . HgI <sub>2</sub> biiodure (rouge). . . . .	
Molybdène (Mo). . . . .	598,52	MoO oxyde de molybdène. . . . . MoO <sub>2</sub> acide molybdeux. . . . . MoO <sub>3</sub> acide molybdique. . . . . MoS <sub>2</sub> sulfure de molybdène. . . . . MoS <sub>3</sub> trisulfure de molybdène. . . .	Molybdates. MoO <sub>3</sub> + PO.
Nickel (Ni). . . . .	589,67	NiO oxyde de nickel. . . . . Ni <sub>2</sub> O <sub>3</sub> peroxyde de nickel. . . . . NiS sulfure de nickel. . . . . NiCh <sub>2</sub> chlorure de nickel. . . . .	
Or (Au). . . . .	1943,02	Au <sub>2</sub> O protoxyde d'or. . . . . Au <sub>2</sub> O <sub>3</sub> peroxyde. . . . . Au <sub>2</sub> S sulfure d'or. . . . . AuCh protochlorure d'or. . . . . AuCh <sub>3</sub> perchlorure. . . . .	

DÉNOMINATION générale des corps pes.	POIDS théorique leur atome.	DÉNOMINATIONS et formules de leurs combinaisons binaires.	DÉNOMINATIONS et formules de leurs sels.
. . . . .	1244,48	OsO protoxyde d'osmium. . . . . Os2O3 bioxyde. . . . . OsO3 peroxyde. . . . . OsO4 acide osmique. . . . . OsS4 sulfure d'osmium. . . . . OsCh2 protochlorure d'osmium. . . . . OsCh4 perchlorure. . . . .	
a) . . . . .	665,90	PaO protoxyde de palladium. . . . . PaO2 bioxyde de palladium. . . . . PaS sulfure de palladium. . . . . PaCh2 protochlorure de palladium. . . . . PaCh4 bichlorure de palladium. . . . .	
. . . . .	1955,50	PtO protoxyde de platine. . . . . PtO2 bioxyde de platine. . . . . PtS protosulfure. . . . . PtS2 bisulfure. . . . . PtCh2 protochlorure de mercure. . . . . PtCh4 bichlorure. . . . .	
. . . . .	1294,50	PbO protoxyde de plomb. . . . . Pb2O3 sesquioxyde de plomb. . . . . PbO2 peroxyde de plomb. . . . . PbS sulfure de plomb. . . . . PbF2 fluorure de plomb. . . . . PbCh2 chlorure de plomb. . . . . PbI2 iodure de plomb. . . . .	
. . . . .	489,92	K O oxyde de potassium (potasse). . . . . KO3 peroxyde de potassium. . . . . KS sulfure de potassium. . . . . KCh2 chlor. de potassium. . . . . KF2 fluorure de potassium. . . . . KBr2 brom. de potassium. . . . . KI2 iodure de potassium. . . . .	
. . . . .	651,40	R O protoxyde de rhodium. . . . . R2O3 sesquioxyde de rhodium. . . . . R2S3 sulfure de rhodium. . . . . RCh3 chlorure de rhodium. . . . .	
. . . . .	290,90	NaO oxyde de sodium (soude). . . . . Na2O3 peroxyde de sodium. . . . . NaS sulfure de sodium. . . . . NaCh2 chlorure de sodium. . . . . NaF2 fluorure de sodium. . . . . NaBr2 bromure de sodium. . . . . NaI2 iodure de sodium. . . . .	
3. . . . .	547,28	SrO protoxyde de strontium (strontiane). . . . . SrO2 peroxyde de strontium. . . . . SrS sulfure de strontium. . . . . SrCh2 chlorure de strontium. . . . . SrI2 iodure de strontium. . . . .	

DÉNOMINATION française et signes des corps simples.	POIDS théorique de leur atome.	DÉNOMINATIONS et formules de leurs combinaisons binaires.	DÉNOMINATIONS et formules de leurs sels.
Tellure (Te). . . . .	301,74	TeO <sub>2</sub> oxyde de tellure. . . . . TeO <sub>3</sub> acide tellurique. . . . . TeS <sub>2</sub> sulfure de tellure. . . . . TeCh <sub>3</sub> protochlorure de tellure. . . . . TeCh <sub>4</sub> chlorure de tellure. . . . . TeH <sub>3</sub> acide hydrotellurique. . . . .	Tellurates. TeO <sub>3</sub> +PO.
Titane (Ti). . . . .	303,06	TiO <sub>2</sub> acide titanique. . . . . TiCh <sub>4</sub> chlorure de titane. . . . .	Titanates. TiO <sub>2</sub> +PO.
Tungstène ou Wolfram (W). . . . .	1183,00	WO <sub>2</sub> oxyde de tungstène. . . . . WO <sub>3</sub> acide tungstique. . . . . WS <sub>2</sub> protosulfure de tungstène. . . . . WS <sub>3</sub> persulfure. . . . .	Tungstates. WO <sub>3</sub> +PO.
Urane (U). . . . .	2711,56	UO oxyde d'urane. . . . . U <sub>2</sub> O <sub>3</sub> peroxyde d'urane. . . . . UCh <sub>2</sub> protochlorure d'urane. . . . . UCh <sub>3</sub> sesquichlorure d'urane. . . . . US sulfure d'urane. . . . .	
Vanadium (Va). . . . .	855,84	VaO protoxyde de vanadium. . . . . VaO <sub>2</sub> bioxyde de vanadium. . . . . VaO <sub>3</sub> acide vanadique. . . . . VaS <sub>2</sub> protosulfure de vanadium. . . . . VaS <sub>3</sub> persulfure de vanadium. . . . . VaCh <sub>4</sub> chlorure de vanadium. . . . .	Vanadates. VaO <sub>3</sub> +PO.
Yttrium (Y (*). . . . .	402,51	Y O oxyde d'yttrium (Yttria). . . . . YCh <sub>2</sub> chlorure d'yttrium. . . . .	
Zinc (Zn). . . . .	405,32	ZnO oxyde de zinc. . . . . ZnS sulfure de zinc. . . . . ZnCh <sub>2</sub> chlorure de zinc. . . . . ZnI <sub>2</sub> iodure de zinc. . . . .	

(\*) D'autres auteurs admettent 1330,37 pour le poids de l'atome de bismuth; et 948,61 ou 805,14 pour l'atome d'y

Il ne faudrait pas voir, dans le mécanisme même de la théorie atomistique, l'œuvre exclusive de la théorie atomistique. Les nombres qu'elle donne, interprétés qu'ils sont par la théorie, sont d'expériences positives; ils expriment les rapports relatifs de substances qui rentrent dans la même combinaison. Car toutes les expériences, faites avec soin, sont venues confirmer la loi établie par Wenzel, sur la fixité des proportions atomiques. La théorie atomistique n'a rien de nouveau, ni rien confirmé sur ce point; elle n'a fait que chercher à se représenter par des volumes, ce que la théorie positive des proportions avait dit par des poids; et les rapports du poids aux atomes, elle les a exprimés non point en chiffres, mais en atomes. Ce serait s'exagérer de leur importance, que de croire qu'elle a ouvert une route nouvelle aux investigations, et fait naître de nouvelles découvertes, et fait naître de nouvelles idées; ce serait attribuer à sa forme qui est arbitraire, un résultat qui est dû en entier à l'expérience qu'elle exploitait, c'est-à-dire à la théorie des proportions.

une fois que l'expérience directe a appris

de soude + 501,16 d'acide sulf. = sulfate de soude;  
 de potasse + 501,16 id. = sulfate de potasse;  
 de baryte + 501,16 id. = sulfate de baryte;  
 de chaux + 501,16 id. = sulfate de chaux;

on voit survenir et exprime ce résultat de la manière suivante :

sulfate de soude =  $\text{Na O} + \text{S O}_3$ ;  
 sulfate de potasse =  $\text{K O} + \text{S O}_3$ ;  
 sulfate de baryte =  $\text{Ba O} + \text{S O}_3$ ;  
 sulfate de chaux =  $\text{Ca O} + \text{S O}_3$ ;

on aura fait que traduire en signes algébriques les rapports que l'expérience avait donnés, en admettant que  $\text{O} = 100$ ;  $\text{S} =$

$\text{Na} = 290,9$ ;  $\text{K} = 489,9$ ;  $\text{Ba} = 856,9$ ;  $\text{Ca} = 56,0$ ; — et la science théorique ou pratique perdrait rien, à ce que la table des proportions fût dressée d'après l'une ou l'autre forme. On ne hasarderons même à avancer par analogie, que la première forme serait préférable, de sa simplicité, qui n'est que l'énoncé de l'expérience directe. Il est à craindre que la théorie atomistique, dans l'esprit du chimiste, la certitude qu'elle donne aux résultats directs, en le faisant pour arriver à la formule, par une foule

d'analogies hasardées et d'hypothèses arbitraires et de convention.

## § II. Application de la théorie atomistique aux phénomènes de la chimie organique.

790. Ce n'est pas le lieu, dans ce chapitre, de pousser plus loin la critique de la théorie atomistique en elle-même; nous n'avons à la juger que sous le point de vue de ses applications à l'étude des corps organisés. Ici elle a été plus qu'embarrassante, elle a été funeste; car ici, ne se contentant plus de combiner les nombres obtenus directement par l'expérience, elle a cherché à prévoir, à deviner, à donner d'avance des formules, sans s'apercevoir qu'elle changeait de règne, et partant de lois, et qu'elle mettait le pied sur un terrain d'une tout autre nature que le terrain inorganique.

800. En effet, expliquer le mode selon lequel les atomes doivent se grouper pour former des organes, d'après la théorie qui a servi à faire comprendre comment les atomes se groupent pour former des cristaux, ce serait déjà une tentative absurde, alors que la théorie aurait eu un plein succès dans sa première application. Car ce serait admettre implicitement que la cristallisation est l'analogue de l'organisation, et que la différence est toute nominale entre le règne inorganique et le règne organique. Or, comment a-t-on perdu de vue cette considération qui est sans réplique? c'est qu'on a forcé l'analogie en cherchant à l'étendre; c'est qu'on a confondu les accessoires d'un organe avec l'organe lui-même, et argumenté sur tout le règne organisé, de la même manière que sur les corps inorganiques que l'on a rencontrés dans les organes, enfin sur des organes, comme sur les sels qu'ils recèlent.

Je m'explique. La théorie s'appliquait aux carbonates, aux acétates, aux oxalates, qui se trouvent dans les tissus, et qui en émanent, avec le même succès qu'aux sulfates, aux hydrochlorates inorganiques. Mais les acétates, les oxalates, etc., se décomposent par le feu en carbone, oxygène et hydrogène, dont la théorie avait déjà déterminé le poids atomique, et ces trois corps forment l'acide du sel, dont la base s'obtient sous forme de cendres. Or par une autre série d'expériences, on avait trouvé qu'en dernière analyse, toutes les substances organisées se décomposent à leur tour en carbone, oxygène, hydrogène et azote réunis, deux, trois ou quatre ensemble; on a conclu que l'on était en droit de déterminer le nombre d'a-

tomes, qui représenteraient la combinaison de ces substances dans leur état d'organisation, par les mêmes procédés qui avaient donné le nombre d'atomes de la combinaison saline. C'est là que l'analogie devenait forcée; car elle perdait de vue, en ce point, un élément qu'elle faisait pourtant entrer dans la détermination des atomes des substances inorganiques; elle perdait de vue les bases salines, et ne s'attachait plus qu'aux produits gazeux. Pour déterminer le nombre d'atomes d'un sel, elle cherchait les rapports numériques des bases et des acides, des radicaux terreux et des métalloïdes; et tout à coup elle négligeait la base et ne s'appliquait plus qu'aux gaz. Aussi avait-elle fini par transformer la chimie organique en un chaos d'anomalies et d'incohérences, où le désordre s'offrait hérissé de chiffres et de calculs; en sorte que la chimie organique, riche de faits observés, ne possédait pas une loi, et que, dans nos livres, elle paraissait aussi étrangère à la physiologie, que le règne inorganique l'est, dans la nature, par rapport au règne organisé. Ce désordre dure encore dans les ouvrages académiques; car les coupables du délit ont encore en main le sceptre de l'autorité scientifique; mais il se renferme de plus en plus dans l'enceinte du sanctuaire, et le public ne s'en rend presque plus complice, ou raisonne en vertu d'autres errements.

801. Pour se convaincre que la méthode est fautive et abusive, il suffira de placer face à face les résultats de quelques-uns de ses calculs; il paraîtra, en effet, étrange de voir que les substances les plus hétérogènes, pendant leur état de vie et d'élaboration, se présentent, après avoir passé par la filière de la théorie, exactement composées de la même façon, c'est-à-dire du même nombre d'atomes :

Sucre de canne	= $C^{12} H^{10} O^5$ ;
amidon	= $C^{12} H^{10} O^5$ ;
gomme	= $C^{12} H^{10} O^5$ ;
acide lactique des sels	= $C^{12} H^{10} O^5$ (*);

Quand une théorie aboutit à de tels résultats, elle est jugée. Mais cela ne suffit pas, dans notre état social, pour qu'elle soit abandonnée; aussi est-elle largement professée dans les chaires du haut enseignement, et la voit-on hérissé du luxe facile de ses calculs les livres classiques de la chimie française; c'est par de telles absurdités qu'on mérite l'insigne honneur d'être reçu dans l'auguste

corps chimique, et d'être cité dans les compilations de l'enseignement autorisé, forcé à notre tour de consigner ces erreurs dans notre livre, à la suite des analyses; mais nous déclarons ici une fois pour la citation équivaudra, dans tous les cas, que chaque formule se termine par ce signe = 0.

802. Pour faire comprendre par la théorie amène à ce résultat, on rappelle ce que nous avons dit de l'atome d'un côté, et de la manière dont la théorie du poids hypothétique de l'atome tient, en effet, le rapport des atomes du même genre de calcul que les rapports des poids des corps.

Soit, par exemple, l'analyse du sucre de canne exprimée en poids :

Carbone	hydrogène	oxygène
42,	6,	

— donnera, pour le carbone 0,5 (en faisant  $C = 3$ ); pour l'hydrogène = 1,00; pour l'oxygène = 1,00; la théorie n'admet pas, pour désigner des atomes, des nombres fractionnaires; elle transformera donc ces fractions en nombres entiers, en complétant ce qui manque aux fractions au rang des dizaines; et dès lors le chiffre du carbone sera 6 dans la première, et 12 dans la seconde; celui de l'hydrogène sera 10, celui de l'oxygène étant pris de départ = 5. La molécule de sucre est considérée de la sorte, par les uns, comme composée de 21 atomes; et, par les autres, comme composée de 36 atomes; le nombre de ses atomes jusqu'au 36, par exemple, devrait nous dispenser d'en parler plus longs détails à cet égard.

803. Mais une seule observation renverser tout cet échafaudage de complications et d'exposants algébriques: c'est que les gommages ne donnent pas les mêmes résultats.

804. Mais une seule observation renverser tout cet échafaudage de complications et d'exposants algébriques: c'est que les gommages ne donnent pas les mêmes résultats.

805. Mais une seule observation renverser tout cet échafaudage de complications et d'exposants algébriques: c'est que les gommages ne donnent pas les mêmes résultats.

(\*) D'autres chimistes, qui adoptent la formule  $C = 76$ , au lieu de  $C = 38,22$ , pour représenter l'atome du carbone, ex-

primant la formule ci-dessus par  $C^{6}H^{10}O^5$ . L'on voit, comme on le voit, en passant d'une main dans

ma, par rapport aux deux autres gaz ; les proportions varient selon le mode de siccation, selon qu'elles ont séché lentement ou rapidement à l'éluve. Les expériences de Proust, sur l'analyse élémentaire de l'amidon, ont mis, dans une évidence mathématique, le résultat que tout bon esprit aurait pu prévoir. En effet, l'auteur ayant analysé l'amidon de froment, après une dessiccation, obtint par l'analyse élémentaire (243), les résultats suivants :

carbone      eau  
87,5      62,5 = (O 55,56 + H 6,94);  
substance soumise, pendant vingt heures, à une température de 95 à 100°, perdit 12,5 sur 100, et donna par l'analyse élémentaire :

carbone      eau  
42,8,      57,2 = (O 50,86 + H 6,54);  
substance soumise, vingt-quatre heures, à une température de 100°, et pendant six heures à une température de 150 à 180°, perdit, pendant ces 2,5 sur 100 en poids, et donna par l'analyse élémentaire :

carbone      eau  
44,      56 = (O 49,78 + H 6,22).

On applique le calcul atomistique à ces nombres, et on trouve nécessairement trois formules différentes pour la même substance, selon que l'on en a fait la dessiccation à trois degrés différents. Dans le premier cas, l'amidon =  $C^{10} H^{11} O_7$ ; dans le second, =  $C^{11} H^{10} O_6$ ; et dans le troisième, =  $C^{12} H^9 O_5$ ; et les degrés intermédiaires entre ces trois formules, les dessiccations varieront évidemment à l'infini, soit par les modifications, soit par les modifications employées.

Il ne faut donc à la science qui s'amuse à trouver des formules, avant d'avoir fixé ses bases, d'aller chercher la voie des calculs, avant d'avoir terminé avec bonheur la valeur des termes, la marche semble tout à coup prendre une direction décidée, un mouvement plus rapide; elle trouve tôt ou tard, qu'elle n'a fait tant de chemin que pour aboutir à l'absurde, et elle se retire d'en faire tout autant à reculons afin d'être au point du départ; elle a fait des détours dans un cercle vicieux. Aussi la chimie, qui avait procédé jusque-là avec une simplicité philosophique, et qui se montrait si irréprochable dans les œuvres de Macquer, de Berthollet, etc., se mit-elle en veine de découvertes nouvelles nominales, dès que la chimie moderne lui eut ouvert la porte vers les innombrables combinaisons binaires, ternaires, quaternaires, et même quinaires; des bases salifiables et des acides arrivèrent tous à la fois, pêle-mêle, par doubles et triples emplois; les tissus et les organes prirent les caractères d'acides, et même de sels. Le scalpel céda le pas à la balance, l'anatomie à la pesée, et la physiologie à la décomposition élémentaire. On ne s'aventura pas seulement dans cette route, on s'y rua, comme on s'était rué dans un autre genre de système protégé par l'autorité, au temps du Régent. Les systèmes protégés portent malheur : la ruine y suit de près la fortune; il se trouva bientôt que l'on avait pris des bases terreuses pour des bases organiques, un mélange de suc et d'acide hydrochlorique pour un acide végétal, et des organes, et des débris d'organes pour des cristaux et des substances immédiates. Proust lui-même, le grand Proust, s'était commis dans cette fautive route; et, dans le cours de trois longs mémoires insérés aux *Annales de chimie et de physique*, il n'avait cessé de considérer, comme une substance nouvelle (hordéine), le son de la farine, que tout meunier lui aurait indiqué du doigt avant l'opération.

Et ces erreurs matérielles, fruits inévitables d'une théorie hasardée, avaient tellement pris racine dans les esprits, que l'on ne pouvait plus se flatter de les signaler, sans occasionner un scandale. Une explosion d'indignation suivit le scandale de la révélation; et les intéressés ne pardonneront jamais à l'évidence, qui est venue porter son flambeau dans ce dédale, jusque-là calme et silencieux. Sans la nier, ce qui eût été maladroit, on en affaiblit l'importance; au lieu de combattre contre le nombre des faits démontrés, on se retrancha sur les faits qu'il restait à démontrer encore; toujours délogés; mais, en reculant, jamais vaincus; fatiguant l'opinion publique et le novateur; égarant celle-là, épuisant celui-ci; présentant le bienfait sous l'odieuse d'une insulte personnelle, et demandant au pouvoir occulte la grâce de venger, contre la vérité accablante, la science qui se trouvait aux abois. Les pouvoirs ne s'abandonnent jamais entre eux.

805. La cause est gagnée aujourd'hui, mais le stratagème dure encore. Il est curieux de suivre les mouvements de la science en habit brodé, dans ses marches et contre-marches, de voir comment elle glisse sur un fait, pour se rabattre sur un autre, comment elle se console de ses vieilles erreurs, en s'applaudissant de quelques considérations qui ne sont pas de son œuvre.

806. D'après l'un, « la chimie qu'on appelle or-

» *ganique* ne peut être distinguée de la chimie  
 • *inorganique*; la plupart des faits qui sem-  
 • blaient échapper à cette science appartiennent  
 » à la physique, à l'anatomie et à la physiologie.  
 » Toute la partie de la chimie, dite organique,  
 » n'est que la chimie appliquée à l'histoire natu-  
 » relle, et elle finira par être entièrement du do-  
 » maine de cette science. La chimie générale se  
 » compliquerait trop pour qu'elle pût conserver  
 » ces matières. Elle les REJETTERA d'autant plus,  
 » qu'elle ne peut trouver en elle-même des mé-  
 » thodes pour les classer, et que là où il y a con-  
 • fusion, il n'y a pas de science. »

• Il faut RENVoyer, dit Dumas (\*), à la physiolo-  
 • gie, l'histoire des substances qui ne sont que des  
 • organes ou des débris d'organes, comme le  
 • ligneux, la fibrine, l'amidon, et tant d'autres  
 • produits complexes, qui n'INTÉRESSENT le chi-  
 • miste que comme matière première de ses opé-  
 • rations. Je DONNE donc la chimie organique à  
 • l'étude des composés définis, existant dans le  
 » règne organique, ou produits par des réactions  
 » exercées sur des substances qui en proviennent.  
 » Mais, on le voit, c'est encore retomber dans une  
 » définition basée uniquement sur l'origine des  
 • corps, et entièrement indépendante de leur na-  
 » ture. J'ai CHERCHÉ VAINEMENT une autre défini-  
 • tion, et c'est PRÉCISÉMENT parce que j'ai été IM-  
 • PUISSANT à la découvrir, que je me suis laissé  
 » entraîner à croire que la CHIMIE MINÉRALE et la  
 » CHIMIE ORGANIQUE se confondent. »

Avions-nous tort de dire, au commencement de  
 cet ouvrage (2), que messieurs les savants raison-  
 nent de la science, comme les maîtres raisonnaient  
 des diverses professions, du temps où la maladie  
 était tantôt une entité chirurgicale, et tantôt une  
 entité médicale, et où le médecin défendait au chi-  
 rurgien d'administrer autre chose au malade que  
 des coups de lancette ou de bistouri? Les autorités  
 officielles de la chimie en sont venues à ce point  
 de confusion de la langue, qu'elles ne donnent  
 une définition, précisément qu'à cause de leur im-  
 puissance à en trouver une meilleure.

807. Mais pendant que le chimiste reléguait  
 ainsi, dans le domaine de la physiologie, tout ce  
 qu'il était impuissant à faire rentrer dans le cadre  
 adopté *à priori*, le physiologiste, de son côté,  
 créait des lois qui rompaient en visière avec les  
 lois physiques et chimiques de la nature; et ils

s'approuvaient réciproquement l'un l'  
 cela qu'ils s'étaient éloignés d'une dist-  
 ne pouvaient plus s'entendre. Le vitali-  
 morisme, le solidisme, les forces vit-  
 avaient chassé la physique et la chim-  
 camp, comme la chimie chassait la pl-  
 mais, à force de se disputer le terrain  
 tourner en ridicule en face de tout le  
 doctrines physiologiques avaient fini p-  
 verser toutes ensemble, et par laisser le  
 cante au premier occupant; personne n-  
 plus. Alors apparut l'*endosmose*, s'anni-  
 toutes lettres, comme l'AGENT IMMÉDIAT  
 NENT VITAL. Il ne sera pas sans quelque  
 nous occuper de cette loi nouvelle, d'a-  
 qu'elle a acquis depuis l'importance ac-  
 et qu'elle marche aujourd'hui avec des i

### § III. Histoire de l'*endosmo*

808. Le physicien Porret avait divi-  
 en deux compartiments séparés par u-  
 formée avec un morceau de vessie; l'i-  
 compartiments était rempli d'eau, l'aut-  
 fermait une faible quantité. Ayant mis l-  
 en rapport avec le pôle positif de la pile  
 et le second avec le pôle négatif, aus-  
 passa, au travers de la membrane an-  
 compartiment rempli d'eau dans l'autre  
 s'éleva un peu plus haut que le niveau. C-  
 rience, précise dans ses termes, ne fit  
 que comme un fait à classer dans les ph-  
 de l'électricité, et non comme une loi ui-  
 ni comme l'agent immédiat du mouvem-

809. Le 9 octobre 1836, Dutrochet lut  
 d'émie des sciences, un premier travail  
 prétention était moins modeste. L'auteur  
 çait une loi générale, qu'il désignait déjà  
 mots grecs, et dont l'expression n'était  
 moins que compliquée. Toutes les fois,  
 que vous mettez en contact deux liquide  
 sité différente, séparés seulement par u-  
 brane animale, le plus dense attire le mo-  
 Placez, par exemple, le liquide plus d-  
 une vessie, ou dans un *cæcum* de po-  
 vous plongerez dans l'eau pure, celle-ci s-  
 à travers la membrane animale, vers l-  
 dense, qui montera d'autant. L'auteur  
 ce phénomène par le mot *endosmose* (

(\*) *Journal de pharmacie*, t. XX, p. 267, 1834.

(\*\*) De *ενδον*, dedans, et *ωσμος*, impulsion. — Nous ne lais-  
 sons jamais passer l'occasion, on le sait, de faire remarquer com-  
 bien il est ridicule de recourir à chaque instant à la langue grec-

que, lorsque, en France, nous savons si mal le grec.  
 outre l'équivoque du radical *osmose*, qui, avant to-  
 tion, peut aussi bien signifier odeur qu'*impulsion*, et  
 un solécisme; *ενδον* exprimant un mouvement inté-

plus dense se trouve autour de la membrane, l'eau pure dedans, alors c'est le liquide qui se portera au dehors, il y aura *exosmose*). L'auteur concluait de ses expériences mobile de cette loi résidait dans la membrane-même, qui était douée d'une *vis à d'une* force d'impulsion analogue à celle qui poussait le liquide, par compression, du dedans ou du dehors au dedans. Cette *vis*, inhérente à l'organisation des membranes, devenait ainsi l'agent immédiat du mouvement vital, et celui de tous les phénomènes de

Cette loi s'offrait à l'esprit avec un appui simple; elle paraissait si nouvelle et si concise que chacun de nous avait vu dans les expériences du laboratoire, que je m'empressais de répéter les expériences de l'auteur avec lui qu'il indiquait dans son travail. Il se que j'étais tombé sur les exceptions à la loi, faute d'avoir pu lire le travail, je n'ai pas eu l'occasion de rencontrer un seul phénomène, sur lesquels l'auteur avait basé sa loi. Ainsi, ayant placé dans la vessie, tantôt une solution de sel marin, tantôt de l'acide sulfurique, etc., l'eau qui enveloppait la vessie, attirée par les liquides plus denses restant dans la vessie, ne tardait pas à donner des écoulements de la présence de ceux-ci, et à ce que les liquides plus denses avaient traversé la membrane au lieu d'attirer les autres. La loi n'est donc pas une loi générale, ce que je dis dans une lettre à l'Institut à la séance suivante l'auteur nous apprit alors qu'il avait vu à toutes ses expériences, avec de l'albumine et de la gomme arabique; qu'il en avait constaté les phénomènes observés, sur ces deux cas, étaient le résultat de la différence de densité; d'où, par une autre conséquence plus évidente sans doute que la précédente, il avait vu que le même phénomène se reproduirait, toutes fois que l'on remplacerait l'albumine et la gomme par une substance quelconque plus dense que le liquide ambiant. Cet aveu de l'auteur sur tout le phénomène, et le fit descendre de son rang des faits de détail qui ne méritaient qu'une courte explication.

L'explication était des plus simples; MM. Hachette l'adoptèrent à la Société philo-

mathique, en rendant compte de la lettre que j'avais adressée à l'Institut. « L'albumine et la gomme, disais-je, ne sont pas des liquides, mais des tissus qui commencent à s'organiser. Ces substances ne sauraient donc passer à travers les pores d'une membrane animale, puisqu'elles ne passeraient même pas à travers les lacunes d'un filtre de papier à plusieurs doubles. Mais l'eau pure passe facilement à travers les membranes animales, et ce phénomène est connu sous un nom français généralement adopté : l'*imbibition*. D'un autre côté, l'albumine et la gomme, membranes rudimentaires, ont bien plus la propriété de s'imbiber que les membranes achevées et avancées en âge, et l'imbibition des tissus jeunes simule une dissolution; mais tout tissu qui s'imbibe augmente de volume; qu'arrivera-t-il donc, si vous emprisonnez l'un de ces tissus rudimentaires (1), dans un vase fait en forme d'entonnoir renversé (pl. 2, fig. 11), terminé par un long tube, et fermé inférieurement par une membrane animale (m)? si vous plongez la membrane dans l'eau distillée (l') du vase (v), la membrane qui sert de cloison s'imbibera de l'eau qui la mouille, elle transmettra cette eau à toutes les membranes, quelles qu'elles soient, qui se trouveront en contact avec sa paroi intérieure, et partant aux membranes rudimentaires, aux tissus naissants et presque liquides qui rempliront la capacité, qu'elle limite par sa base. Ces liquides organisés augmenteront successivement de volume; ils devront donc monter dans le tube capillaire, comme ils monteraient, quoique d'une manière moins appréciable, dans un vase à large rebord; et, vu le petit diamètre du tube qui leur ouvre un passage, ils finiront par s'écouler au dehors, jusqu'à ce que leur capacité de saturation soit épuisée; ce qui présentera alors, non plus une loi nouvelle, mais un simple amusement physique, que l'on avait déjà assez souvent apprécié sur d'autres liquides, par exemple sur l'acide sulfurique, qui, exposé à l'humidité de l'air, finit par déborder le vase et se répandre au dehors. Au lieu d'albumine, déposez dans l'entonnoir un morceau de chaux vive, elle se délitera et augmentera de volume, en soulevant la membrane (m) l'eau dont celle-ci continuera à s'imbiber. Il en sera de même du sel marin cristallisé; il commencera par fondre et se dissoudre; mais une fois dissous, ce sel passera à travers la membrane et

1. *subi*, et non un mouvement du dehors en dedans, ou l'inverse. C'est *osmose* qu'il aurait fallu dire. Il est probable qu'on blesserait moins les règles du langage français.

(\*) De  $\frac{2}{5}$  (et non pas  $\frac{2}{5}$ , comme le dit l'auteur) et  $\frac{1}{5}$  l'impulsion du dedans au dehors.



viendra se mêler à l'eau, comme l'eau vient à travers la membrane se mêler à lui; car deux substances, qui passent également à travers une membrane, se mêlent de part et d'autre, comme elles le feraient avec plus de rapidité, sans l'interposition de la membrane. Certains acides enfermés dans la vessie passeront à travers la membrane, avant que l'eau ait même pu arriver jusqu'à eux; car la plupart des acides désorganisent les membranes animales, les amincissent, les dissolvent, les rongent et les trouent; on les verra donc, quoique plus denses que l'eau, arriver jusqu'à elle comme en bloc, avant que celle-ci ait pu même imbibier la membrane. Il n'en sera pas de même de l'alcool et de l'éther, qui sont moins denses que l'eau; ces deux liquides ne passent pas à travers les membranes animales ou végétales; ils les coagulent et en rétrécissent les pores, au lieu de les épanouir; mais ils sont très-avides d'eau; placés dans l'entonnoir (*en*), ils renverseront tout l'échafaudage de l'*endosmose*, car ces liquides, moins denses que l'eau, sembleront attirer l'eau, au lieu d'en être attirés; ils monteront dans le tube, en s'étendant de l'eau dont la membrane qui les cloisonne continuera à s'imbiber, et ils verseront au dehors du tube, jusqu'à ce qu'ils aient atteint les limites de leur capacité de saturation. Sous tous ces rapports, une plaque poreuse offrira les mêmes phénomènes que la membrane animale. Enfin, voyez à quoi tient la différence de l'*endosmose* et de l'*exosmose*! sans rien déplacer que la ficelle, et en laissant les deux liquides dans la même position, on peut vous donner l'*endosmose* ou l'*exosmose*. Soit, en effet, un liquide organisé (*l*), dans l'entonnoir (*en*), et l'eau distillée (*l'*) dans le vase (*v*); si l'on attache la membrane (*m*) autour du rebord de l'entonnoir (*en*), il y aura *endosmose* d'après l'auteur; car l'eau (*l'*) **ENTRERA** à travers la membrane (*m*) dans l'entonnoir; mais si, au contraire, on attache la membrane (*m*) autour des rebords du vase (*v*), il y aura *exosmose*, puisque l'eau sortira à travers la membrane qui l'emprisonne dans le vase; or, en tout ceci, il n'y aura rien de changé que la position de la ficelle. Les deux mots *endosmose* et *exosmose* n'expriment donc pas deux phénomènes distincts, mais deux modes de placer l'appareil: c'est le mouvement de va et le mouvement de vient, qui, grammaticalement, sont différents, mais qui, physiologiquement, sont exactement les mêmes; car ils expriment deux modes d'exercice, mais non deux fonctions. »

812. Ces explications étaient trop faciles à con-

cevoir, pour n'être pas adoptées par! Mais à Paris, tout n'est pas fini quand il est de l'honneur d'un corps savant ses candidats quand même, et de que leurs idées ne meurent que de mains. La loi nouvelle était évidente il fallait faire croire qu'elle offrait discussion: Ampère, qui d'abord av: épaules, fut averti de garder le silence donna la réplique, par quelques A + l'air d'être les signes de quelque ch: chet vint tous les huit jours appor amendement, qui la faisait passer physiologie dans la physique génér la physique générale dans la physiol doublait ensuite tous les quinze jours ans, et la recommandait, par tous le fluences que les candidats à l'Acadé disposition, à la bienveillance de qui désigner, dans sa phrase, le phénor bibition, que le mot *endosmose* sen d'une manière plus harmonieuse. loin de vouloir blâmer ces petites de langage; les protégés ne sauraie moins de frais leur dévouement aux ni les lauréats à ceux qui distribuen nes. Il nous a seulement paru u comment on fait des lois à l'Institut on les amende.

813. Nous ajouterons une dernière qui n'est pas une des moins capables cevoir où l'on en était alors, sous l'étude des tissus organisés. Pour que nous avons dit de l'albumine montrer que l'on devait attribuer l de l'*endosmose* à la *vis à tergo* de non à la propriété d'imbibition de l'a teur avançait, dans une lettre à l l'albumine de l'œuf par elle-même é nité pour l'eau. En effet, ayant dé tube rempli d'eau, une certaine qu mine, celle-ci s'était rendue au fond un volume que l'auteur avait pris s or, disait-il, ce volume n'avait pas vingt-quatre heures de séjour; ain n'avait aucune affinité pour l'eau. J mes que l'albumine étant un tissu oi les mailles étaient turgescences d'u soluble, celle-ci se mêlait à l'eau ai que la cellule se vidait, puisque l'eau i portion éliminée. Or le tout ne devait de volume, quand la partie n'en ch le tissu albumineux déposé au fond

avoir l'air d'être toujours au même niveau en se vidant de la substance soluble, avant remplissait ses mailles, et qu'au fur et à mesure l'eau ambiante venait remplacer. L'eau qui surmontait ce tissu, elle devait en l'air de changer de nature, en se saturant de l'albumine soluble, puisqu'elle conservait sa nature (37). Mais nous faisons observer que, si l'on s'assure de la présence de l'albumine dans la portion limpide, il suffisait d'en extraire la partie soluble, et de la présenter à la chaleur, pour la voir se coaguler. L'auteur retira son tissu, qui, du reste, était en harmonie avec les idées qu'on s'était faites de l'albumine dans la chimie.

Il est sorte que la loi de l'endosmose a cédé à mesure que l'expérience le lui a dit. On a fait, si je puis m'exprimer ainsi, le monde en reculant, perdant son bagage en distance, mais n'en conservant pas le nom, ou au moins l'un des deux. Avancé par des radicaux grecs qui survivaient de l'idée, et s'impatronisent dans le monde, même alors que la science ne croit pas à lui! Que resterait-il, en effet, de ces idées, si l'auteur avait eu la fatale idée de les expliquer par le mot d'*imbibition*? Ce mot grec a servi d'épave à l'équivalent gros volume de palinodies : c'est là le reflet de la manie des hellénismes, dans les sciences nominales.

On voit, comme on a dû s'en assurer par l'expérience, que nous venons d'esquisser, tandis que les chimistes repoussaient dédaigneusement, le domaine de la physiologie, tout ce qui se rapporte à la méthode d'observation, qui avait encombré leur science de tant d'être et de faire ; de leur côté les physiologistes, restés étrangers aux principes de la chimie, se bornaient, sans crainte de contrôle, à expliquer les phénomènes dans des apparences, et les lois nouvelles, sur un fait mécanique, la publicité académique, eût à peine servi à un simple amusement physique.

La réfutation leur arrivait du dehors aux autres, avec ses allures prolétaires, associaient tous ensemble, pour s'en faire un concours bien tardif et d'une colère. Pour masquer la faute, on la couvrait d'un voile métrique ; comment dès lors révoquer une loi, que l'on mesurait par un mètre, comme on mesure la chaleur par un thermomètre ? Les bons esprits haussaient les

épaules ; mais dans un corps dépendant de l'autorité, les bons esprits savent combien il en coûte de ne savoir pas se taire, et ils se taisent souvent.

On croirait que nous allons conclure de toutes ces réflexions, qu'il est inutile dès ce moment de se livrer à la polémique, et de soumettre au contrôle du *sens commun*, les élucubrations classiques de la docte assemblée ; bien loin de là ; ceux, pour qui la recherche de la vérité est un culte et non une spéculation, doivent redoubler plus que jamais de hardiesse et de persévérance ; du fond de leur laborieuse solitude, chacun doit surveiller ces faciles travaux, et les ramener sur la route véritable, quand même il devrait tailler sa plume en bois vert, et la faire claquer comme un fouet scientifique. Les ruades d'un pouvoir qui faillit, n'ont jamais été mortelles pour le sage ; il en est plus d'un qu'elles ont lancé à l'immortalité ; tandis qu'il n'est pas un coup de fouet du sage, qui n'ait profité à la science, et je dirai même à l'humanité, laquelle n'est que la science bien intentionnée dans ses applications.

#### § IV. Modifications apportées à l'enseignement classique de la chimie organique.

816. Tandis que les sociétés savantes, ces graves courtisanes de la puissance d'ici-bas, se montraient rétives à la réforme, elles ne laissaient pas que de la subir, quoiqu'à contre-cœur et sans en faire l'aveu. Le professeur faisait passer les nouvelles idées dans ses leçons orales et écrites, sauf à saisir la première occasion plus ou moins favorable de faire expier à l'auteur les irréparables instants que ces travaux ravissaient au sommeil académique. Le physiologiste, qui jusque-là avait pris des globules pour des trous, les tissus pour une écume, les organes pour des cristaux, et les cristaux pour des organes, le physiologiste trouvait bientôt un tout petit végétal, qui lui révélait, à lui seul, sur l'espace d'un millimètre, et dans un instant, toute la théorie qu'il avait cherché à étouffer, pendant tant d'années ; six planches *in-folio* suffisaient à peine à mettre alors la théorie dans tout son jour. Le chimiste, qui jusque-là avait relégué ces sortes de travaux dans le vil domaine du physiologiste, avait grand soin de supprimer, à chaque édition de son ouvrage classique et universitaire, un chapitre malencontreux

dont dès lors il était défendu de parler. Et après qu'ils eurent reculé jusqu'au point tracé par la nouvelle méthode, et qu'ils furent sûrs que pour le moment ils pouvaient se reposer, sans trop de crainte, ils s'écrièrent que, nonobstant cela, ils ne possédaient pas un bon *système de chimie organique*, se condamnant ainsi en masse, afin de mieux en condamner un seul.

Laissons-les continuer d'agir de la sorte, et passons en revue les progrès qu'ils ont faits dans leurs récentes éditions. Non pas que nous ayons la prétention d'examiner successivement les productions professorales, qui ne sont que des copies plus ou moins altérées les unes des autres; nous avons un meilleur emploi à faire de notre temps; nous nous arrêterons aux trois seulement qui offrent une forme et une distribution différente.

#### 817. PREMIÈRE CLASSIFICATION DE THÉNARD.

« L'auteur, disions-nous dans la première édition de notre ouvrage, a divisé la chimie organique en deux grandes sections, l'une consacrée à la chimie végétale et l'autre à la chimie animale. Cette distinction, excellente pour la physiologie qui s'occupe exclusivement des fonctions, ne saurait être, dans l'état actuel de la science qui analyse les molécules, qu'un vague pressentiment, sur lequel on ne peut rien fonder de solide; aussi est-on tombé par là dans l'absurde nécessité de séparer les choses les plus analogues, et de réunir les plus disparates. Quelle différence essentielle établir en effet entre les huiles végétales et les huiles animales, entre les résines végétales et la résine de la bile, entre l'albumine végétale et l'albumine animale? et quelle définition distinctive peut-on nous donner de la substance animale et de la substance végétale? Dira-t-on encore que celle-là est azotée et que l'autre ne l'est pas? mais le gluten qui est végétal est azoté, et la graisse qui est animale ne l'est pas; du reste, des mélanges ammoniacaux peuvent à l'analyse (288) simuler des substances dites azotées; il faudra donc en venir à dire que l'une est tirée du règne végétal et l'autre du règne animal; mais ce n'est plus la chimie qui nous fournit les éléments de cette distinction, c'est la botanique et la zoologie. »

818. « Thénard divise les matières végétales neutres, en substances, chez lesquelles l'hydrogène et l'oxygène sont dans les proportions nécessaires pour former de l'eau (gomme, sucre, etc.), et en substances, chez lesquelles l'hydrogène est en excès. Mais bientôt on le voit placer, dans ces dernières, les gommes-résines qui participent des

deux divisions. Observez encore qu'en se f pour classer les corps, sur les résultats d'analyse élémentaire, il faudrait séparer les essentielles en deux ordres distincts : les privées totalement d'oxygène, et les possédant une quantité notable. Nous dans les substances animales, des matières des, et des matières molles ou solides; le chapitre des liqueurs des sécrétions, nous la lymphe, le lait, la liqueur sperme la bile qui renferment des matières molles aussi molles, quoique plus divisées, que matière cérébrale. Le sang se trouve dans une séparée de la lymphe. Les corps gras ne trouvent à une distance immense des colorés acides, qui n'en sont qu'une transformation sans doute qu'un mélange. La fibrine, l'albumine et la matière caséuse, sont à une égale distance du sang, du mucus animal et du lait. Les chapitres rejetés tantôt à la fin, tantôt au commencement, renferment pêle-mêle tout l'arbitraire n'a pu faire entrer dans un cadre large et aussi complaisant. »

819. La critique n'a pas été tout à fait oubliée et le rédacteur de la sixième édition de cet ouvrage universitaire, laquelle a paru en 1855, a en entier cette partie du traité, d'après qu'un de nos avertissements. Quoique la édition ne possède de Thénard que le nom sert d'épigone, et que les hautes fonctions de France aient laissé, à l'académicien et au membre du conseil royal de l'instruction publique de temps pour surveiller la rédaction, de l'illustre auteur s'est constitué avec tant de titre l'éditeur responsable, quoiqu'à ce titre fût permis d'attacher peu d'importance à l'œuvre du travail, cependant, comme le privilège universitaire poursuit le livre à l'infini, dans les modifications qu'il serait dans le cas de nous ne saurions nous dispenser de lui en faire notre critique.

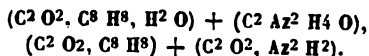
820. Au retour fréquent des citations, on sans crainte de se tromper, le nom de celui qui a été chargé de la dictée, et le nom de ses premiers amis; ces noms indiquent d'avance l'espérance de la bonne foi de la rédaction de l'ouvrage.

Quant à l'exécution, on a abandonné 1° la distinction de la chimie organique en chimie végétale et chimie animale; 2° la division des substances, chez lesquelles l'hydrogène est en excès, et en substances qui participent de la formation de l'eau, et en substances chez le

ène est en excès, division qui se représente sous-sections, comme en se glissant et rée d'elle-même. Mais, malgré tout le dé- se lequel on reléguait (806) un certain faits dans le domaine de la physiologie, :teurs, après avoir consacré tout le qua- lumen à l'étude des diverses substances : et animales, ont abordé, dans le cin- olume, l'étude physiologique de ces corps, livres, dont l'un est consacré à la *physio- mique végétale*, et l'autre à la *physiolo- ique animale*. Or, si la physiologie est ace tout à fait étrangère à la chimie or-, pourquoi l'ont-ils abordée? si ces deux ont le même objet pour étude, pourquoi s séparées? A ce sujet ils ont jugé à pro- garder le plus profond silence; ils n'ont e pris la peine de définir la chimie et la gie. Si on leur demandait : pourquoi pla- l'étude des semences dans la physiologie? draient sans doute : parce que ce sont des ; mais alors pourquoi placer l'amidon et x qui ne se composent que d'organes, dans :? est-ce parce que ces organes sont tout ails il est, dans la nature, des graines et qui sont encore plus petits que des grains . Pourquoi reléguer la fermentation dans ogie, et chercher à expliquer l'origine de l'alcool dans la chimie? pourquoi s'oc- s ligneux dans la chimie, et ensuite du s la physiologie? pourquoi de la fibrine et tière colorante du sang dans la chimie, et ang dans la physiologie? du caséum dans lu lait dans l'autre? le Janus aux deux st pas l'emblème de l'étude de la nature ; as là un mode bon ou mauvais de classe- :st un simple déclassement.

ans la chimie, la division en substances t non azotées joue un très-grand rôle; omme, qui est azotée, ne s'en trouve pas colée à l'amidon, qui ne l'est pas. Puis , en forme d'axiome, les idées théoriques s, et ces idées se traduisent en termes lon l'usage. Nous y trouvons l'uréthane, igner un éther, parce que Dumas pense iher est un carbonate anhydre d'ammo- de gaz oléifiant, vu que la formule de sa ion élémentaire, obtenue en vertu du jeu

de plume, dont nous avons déjà parlé (801), étant  $\equiv C^6 Az H^7 O_2$ , peut être représentée, en vertu d'un autre jeu de plume, par l'une ou l'autre des formules suivantes :



Puis vient la méthylène, qui serait en français l'esprit de bois, et qui a ses carbonates, ses sul- fates, ses azotates de méthylène, ou de bicarbure d'hydrogène C H.

Puis les amides qui renferment l'urée et un oxa- late pyrogéné d'ammoniaque; le mercaptan ou mé- lange d'eau, d'acide sulfurique et d'alcool; tous noms qui ne rachètent certainement pas leur insi- gnifiance, par le mérite de l'euphonie.

Les acides organiques et les prétendues bases salifiables ont conservé leur ancien rang et leurs anciennes dénominations, et se trouvent en tête de cette classification, ou plutôt de ce catalogue chimique; car nulle dichotomie générale n'est là pour donner, à ce recueil de faits, la physionomie d'un système philosophique.

822. DESPRETZ, en 1850, a pris une marche toute différente. Entraîné par l'exemple, il a ar- rangé la chimie organique en *Familles natu- relles* (\*), comme Beudant l'avait déjà fait pour les minéraux. On conçoit qu'on distribue les végétaux et les animaux en familles; car là il y a génération, filiation, consanguinité, analogie de races; mais quand il s'agit de molécules brutes et privées de la vie, dont l'analogie tout entière réside dans les réactions, les idées se heurtent, et les mots hurleraient de se trouver ensemble, si le mot *famille* ne revenait pas exactement à celui de *classe*, qu'on employait avant nous. Ainsi ce mode de classification ne diffère que dans les termes, et son air de nouveauté tient absolument à la facilité avec laquelle nous nous payons de mots. Quant au mérite intrinsèque de la classifi- cation adoptée par Despretz, il est évident qu'il n'efface pas celui de la classification de Thénard. Des chapitres décorés du nom de famille, mais qu'aucun lien ne vient réunir et coordonner, sont là comme autant de pièces de marqueterie, par la seule raison qu'on les y a mises. Quant aux es- pèces que l'on trouve réunies dans les divers cha- pitres, l'auteur évidemment ne semble pas s'être

\* Adanson qu'appartient la gloire d'avoir classé les familles, d'après l'idée de Magnol de Montpellier. *Des plantes* du premier auteur sont un monument d'érudition et de philosophie. Après la mort de ce *no*, A.-L. de Jussieu, par une méthode fort natu-

relle du reste, eut le bonheur de voir passer la gloire de l'in- vention d'Adanson dans sa famille; et c'est depuis cette époque qu'il devint en France de mode de mettre tout en *familles natu- relles*, tout jusqu'aux minéraux. (*Foy. Nouv. syst. de phy- siologie végétale*, etc., § 1847 et 1848.)

beaucoup mis en peine pour en saisir les rapports; le tannin est à côté du sucre de réglisse; l'urée est à côté de la caséine, de la matière glutineuse de l'indigo; la fibrine bien loin de l'albumine et séparée du sang par les alcalis végétaux; enfin la *cire verte des feuilles*, à 50 pages de la *chlorophylle*, qui n'en diffère que par le mot. Il faut avouer que la *fraternité* n'est pas la vertu distinctive de ces sortes de familles.

823. BERZÉLIUS a conservé la distinction de substances végétales et animales, mais sans adopter aucune classification dichotomique ou par familles. Dans la *Chimie végétale*, qui a paru dernièrement en France, on voit, à la suite les uns des autres, les acides végétaux, les alcalis végétaux, l'amidon, les gommes, les sucres, le gluten, les huiles grasses et volatiles, les résines, les extraits, les matières colorantes, et ensuite l'analyse des organes des plantes d'après l'ordre botanique (*racines, tiges, feuilles, fleurs, fruits*); le tout terminé par l'exposé des produits de la décomposition des plantes. Ce n'est ni un système, ni une classification, mais une table de matières volumineuse. Au reste, avec l'espèce de dédain que Berzélius professe pour les résultats obtenus par l'alliance de la physiologie à la chimie, le parti que ce savant suédois a pris était le plus sage. Il est à regretter seulement que la rédaction d'aussi vastes matériaux puisés dans une bibliothèque spéciale, que cette rédaction, dis-je, soit un peu rapide et entassée, et que l'auteur, pressé par le temps sans doute, ait été obligé de nous transmettre de longs extraits, au lieu d'analyses substantielles. Du reste ces deux volumes sont un répertoire utile de faits publiés dans le monde savant, mais dans le cercle exclusif de la chimie en grand.

824. A la lecture du *Traité de chimie de Berzélius* et de ses *comptes rendus annuels*, les Français remarquent que l'auteur s'en rapporte, sur la valeur des chimistes de notre patrie, à quelques individus, qui, chaque année, ont mission d'aller dans les régions lointaines établir, de ville en ville, le tarif des réputations de notre climat. On voit l'auteur, en effet, citer mainte et mainte fois, comme des autorités de bon aloi, des noms qui chez nous n'offrent pas l'ombre d'une garantie, et enregistrer comme des moyennes déduites d'une série d'expériences sagement dirigées, des nombres obtenus, dans le cabinet, en prenant la moyenne des nombres déjà publiés dans les livres; enfin, les *comptes rendus* de Berzélius sont bien inférieurs encore en prudence aux *comptes ren-*

*dus* de notre Académie des sciences, dans on n'oserait pas faire entrer en ligne d les travaux enregistrés par l'auteur suédois inutile de faire observer que nous n'exerçons plus ici des représailles, contre l'académie de Stockholm, que contre les académiciens et que nous n'avons rien moins que l'intention de nous venger du silence que ces messieurs gardent à notre égard, que pour se permettre malices bien innocentes du reste, et que nous leur payons à l'échéance, en assez bon compte, *au soleil*. Nous les invitons à nous consacrer de leur plein gré à l'exclusion qui nous honorerait de nous placer dans le cortège de leurs collègues; nous ne croyons pas nous exposer à être démentis, en assurant que nous trouverions en trop mauvaise compagnie aujourd'hui un fait démontré.

825. Il ne faudrait pas croire cependant que les maîtres indigènes ou étrangers restent aux avertissements de la nouvelle méthode; dix ans ils ont eu de fréquentes occasions de profiter; seulement au lieu de suivre franchement l'impulsion donnée, ils se laissent entraîner à la remorque; ils n'adoptent la nouvelle que lorsqu'il ne leur est plus possible de la répudier; et c'est le plus souvent les élèves qui se chargent ainsi de maître la leçon qu'ils attendent de lui; d'où vient que la leçon se donne d'assez bonne grâce; car les disciples, dans leurs *mémoires* sur *sujets spéciaux*, s'empressent, dans de revenir sur bien des choses, d'exprimer une condamnation sur bien des doctrines usées, et laissent là les méthodes d'observation dont ils n'ont pas tardé à reconnaître l'insuffisance. La science rentre dans une voie toute nouvelle que lorsqu'il ne leur est plus possible de la répudier; et c'est le plus souvent les élèves qui se chargent ainsi de maître la leçon qu'ils attendent de lui; d'où vient que la leçon se donne d'assez bonne grâce; car les disciples, dans leurs *mémoires* sur *sujets spéciaux*, s'empressent, dans de revenir sur bien des choses, d'exprimer une condamnation sur bien des doctrines usées, et laissent là les méthodes d'observation dont ils n'ont pas tardé à reconnaître l'insuffisance. La science rentre dans une voie toute nouvelle que lorsqu'il ne leur est plus possible de la répudier; et c'est le plus souvent les élèves qui se chargent ainsi de maître la leçon qu'ils attendent de lui; d'où vient que la leçon se donne d'assez bonne grâce; car les disciples, dans leurs *mémoires* sur *sujets spéciaux*, s'empressent, dans de revenir sur bien des choses, d'exprimer une condamnation sur bien des doctrines usées, et laissent là les méthodes d'observation dont ils n'ont pas tardé à reconnaître l'insuffisance.

#### § V. Exposition du nouveau système de chimie organique, qui sert de base à la classification.

826. La théorie s'attache à se représenter les lois d'où découlent les phénomènes; le système contraire s'arrête aux rapports qui lient

et qui servent à les classer de la plus utile à la mémoire et la plus favorables observations.

mérie d'une théorie et d'un système se fonder sur des bases impérissables, tracé la route qui se prête le mieux à des vérités inconnues. La prétention d'une théorie invariable et d'avoir stérilisé ainsi dire, un système, équivalent de tout connaître, de tout ne n'avoir plus rien à apprendre. dès le premier pas qu'il fait dans la vie, la vérité qui l'appelle à soi d'une voix, tout en se cachant derrière le voile. La logique a la puissance de nous elle, en nous apprenant à distinguer travers celle des échos qui nous trompe; la mort seule peut déchirer ce voile qui nos regards, dès qu'elle cesse de par-conscience. Tant que notre âme sera ée dans ses grossières enveloppes, nous donc avoir d'autre prétention que de nter à chaque instant sur la route; de position nécessaire, pour avoir l'œil s cesse vers la région du vrai; de clas-sions acquises, afin de les faire servir de nouvelles acquisitions; de mesurer le ce qui nous reste à connaître, en con-ar la pensée, la progression qu'établis-its observés; de préluder enfin à la pos-la vérité tout entière, par des théories dent hommage, en progressant avec les et les faits. La science ici-bas est un t le dieu ne se révèle à nous que sous e ces idoles, qui changent d'insignes, à e la civilisation perfectionne ses goûts. meilleure théorie, nous le répétons, : pas la plus durable, mais celle qui lus vite à son remplacement, celle qui le plus vite; et pour elle, comme pour sectes, engendrer, c'est périr.

caractère d'un système rationnel et t, c'est qu'il permette de rattacher les s de points de contact, de les mettre en rec plus de sciences, qu'il n'ait rien et de contradictoire, rien qui soit en avec les lois invoquées par les autres est enfin qu'il ne forme pas un tout la nature, mais une fraction qui tienne par des nuances et non par des lignes s murs de séparation. La science doit rcle, où les systèmes tournent, à la IL. -- TOME I.

circonférence, autour du centre commun, qui est la nature en elle-même, et la vérité par rapport à nous. Tout système qui tourne entre un commen-cement et une fin serait absurde; car il aurait la prétention de lier des phénomènes, sans tenir à rien. Nous n'osons nous flatter que d'avoir préparé de fort loin un semblable système, par celui que nous allons exposer.

830. L'analyse élémentaire démontre que tout organe végétal ou animal se résout, par le feu, en gaz d'un côté, et de l'autre en cendres terreuses. Les gaz sont l'oxygène, l'hydrogène, le carbone combiné avec l'un ou l'autre, et l'azote, qui manque fréquemment, et qui n'entre pas, comme un élément indispensable, dans la structure d'un organe. Mais l'analyse démontre en même temps que la plupart des substances inorganiques et cristallisées donnent au feu les mêmes produits, et que les carbonates hydratés se séparent alors en deux portions, dont l'une terreuse et basique, et l'autre se composant d'acide carbonique et d'eau, c'est-à-dire de carbone, d'hydrogène et d'oxygène. Chimiquement, les substances organisées ne diffèrent donc pas des substances inorganiques; mais remarquez que la chimie désorganise, et qu'ainsi la phrase précédente équivaut à celle-ci : les substances organisées ne diffèrent pas des substances inorganiques, une fois qu'elles ont été désorganisées. La différence des deux règnes doit donc être recherchée avant toute désorganisation; et dans ce but, la chimie doit s'identifier et se confondre avec la physiologie et l'anatomie.

831. Or, la physiologie nous apprend que certaines substances organiques, qui, par la décomposition élémentaire, se résolvent en bases, en gaz acide carbonique et en eau, sont des organes vésiculaires, qui croissent et enfantent dans leur sein d'autres organes de même structure et de même aptitude (\*), et cela par un mécanisme qui est susceptible de se reproduire simultanément et à l'infini. D'un autre côté, la cristallographie constate que le gaz acide carbonique et l'eau, en s'unissant à une base terreuse sous forme cristalline, ne s'accroît en surface qu'à l'aide de juxtapositions successives et bout à bout, que l'instrument tranchant peut isoler par le clivage; tandis que les fractions des organes ne sont susceptibles de l'être que par le déchirement.

832. La différence essentielle qui existe, entre

(\*) Voy. *Nouv. syst. de physiologie végét. et de botanique.* § 485.



si et la règle dans le règne végétal. Les s universalitaires, en effet, qui ne man- is d'accabler de leur proscription les naissent du dehors, ne se montrent que difficiles sur l'adoption des théories et de l'un de leurs membres; il eût été our l'étude de la chimie organique, que s composés ternaires et quaternaires, inction en substances animales et vé- venue du dehors; elle n'eût pas en- our la marche de la science. Comment, on adopta la distinction en substances substances végétales, alors qu'on au- les yeux l'analyse des tissus glutineux s végétaux, qui sont aussi azotés que animale et que les tissus les plus azotés t? Quant à la distinction en substances t substances quaternaires, elle était le fait de la désorganisation; c'est à ce allait s'arrêter, et ne la donner que résultat de l'analyse, sans chercher à ar le phénomène de la désorganisation, on elle-même. Une simple idée était de renverser l'échafaudage de la théo- ui nous a toujours paru inexplicable, ste idée ne soit jamais venue à l'esprit imiste; elle ne date que de nos premiers i voici: Ne pourrait-il pas se faire que l'analyse élimine des substances dites *azotées* ou *quaternaires*, provint de l'air que les tissus renferment en si ntité pendant leur vie, et qu'ils empri- retiennent avec tant de ténacité après cation? ou bien que l'azote provint de sition de l'ammoniaque libre ou com- le tissu serait imprégné ou incrusté? Si ssible, toute la théorie tombe par ce

la première hypothèse se démontre ai- us prendrons pour exemple le gluten ; substance éminemment azotée et ani- luten s'isole de la fécule par la malaxa- itune pâte, en pétrissant la farine avec t quand la pâte a acquis une certaine ; on la place sous un filet d'eau, en con- la presser entre les deux mains, jusqu'à u ne passe plus laiteuse. Il reste alors élastique, ductile et collante. Or, com- re, sans parler de l'air que le gluten unté à la végétation, comment croire ait point emprisonné, dans ses mailles ne quantité considérable, alors que tant traction et la pression en ont déchiré et

soudé la substance. Du reste, on s'assurera du fait sous la machine pneumatique, en recouvrant la masse glutineuse avec du mercure; il faudra, en effet, plus d'un coup de piston pour qu'il cesse de se dégager des bulles gazeuses à travers le bain métallique. Ce n'est pas, il est vrai, sous cette forme que l'on soumet le gluten à l'analyse élé- mentale (224); c'est à l'état d'une complète des- siccation, et après l'avoir pulvérisé. Mais la machine pneumatique servira également alors à démontrer la présence de l'air dans la substance desséchée ou réduite en poudre, si on a soin, comme dans le premier cas, de recouvrir la masse poudreuse d'un bain de mercure, dans un vase à goulot très-étroit, ou bien dans un sachet, que l'on tiendra plongé sous le mercure.

839. Nous avouons que cette quantité d'air, renfermée artificiellement dans un tissu organisé, ne représente pas, dans tous les cas, toute la quantité d'azote que dégage l'analyse élémen- taire; mais enfin elle y entre pour une portion, dont on n'a nullement tenu compte. Passons à la seconde hypothèse, qui joue le rôle principal dans notre explication. Quelle différence signale- rait l'analyse élémentaire, entre ce que l'an- cienne chimie désignait sous le nom de substances quaternaires et azotées, et une substance ternaire que l'on aurait préalablement imprégnée d'un sel ammoniacal? Aucune; et avant tout avertisse- ment, le chimiste ne manquerait pas de ranger cette dernière au rang des premières, sur la foi de la décomposition par le feu. Car l'ammoniaque se décompose en azote et en hydrogène, lors- qu'elle est en contact avec les charbons incan- descents, et surtout quand elle est en contact avec certains métaux (206); dans l'hypothèse d'un mélange d'une substance dite ternaire avec un sel ammoniacal, l'hydrogène de l'ammoniaque ira grossir la quantité d'hydrogène provenant du fait du tissu organique lui-même, et l'azote de l'ammoniaque s'isolera sous forme d'un quatrième élément de la substance organisée. La chimie n'était donc nullement fondée à diviser les sub- stances organiques, en substances ternaires et substances quaternaires, en substances non azotées et substances azotées, en substances végétales, enfin, et substances animales, à cause de la diffé- rence qu'elle observait entre les produits gazeux de la décomposition élémentaire des unes et des autres.

840. Mais le fait n'est pas seulement possible, il est réel. La gomme arabique est imprégnée d'une quantité considérable d'ammoniaque, que



L'on reconnaît aux papiers réactifs en carbonisant la substance, et qui échappe à l'analyse, lorsque celle-ci cherche à recueillir les produits en l'incinérant; ce qui certainement ne milite pas en l'honneur de l'analyse élémentaire. L'eau distillée, dans laquelle on a laissé séjourner plus ou moins longtemps de l'albumine, ou du gluten, ou toute autre substance dite animale, couvre le porte-objet, en s'évaporant spontanément, de magnifiques arborisations (pl. 8, fig. 12 *dd'*), que les réactifs démontrent appartenir, dans le plus grand nombre de cas, à l'hydrochlorate d'ammoniaque.

841. Qu'on abandonne à l'air un mélange de sucre et d'huile ordinaire, le mélange, au bout de trois ou quatre semaines, ne tardera pas à prendre une consistance glutineuse. Que l'on dépose une certaine quantité de ce gluten dans l'ammoniaque liquide; une portion se dissoudra dans le menstrue, pour s'en déposer, par évaporation, sous forme de globes oléagineux de divers diamètres, et parfaitement bien isolés; mais une autre portion bien plus considérable restera insoluble au fond du vase, même après un fort long séjour. Cette masse, retirée de l'ammoniaque, et après l'évaporation du menstrue, offrira tous les caractères du gluten retiré de la farine par la malaxation manuelle, tous, jusqu'à son odeur caractéristique; elle ne se prendra pas aux doigts; elle ne fera, au contraire, qu'acquiescer, roulée entre les mains, une élasticité plus constante. Abandonnée dans l'eau distillée pendant vingt-quatre heures, elle ne se sera pas départie de la moindre parcelle d'alcalinité, et les papiers réactifs n'en révéleront pas la moindre trace, après le contact le plus prolongé. Mais il suffira de chauffer la substance sur une lame de verre, au moyen des rayons solaires concentrés par une lentille, pour en dégager des vapeurs ammoniacales reconnaissables instantanément aux papiers réactifs. Voilà donc une substance azotée, aussi bien caractérisée que le gluten de la farine, et que pourtant l'on a formée de toutes pièces, par la simple imprégnation d'un mélange de sucre et d'huile (deux substances entièrement dépourvues d'azote), avec de l'ammoniaque liquide. Que serait-ce si, au lieu d'ammoniaque, on avait imprégné le mélange avec un sel neutre ammoniacal?

842. L'explication que nous donnons sur l'origine de l'azote, dans l'analyse des substances dites azotées, est donc rationnelle; elle est fondée sur des expériences probantes. L'explication contraire ne découlait d'aucune induction.

une assertion gratuite, et non d'un raisonnement; c'était une et non une théorie. Les considérations que nous venons d'entrer, ne seraient pas acceptées comme finitifs d'une démonstration, ni d'un doute philosophique, c'est ordinaire; ces considérations, tentent plus d'attacher une valeur à l'ancienne distinction.

845. Les nombres fournis par les chimistes, bien loin d'être une hypothèse, se prêtent au contraire à des combinaisons. En combinant eux et de diverses manières, les fractions des quatre éléments gazeux élémentaire recueilli de la collection des substances dites azotées, on arrive à les représenter, comme une substance organique non azotée, et la gomme, de carbone et d'eau, plus d'un peu d'hydrogène boné. Nous allons présenter, dessous, un essai de ces sortes de théories, pris sur les analyses de la fibrine et de l'albumine, publiées Gay-Lussac. La première des fractions de l'analyse élémentaire de leurs fractions, pour la première, les quantités de ces nombres pour représenter l'eau, l'ammoniaque et l'hydrogène dont les proportions se lisent de l'analyse.

#### 844. GÉLATINE d'après

CARBONE.	OXYGÈNE.	HYDROGÈNE.
47,881	27,207	
COMBINAISONS DE CES ÉLÉMENTS		
Carbone.	48	41,57
Oxygène.	27	27,00
Hydrogène.	8	5,56
		5,50
Azote.	15	17,00
Residu Hydrogène.		1,00
		1,50

URINE d'après GAY-LUSSAC.

OXYGÈNE.	HYDROGÈNE.	AZOTE.
28,872	7,540	15,705

RAISONNEMENTS DE CES NOMBRES.

53	41,75	41,75 carbone.
24	24,00	} 20,09 eau.
8	2,99	
	3,17	} 18,17 ammon.
15	15,00	
	1,84	} 15,11 hydrogène
	11,27	
100	100,00	100,00 bicarb. (*).

URINE d'après GAY-LUSSAC.

OXYGÈNE.	HYDROGÈNE.	AZOTE.
19,685	7,021	19,034

RAISONNEMENTS DE CES NOMBRES.

55	51,20	51,20 carbone.
20	20,00	} 22,49 eau.
7	2,49	
	4,25	} 24,25 ammon.
20	20,00	
	0,28	} 1,00 hydrogène
	1,71	
100	100,00	100,00 bicarb. (**).

il plus que téméraire de vouloir sous-estimer ce qui se passe, dans l'organisation des, exactement comme sembleraient les nombres. Il nous suffit d'avoir démontré employant tout l'azote pour en former l'ammoniaque, il resterait encore assez pour transformer tout l'oxygène en

eau, le surplus d'hydrogène pouvant être considéré comme formant, avec une certaine portion de carbone, de l'hydrogène proto ou bicarboné. On pourrait varier ces combinaisons de nombres de plusieurs manières tout aussi satisfaisantes; ainsi au lieu de supposer que, dans la gélatine, 41 de carbone soient associés à 30 d'eau pour former la molécule organique, on pourrait supposer qu'une certaine quantité de carbone est combinée avec une partie de l'oxygène et avec l'hydrogène restant, pour former un acide qui saturerait l'ammoniaque. Et ici nous adoptons l'analyse aussi incomplète que le sont toutes les analyses élémentaires, c'est-à-dire sans tenir compte de l'étude des cendres; car il est probable, qu'en introduisant cette donnée dans le calcul, on arriverait à reconnaître sous quelle forme saline l'ammoniaque entrerait dans le mélange, que l'analyse élémentaire assimile à un principe immédiat. Supposons, en effet, que l'ammoniaque existe dans un mélange à l'état de phosphate; par l'action de l'élimination du feu, l'ammoniaque se décomposera en hydrogène et en azote, et l'acide phosphorique se reportera sur les carbonates terreux produits par l'incinération; il arrivera de cette manière que les cendres retiendront une moitié d'un sel, dont l'analyse élémentaire s'occupera de recueillir l'autre, sans se douter de son origine.

848. Or, depuis la publication de nos idées sur cette matière, les chimistes sont tombés d'accord que l'analyse des substances azotées ci-dessus ne représente nullement l'organisation de ces substances. On a reconnu avec nous que l'albumine de l'œuf, étant destinée à l'élaboration du *vitellus*, devait nécessairement être un tissu organisé, et partant un mélange de divers sels et de diverses substances organiques renfermées dans les mailles d'un tissu; on a reconnu avec nous que le gluten, bien loin d'être une substance simple, emprisonnait, dans ses mailles artificielles, toutes les substances de la graine que la mouture avait divisées, et que la malaxation doit confondre ensemble. Et

(\*) Ou bien, en supposant que l'hydrogène y existe à l'état d'hydrogène protocarboné ou gaz oléifiant, il se combinerait avec 5,63 de carbone pour former 7,47 de gaz oléifiant, et dès lors le carbone associé à la molécule d'eau, pour représenter la substance organique non azotée, serait 47,37.

(\*\*) Ou bien, en supposant que l'hydrogène existe, dans cette combinaison, à l'état d'hydrogène protocarboné ou gaz oléifiant, il se combinerait avec 0,85 de carbone en 1,13 de gaz oléifiant, et le carbone, associé à la molécule d'eau pour représenter la substance organique non azotée, serait 52,15.

de gaz oléifiant ou hydrogène protocarboné, le carbone 1,05 d'hydrogène serait 3,21, et le carbone 1,05, en substance organique, serait 44,79.

ceci n'est plus le résultat d'une hypothèse, c'est un fait acquis par l'observation; il est facile, en effet, de distinguer au microscope, dans le gluten le mieux malaxé, des grains d'amidon, du sucre, du son, de l'huile, des poils du péricarpe, des débris de l'embryon et même des arborisations ammoniacales. Or, la fibrine et la gélatine ne sont pas certainement des substances moins mélangées, ainsi que nous le démontrerons en leur lieu, en nous occupant de chacune d'elles.

849. Ainsi, en nous renfermant exclusivement dans les attributions de la chimie, tout nous porte à croire que l'azote des substances organisées, dites azotées, n'y entre pas comme élément quatrième de leur combinaison, mais comme l'élément de l'ammoniaque. L'étude physiologique de l'organisation donne une plus grande importance encore à cette hypothèse, et nous semble la mettre au rang des théories les mieux accréditées.

850. Nous avons établi par l'expérience, que les tissus ligneux végétaux, et quelques tissus analogues, chez les animaux, étaient le résultat d'une combinaison intime d'une substance organique gommeuse d'un côté, et d'une base terreuse de l'autre; mais si cette base, au lieu d'être un alcali fixe, était l'alcali volatil, l'ammoniaque, substance qui dans la nature, remplace avec un égal résultat les autres alcalis, et produit des combinaisons analogues; si enfin la substance organique s'associait aussi intimement avec l'ammoniaque qu'avec la base terreuse, on aurait dès lors un tissu azoté aussi neutre que les tissus ligneux; seulement il serait plus ductile, plus filant, plus élastique, par la raison qui fait que les savons ammoniacaux sont coulants, que les savons potassiques sont mous, les savons sodiques tendres, et les savons calciques insolubles dans l'eau. L'analyse élémentaire aurait beau ranger les savons ammoniacaux au rang des substances immédiates azotées, la mémoire du chimiste ne lui permettrait pas de perdre de vue qu'il avait composé de toutes pièces ces produits, avec de l'ammoniaque et une substance organique non azotée.

851. Or, nous avons eu déjà l'occasion de composer de la sorte un tissu ammoniacal (841), qui, avant toute espèce d'avertissement, aurait été certainement rangé par l'analyste, au nombre des principes azotés les plus purs.

852. Mais si nous demandons à la physiologie les moyens d'éclaircir l'histoire chimique du gluten et des substances albumineuses, nous trouverons

que tous les tissus jeunes sont glutineux et élastiques, et qu'à l'analyse ils donnent, à cette époque, de l'azote. Peu à peu des progrès de la végétation, le tissu perd sa structure générale, perd sa ductilité primitive; il devient de plus en plus rigide et s'arrête dans son développement, soit qu'il a contracté les caractères d'un tissu fibreux; à cette époque, il ne donne plus, à l'analyse élémentaire, sans avoir changé d'aspect, il a cessé d'être azoté; il fournit d'un côté des cendres terreuses, et de l'autre les produits ordinaires de la décomposition organique: carbone et eau. Ce qui rend cette analyse la plus satisfaisante, en admettant la substance organique, pour passer à l'état de jeunesse à son état de vieillesse, de la ductilité à la rigidité, qui en caractérise le dernier lieu, enfin de la formation d'un tissu fibreux à la consistance ligneuse, n'a fait qu'ajouter une base inorganique, et que remplacer la terreuse l'ammoniaque de son premier état par le savon ammoniacal de la seconde, ou calcique, dans l'eau de potasse ou de chaux, par une espèce de double décomposition tout à fait analogue à la double décomposition qui est la loi générale et vulgaire des corps inorganisés.

853. En conséquence, il est permis de conclure théoriquement que les substances dites azotées, ne sont que des substances organisées non azotées, combinées avec la base inorganique qui forme les principes du tissu.

854. Or, nous démontrerons en leur lieu que le gluten est un tissu organisé, tout à fait analogue à l'albumine de l'œuf; que la fibrine de la précipitation globulaire, un comme la gélatine, est une substance organisée; et que tous les tissus du règne végétal et de l'autre règne qui ne cristallisent pas se rangent dans la catégorie des substances fibreuses ou albumineuses; par conséquent nous avons dit des unes s'applique à d'autres.

855. La parole de tout tissu organisé est représentée par une combinaison d'une substance organique, dont la gomme est la base inorganique; mais la gomme est une combinaison de carbone et d'eau, s'applique, aux produits de ce règne végétal atomistiques qui représentent le règne inorganisé, le tissu est représenté par la formule suivante:

inorganique, qui peut être ou la sode, ou la potasse (*tissus ligneux*), l'ammoniaque (*tissus glutineux*), ou le fer (*tubes de l'alcyonelle* ou la silice (*épiderme des graminées de quelques infusoires*), écipité par la gomme), etc., etc., et des tissus artificiels, que nous trouvons au laboratoire, en précipitant les liquides, au moyen de divers sels à

stance organique =  $C + H^2 O + \rho$ . Le tissu ligneux et glutineux peut être gomme. Nous pouvons donc avoir des phases différentes et successives de la vie chimique, et partant deux caractères que nous aurons le droit de leur donner des expressions différentes : SUBSTANCE ORGANISATRICE, ou élément organique des tissus organisés, ou tissu organique de la combinaison, de plus en plus substance organisatrice avec une métallique ou volatile.

aux proportions de la combinaison, les formules adoptées par la chimie ne trouvent complètement en défaut, et les pesées les plus exactes doivent étudier du développement, étudier les nombres que comme des poids que comme des termes arbitraires sur une série croissante ou décroissante. Qui dit développement, dit par ce la phase précédente. Ainsi la substance, pour arriver à l'état de substance, s'associera chaque jour des éléments d'une base inorganique ; et, au lieu de surprendre, par l'analyse élémentaire phase en particulier de ce développement, on trouverait à chaque fois une base inorganique serait plus en sorte que plus la proportion de la substance, plus le tissu perd de son élasticité, plus la rigidité des tissus augmente.

On reconnaîtra, en même temps, que la substance organique n'offre jamais, à l'analyse, les mêmes proportions de carbone et d'hydrogène d'eau étant plus considérable chez les jeunes, et la proportion de carbone dans les tissus âgés, et cela par une série,

décroissante pour l'eau, et croissante pour le carbone, d'une manière illimitée. Par la dessiccation elle-même, on pourra diminuer encore la proportion d'eau, jusqu'à la carbonisation complète ; en sorte que l'époque à laquelle s'arrête le chimiste, pour soumettre la substance à l'analyse élémentaire, ne doit être considéré que comme un point arbitrairement pris dans cette série (805). En conséquence, l'eau et le carbone peuvent se trouver dans la même substance, combinés dans toutes les proportions imaginables, sans que l'analyste soit capable de découvrir, à l'une de ces proportions, le moindre caractère qui la distingue de la proportion la plus éloignée. Ainsi, on peut concevoir la paroi de la vésicule organisée, comme composée de carbone uni d'abord à un nombre considérable de molécules d'eau, dont la quantité décroît et semble être remplacée par une quantité de jour en jour croissante d'une base quelconque inorganique.

859. Continuons la progression par la pensée, en remontant jusqu'à l'époque de la combinaison du carbone avec la première molécule d'eau. Tout nous atteste en physiologie que le carbone ne s'associe pas, avec la molécule aqueuse, sous la forme qu'il possède dans la nature inorganique ; rien en effet ne se combine qu'à l'état de solution ; or le carbone est insoluble dans l'eau ; il ne devient soluble et assimilable qu'une fois qu'il s'est combiné avec l'oxygène en acide carbonique, ou avec l'hydrogène à l'état d'hydrogène carboné. Mais l'acide carbonique serait vite saturé par les bases de la sève, et il n'aurait pas le temps de s'assimiler la quantité d'hydrogène nécessaire pour élever son oxygène au rang de l'eau ou des éléments de la substance organique. Il est plus rationnel de penser que la substance organisatrice s'est formée, par l'association croissante du carbone hydrogéné avec l'oxygène de l'air que les tissus déjà formés aspirent, ou avec l'oxygène des autres liquides que l'élaboration des tissus décompose ; en sorte qu'une fois sa quantité d'hydrogène combinée avec la moitié en volume d'oxygène, l'hydrogène carboné est passé à l'état de SUBSTANCE ORGANISATRICE (856).

860. Or, rien n'est plus commun que l'hydrogène carboné liquide dans les mailles des tissus organisés ; certaines huiles essentielles peuvent être considérées comme de l'hydrogène carboné pur de tout autre gaz. Et d'autres huiles essentielles qui, physiquement et physiologiquement, possèdent les mêmes caractères essentiels que les premières, fournissent à l'analyse une quantité

d'oxygène variable dans chacune d'elles, mais pas assez considérable pour représenter de l'eau avec la quantité d'hydrogène de l'huile. Cette quantité d'oxygène est déjà plus considérable dans les huiles grasses et les graisses; et chacune de ces substances exposée à l'air absorbe de plus en plus l'oxygène de l'air, remarquez bien cette circonstance, et finit par se transformer en un tissu qui, en s'imprégnant de certains sels, acquiert peu à peu tous les caractères des tissus glutineux ou albumineux (841). Ce tissu est ductile, mou, consistant, membraneux, ne tachant plus le papier après un certain séjour dans l'alcool ou dans l'éther, enfin, insoluble dans tous les menstrues autres que les acides énergiques et les alcalis concentrés. Les huiles peuvent donc être considérées comme le premier échelon du développement des *substances organisatrices*. Nous retrouvons aussi les huiles essentielles ou autres, dans tous les tissus naissants, dans le globule élémentaire et de première formation qui recèle la matière verte (pl. 6, fig. 20, a et c). Il nous sera donc permis de ranger toutes ces substances dans une classe à part, classe pour ainsi dire préparatoire des autres, et consacrée à toutes les substances, chez lesquelles le carbone est associé à l'hydrogène en excès, sans ou avec une quantité inférieure d'oxygène, substances qui, en absorbant l'oxygène capable de remplir les proportions voulues pour élever l'hydrogène à l'état d'eau, sont destinées à former la SUBSTANCE ORGANISATRICE, l'élément organique des tissus organisés. Nous nommerons ces substances préparatoires : SUBSTANCES ORGANISANTES.

861. Dans leur état de vie, les tissus organisés abondent en une foule de substances qui, par leur nature chimique et leur destination, ne sauraient entrer dans aucune des trois catégories précédentes, mais qui, sans être appelées à se transformer en tissus, ne laissent pas que de contribuer pour leur part à l'œuvre de l'organisation, ou résultent même, en qualité de résidu et de précipité, de la marche de l'organisation même. Ce sont les acides, résultats de la combinaison du carbone avec l'oxygène en excès; ce sont les sels, résultats de la combinaison de ces acides avec les bases, dont la présence serait en état de nuire au développement des organes, ou résultats de la précipitation cristalline d'un liquide absorbé par les parois des tissus, sur lesquelles s'incruste alors le sel, comme cela arrive par une évaporation spontanée; et ces sels peuvent être à base terreuse ou à base ammoniacale. Enfin, la désor-

ganisation des tissus, spontanée ou a aussi ses produits, de même que l'un a les siens; et ceux-ci offrent déjà une analogie, dans le mode de leur combinaison, les substances du règne inorganique, ment la transition de l'un à l'autre et leur origine de l'un, mais formées sous l'influence des lois qui président aux combinaisons en général. En proportions fixes, elles se présentent atomistiques et jamais à un développement progressif. Nous donnerons, à cette classe de substances, le nom de SUBSTANCES

862. Et là, sur leurs limites, nous cessons le point de contact avec le minéral; car où l'un finit, l'autre commence pour aller rejoindre le premier par l'intermédiaire. Ce point de contact doit nécessairement occuper une certaine place dans son tour il doit servir de transition variable, en terminant la classification.

863. Nous venons de donner le cadre, en n'ayant l'air que de jeter les bases. Toutes les substances qui rentrent dans les attributions de cet ouvrage, se classent dans deux grands embranchements généraux : l'un, les ÉLÉMENTS ORGANIQUES des tissus, l'autre les BASES TERREUSES qui, 1° se combinent sur les surfaces des tissus; 2° se combinent avec les éléments organiques pour former des substances organisées; 3° ou sont dissoutes dans les liquides qui concourent, en circulation, à la nutrition et aux fonctions des organes. Chaque embranchement aura quatre divisions créées, l'une à l'étude des SUBSTANCES ORGANIQUES, l'autre à celle des SUBSTANCES TERREUSES, la troisième à celle des SUBSTANCES ORGANISANTES et la quatrième enfin, à celle des SUBSTANCES MÉLÉES. Dans chacune de ces divisions nous admettrons deux subdivisions fondées sur une indication plus que sur une distinction, l'une qui ne renfermera que les substances du règne végétal, et l'autre que celles du règne animal, distinction qui disparaît dans l'exposition de l'histoire chimique de l'organisme. Nous n'admettrons d'autres distinctions caractéristiques que les distinctions spécifiques. Les principes immédiats seront des espèces, les mélanges, en y compris les différents, des espèces rangées sous le nom commun. Enfin, en traitant de chaque capi-

nous ne nous contenterons pas d'en décrire les états extérieurs et l'analyse chimique; étudierons la structure la plus intime, allons jusque dans ses éléments les plus fins remonterons jusqu'aux premiers indices de leur formation, afin de les suivre pas à pas jusqu'au terme de leur élaboration et de leur en tracerons l'histoire complète, c'est-à-dire physiologique.

C'est le cadre de la nouvelle classification que nous devons faire précéder l'application de l'énumération des caractères généraux, qui regrouperont les substances, dont se compose le règne organisé, et ensuite par le tableau synoptique de la classification, sous forme de table des matières.

### Exposé succinct des principaux caractères chimiques et physiologiques des matières organiques.

Les matières organiques se décomposent en trois ou quatre éléments gazeux, selon les circonstances, et en trois seulement d'après nous, l'hydrogène, le carbone, l'azote appartenant à l'ammoniaque qui fait partie des sels, dont un grand nombre se retrouve dans les cendres. La désorganisation naturelle ou artificielle, dans une atmosphère humide, les matières organiques se décomposent spontanément en produits fixes, liquides ou gazeux, dont le nombre et la nature varient à l'infini, dans une foule de circonstances que, dans l'état actuel de la science, il est impossible d'évaluer. D'après les lois de l'organisation, leurs éléments se combinent, se transforment en produits, dont l'analyse peut se rendre compte et qu'elle peut servir au besoin. Cette organisation n'a lieu que dans le vide ou dans l'azote; elle dépérit dans les gaz délétères; elle ne prospère que dans une atmosphère.

Le froid arrête le développement des êtres organisés, mais il conserve indéfiniment, sans altérer, les substances organiques, ainsi que le montrent les mammoth et les cadavres d'Espagnols trouvés gisants, sans déformation, sur le plateau des Cordilières, depuis l'époque de la conquête du Pérou. Mais on observe que lorsque le dégel survient, les corps organisés se décomposent plus vite que ceux qui n'ont pas été l'influence d'une basse température. En conséquence, nul organe ne végète plus à zéro; tous même se désorganisent à cette température.

et si certains animaux continuent à vivre, et si certains végétaux s'y conservent, c'est qu'ils sont enveloppés de léguments naturels ou artificiels qui, mauvais conducteurs de la chaleur, les protègent contre l'action du refroidissement. On a cité une seule plante qui germerait et se développerait sur la neige: c'est l'*uredo nivalis*, simple globule microscopique analogue à un grain de pollen de petite dimension; mais ce fait n'est établi sur aucune observation positive; il est probable que ces globules sont des globules polliniques, saupoudrés par les vents sur la surface de la neige. Les plantes alpines dorment sous la neige qui les abrite pendant l'hiver, et elles se réveillent au printemps.

867. Peu de plantes et peu d'animaux pourraient résister longtemps à une température de 55° qui, dit-on, est celle de l'Afrique centrale. Cependant on sait que, grâce à l'atmosphère humide, dont la transpiration entoure le corps, quelques observateurs ont pu entrer impunément, et séjourner quelques minutes, dans des fours qu'on venait d'échauffer, et dans le cratère des volcans.

868. La dessiccation d'un organe le frappe de mort. Cependant le *rotifère* et le *vibrion* du froment ressuscitent, dès qu'on les humecte d'eau, après avoir été soumis à une complète dessiccation au soleil d'été. Mais pour cela, il faut que cette dessiccation ait lieu d'une manière graduée et sans brusquerie, et en même temps sans qu'à la faveur d'une interruption, il puisse s'établir un commencement de décomposition, ou un déchirement quelconque, par suite de l'agglutination des extrémités du corps de l'animal desséché. C'est pourquoi l'on a observé que l'expérience réussit mieux, lorsque le *rotifère* se trouve placé parmi la poussière siliceuse des gouttières, dont les molécules cèdent leur humidité, sans retrait et sans déplacement.

869. Il existe donc une température, en deçà et au delà de laquelle le carbone, l'oxygène et l'hydrogène ne peuvent plus être combinés en molécules organiques par la vésicule organisée (85); mais, entre ces deux limites, chaque espèce vivante des deux règnes semble affecter un degré différent, et le développement est alors en raison directe de l'élévation de la température, sous le rapport et des dimensions et de la marche de l'accroissement. De là les différences frappantes que l'on remarque entre les plantes et les animaux des climats divers.

870. Outre le froid et la chaleur, l'organisation trouve encore des obstacles dans la réaction d'un

certain nombre de substances inorganiques ou organiques, mais étrangères à ses vésicules. Parmi ces substances, les unes paralysent l'élaboration, en arrêtant ou en s'emparant à leur profit des gaz aspirés par la vésicule; elles agissent comme des narcotiques ou des asphyxiants. Les autres désorganisent les parois de la vésicule, en s'emparant des éléments de ses parois; elles agissent comme des poisons.

871. Les animaux absorbent, par la respiration, l'oxygène de l'air qu'ils rendent, par l'expiration, combiné avec le carbone du sang, à l'état de gaz acide carbonique. Les plantes, exposées à l'action solaire, absorbent de l'oxygène et de l'acide carbonique de l'air, qu'elles décomposent, en s'emparant du carbone et exhalant l'oxygène. A l'ombre et pendant la nuit, elles absorbent l'oxygène, qu'elles exhalent combiné avec le carbone. En conséquence elles vicient l'air pour les animaux pendant la nuit, et elles l'améliorent pendant le jour. Une plante qui végète privée des rayons solaires *s'étiôle*, c'est-à-dire ne produit point de matière verte, et prend, par tous ses organes, une direction anormale. L'apparition de la matière verte coïncide avec l'aspiration de l'oxygène. La germination réclame l'obscurité, comme la végétation réclame le bienfait de la lumière; et cela est vrai des graines végétales, comme des œufs des animaux.

872. Il est une certaine classe de végétaux, qui ne peuvent se développer que dans la plus profonde obscurité, et qui ne semblent destinés qu'à la végétation étiolée des racines souterraines; ce sont les champignons. Il est une certaine classe d'animaux qui ne naissent et ne vivent que dans l'ombre; ce sont quelque animaux inférieurs.

873. Quant aux métamorphoses d'une forme végétale en une forme animale, ou d'une forme végétale en une autre qui n'aurait pas le moindre rapport d'affinité avec elle, les expériences, sur lesquelles on a cru devoir baser cette hypothèse, n'ont jamais offert le caractère d'exactitude que la science exige; ce ne sont le plus souvent que des rêves d'un auteur préoccupé. Non pas que je nie la possibilité des générations spontanées, et des transformations des corps; mais je suis persuadé que les générations spontanées n'ont lieu

que sur les plus bas degrés de l'échelle des dimensions qui, jusqu'à ce jour, ont échappé à l'observation; qu'ensuite, par infinie de modifications ascendantes, l'organisation est susceptible de revêtir tout et à chaque génération des formes nouvelles; mais que ces modifications ne sont sensibles au bout d'un certain nombre de siècles, s'il était donné à l'observateur, sans interruption, au spectacle de la création, de la destruction et du renouvellement (\*).

874. Ce qui s'oppose à l'adoption de ces notions, c'est, sans aucun doute, l'idée que nous sommes formée de la graine et de l'œuf, nous leur avons, pour ainsi dire, des formes invariables, un siège invariable, que nous nous sommes hâtés de généraliser, dans quelques cas particuliers, sans réfléchir que nous sommes tombés dans une erreur en généralisant quelques autres cas d'exception, nous serions arrivés à une conclusion contraire.

875. L'œuf et la graine sont des cellules détachées du tissu de la mère, par suite d'une division de nom contraire. L'impulsion qui fait d'un corps étranger que nous nommons l'œuf, d'un corps interne dont nous négligeons l'existence, nous occuper. L'œuf et la graine se revêtant certaines formes et certaines fonctions, nous fixer plus spécialement notre attention. Le beau du polype qui devient polype, le fucus qui devient tubercule, le tubercule qui devient pomme de terre, nous prennent assez que la faculté génératrice soit tout le système de l'organisation, et que l'organisme soit dans chacune de ces cellules.

876. Les matières animales, de même que les matières végétales, ne sont susceptibles d'être dirigées qu'empiriquement, et après qu'elles ont contracté une certaine habitude. Cette direction, dans l'aspect et la consistance, ainsi que la nature des produits, indique nécessairement une différence dans la composition intime, un point que la science doit se proposer de découvrir, mais l'ancienne méthode n'a fait, j'ose le dire, qu'éloigner le terme de la découverte.

(\*) Voy. *Nouveau système de physiologie végétale*, § 1783.

## DEUXIÈME SECTION.

### CLASSIFICATION DU NOUVEAU SYSTÈME DE CHIMIE ORGANIQUE.

#### PREMIÈRE CLASSE.

##### SUBSTANCES ORGANIQUES DES TISSUS (863.)

Les combinaisons de carbone, oxygène et hydrogène, en proportions variables, mais qui, toutes, peuvent être représentées par une portion de carbone (C) et une portion d'eau ( $\text{OH}^2$ ), en se combinant avec une base terreuse ou volatile, à s'organiser en une vésicule autour du germe et l'élément générateur de la vie, en sorte que la formule (797) des substances organiques des tissus est décomposée en deux parties : le feu, qui en élimine l'oxygène et le carbone, et isole le carbone en vase clos, ou à l'air, en le combinant avec l'oxygène atmosphérique ou oxyde de carbone ; à la suite de la combustion, il ne reste de la substance organique que la base terreuse ou la cendre. Les substances inorganiques, comme l'acide sulfurique concentré, l'acide azotique, la potasse caustique, et les autres acides, réduisent les éléments organiques, en les dépouillant de la quantité d'oxygène et d'hydrogène nécessaire pour former la vie. En outre, l'action de la potasse détermine la formation de divers acides qu'elle sature. L'acide sulfurique commence par désorganiser ces substances, en se combinant avec la base terreuse qui était associée ; et si, immédiatement après sa première action, on a soin de l'étendre avec de l'eau, et de le saturer par la chaux, la baryte ou le carbonate de soude, on obtient l'élément organique à l'état de liberté, et avec les caractères qu'il apportait

à la combinaison vésiculaire (832) ou cristalline.

878. Nous diviserons les éléments organiques en quatre groupes principaux : le premier comprenant les SUBSTANCES ORGANISABLES, c'est-à-dire celles qui résultent de la combinaison d'une portion de carbone et d'eau et d'une portion d'une base terreuse, et qui affectent dès lors la forme vésiculaire, et sont aptes à se reproduire indéfiniment, c'est-à-dire à vivre.

Le second renfermera les SUBSTANCES ORGANISABLES, c'est-à-dire celles chez lesquelles l'élément organique n'est pas encore combiné en vésicule avec la base terreuse, mais est apte à se combiner ainsi, vu que le carbone s'y trouve associé à l'eau sans excès d'oxygène ou d'hydrogène.

Le troisième comprendra les SUBSTANCES ORGANISABLES, c'est-à-dire les substances, chez lesquelles l'hydrogène est en excès, mais qui, en absorbant l'oxygène de l'air, se rapprochent de plus en plus de la nature des substances organiques, et passent spontanément à l'état de tissus.

Dans le quatrième, enfin, nous comprendrons les SUBSTANCES ORGANIQUES, ou produits de l'organisation, ou rebuts de l'élaboration, ou approvisionnements de la nutrition ; qui concourent au développement de la charpente organisée par leur présence ou leur protection ; en recouvrant les surfaces ou en neutralisant les poisons ; en rendant à la vie, qui recommence sur d'autres espaces, les éléments engourdis de la vie qui s'éteint ; enfin en décomposant les tissus vieillies, au profit de la nutrition des tissus jeunes et pleins de vie.



## PREMIER GROUPE.

## SUBSTANCES ORGANISÉES.

879. Organes qui s'isolent, en simulant souvent une poudre amorphe, une précipitation inorganique. Les unes proviennent du règne végétal, les autres du règne animal; l'élément organique (877), chez les premières, est combiné en général à une base terreuse; chez les autres, au contraire, il est combiné en général à l'ammoniaque ou à un sel ammoniacal. Mais comme la distinction en substances végétales et substances animales n'est rien moins que tranchée, nous ne l'adoptons que sous forme d'indication botanique et zoologique, et seulement pour rappeler l'origine du produit.

## PREMIÈRE DIVISION.

## SUBSTANCES ORGANISÉES VÉGÉTALES.

880. Substances organisées, qui concourent à former la charpente des organes de la végétation, et que la chimie a pu prendre pour des substances immédiates ou amorphes. Nous en distinguerons treize genres ou *pseudogenres* principaux, auxquels on peut rapporter tous les tissus connus du règne végétal. Ce seront : la *fécula amy lactée*, l'*inuline*, la *fécula verte*, le *ligneux*, la *médulline*, la *subérine*, l'*albumine*, le *gluten*, la *légumine*, l'*hordéine*, le *pollen*, la *lupuline*, parmi lesquels nous en admettrons deux seulement, dont tous les autres peuvent être considérés comme des mélanges *pseudonymes* : c'est le *ligneux* et le *gluten*, c'est-à-dire l'organisation ayant pour base une substance terreuse, et l'organisation ayant pour base l'ammoniaque.

## PREMIER GENRE.

AMIDON (*fécula amy lactée*) (\*).

881. L'amidon, obtenu à l'état de pureté, est une poudre blanche, cristalline, sans saveur et ino-

dore, craquant sous les doigts, insoluble dans l'eau froide, l'alcool, l'éther, se dissolvant dans l'eau chaude, formant un épais avec elle, selon les proportions qu'elle emploie, et sous cette forme, se coagulant par le froid; se changeant en sucre, par l'ébullition avec certains acides étendus et par sa fermentation avec le gluten; et en acide malique et oxalique dans l'acide nitrique bouillant, sans donner aucune trace d'acide mucique; enfin jouissant de la propriété de se colorer en bleu plus ou moins violet, par le contact de l'iode.

882. Sa pesanteur spécifique est de 1. Sa composition élémentaire est, en poids, de

D'après	Carb.	oxyg.	hydrog.
Gay-Lussac.	43,55.	49,68.	6,77.
Berzelius (**).	44,26.	49,07.	6,67.
Saussure (242).	45,39.	48,31.	5,90.
Prout (243).	42,80.	50,90.	6,50.

	Eau.		
Moyenne,	43,99.	49,49.	6,41.
ou en nombres ronds, 44.	50.	50.	6.

883. Nombres qui, par suite du jeu de la formule, dont nous croyons avoir évalué suffisamment la portée (802), donneraient la formule atomique  $C^{12} H^{10} O^5$ .

884. Il n'est pas inutile de faire observer que Gay-Lussac, Saussure et Prout ont employé leurs analyses, l'amidon de froment, et celui de pomme de terre. Mais, ainsi que nous l'avons fait déjà observer (803), Prout a observé que la théorie nouvelle indiquait d'avance que la quantité d'eau diminuait, et la quantité de carbone augmentait, à mesure qu'on prolongeait le séjour de la fécula à l'étuve, et ensuite qu'elle mieux lavée donnait 9 à 10 de carbone sur 1000 de substance, ou  $\frac{1}{100}$ . L'arrow

a fourni, à l'analyse élémentaire, 56,4 de carbone sur 100; après 20 heures d'exposition à la température de 100°, cette substance a pu fournir 100, et a donné 42,8 de carbone,

(\*) Ces deux mots, qui désignent chimiquement une substance identique, prennent une acception différente, selon l'usage auquel on destine la substance même. En thérapeutique et en économie domestique, c'est de la *fécula*; dans les arts, c'est de l'*amidon*. Ainsi la fécula de froment, qui sert de poudre à poudrer et de colle pour le papier, le linge, etc., se nomme spécialement *amidon*. La fécula de pomme de terre, qui sert

principalement à l'alimentation, garde le nom de

(\*\*) *Traité de chimie* (trad.), tom. V, pag. 267, 18 première analyse de Berzelius, telle que tous les observateurs la rapportent, d'après les *Annales de chimie* sensiblement de la dernière adoptée par l'auteur; hydr. 7,06, carbone 43,48, oxyg. 49,45. (*Annales de chimie* t. LXXXV.)



blanc arrondi (fig. 21, pl. 6), ou bien comme une perle noire plus ou moins allongée, et percée d'une ouverture lumineuse et elliptique (*ibid.* fig. 22). Une bulle d'air observée dans l'eau (fig. 8, f pl. 9; et fig. 12, a' pl. 8) produit la même image que le grain de fécule observé dans l'air, et cela en vertu des mêmes lois de la réfraction (577).

891. Si l'on place, au contraire, le grain de fécule de pomme de terre (fig. 1, pl. 6) dans l'eau, comme son pouvoir réfringent diffère peu de celui du liquide ambiant, le grain s'offrira alors comme une belle perle de nacre, sur la surface de laquelle on distingue, à certains grossissements, des stries en ondulations concentriques, du plus joli effet (pl. 6, fig. 29); et si le microscope est aussi fortement éclairé que le sont ordinairement les microscopes simples, la transparence du grain féculent pourra être telle qu'on ne le distinguera plus autrement que par un contour linéaire (fig. 23, pl. 6). Dans cet état chaque grain paraît plus grand, illusion qu'on rectifie en le mesurant.

892. Il est pourtant encore possible de diminuer graduellement la transparence du grain de fécule observé sous l'eau; on n'a qu'à diminuer le diamètre du cône lumineux qu'on réfléchit, au moyen du miroir, sur la surface inférieure du grain de fécule; et l'on se sert à cet effet d'un diaphragme (468) percé de trous de différents diamètres. On arrivera à diminuer tellement la transparence de l'objet, que le grain de fécule, observé dans l'eau, offrira presque l'aspect du grain de fécule observé dans l'air; ce qui vient de ce qu'à la faveur de ce diaphragme, on diminuera le nombre des rayons qui seraient tombés perpendiculairement sur la surface inférieure du grain de fécule, et qu'on y fera tomber au contraire un plus grand nombre de rayons obliques, qui n'arriveront pas jusqu'au foyer du microscope.

893. Mais alors, si l'on approche le porte-objet de manière que le centre du grain de fécule ne soit plus au foyer du microscope, l'effet contraire aura lieu. Le centre du grain s'offrira comme un point noir enchâssé dans une auréole éclairée, ou bien comme un noyau emprisonné dans un sac transparent; et si l'on emploie, pour observer le grain de fécule, l'ouverture la plus grande du diaphragme, sans toucher en rien au porte-objet, au lieu d'un point noir on aura une tache bleue, mais lumineuse.

894. Lorsqu'on observe les grains de fécule de la plus grande dimension, à un grossissement un peu élevé, à celui de 500 diamètres par exemple, l'image des grains se déforme, par un effet de ré-

fraction dont il faut tenir compte. Les grains de fécule de pomme de terre qui, au grossissement de 100 à 150 diamètres, se présentent avec de la fig. 1, pl. 6, prennent au contraire l'aplatissement et à ondulations de la fig. 28; cela ce que la distance focale des hauts grossissements du microscope composé étant très-courte; que le grain de fécule ne saurait se trouver au foyer du microscope; le microscope grossit dès lors que par deux de ses diamètres la largeur et la longueur, et l'aplatissement par et cela d'autant plus que les diverses zones vent davantage au-dessus du foyer; ce qui donne en apparence une surface creuse; cet effet n'a jamais lieu à une simple lentille d'un grossissement linéaire de 150 (473).

895. Si l'on verse une goutte de solution d'iode sur les grains de fécule qu'on observe au microscope, on voit ces belles perles de nacre colorer successivement en pourpurin, en violet, en bleu clair, et enfin en bleu foncé, si l'excès, comme lorsqu'on emploie une solution aqueuse; les grains apparaissent alors sous forme de beaux grains de verroterie colorés (pl. 6, fig. 30) mais ils ne changent, en se colorant, ni de dimensions. Si l'on verse ensuite une solution aqueuse de potasse caustique, on voit les grains de fécule étendue d'eau, ou de la chaux tout à fait un oxyde quelconque enfin, la couleur bleue donnera les grains de fécule, qui reprennent leur première transparence nacréée, sans avoir perdu ni de leur forme ni de leurs dimensions primitives; dans ce cas l'iode se porte sur les oxydes, pour former avec elle des iodures. On pourra les colorer de nouveau avec un excès d'iode, et les décolorer par l'alcali et ainsi de suite indéfiniment, sans que ce soit en rien altérés par cette alternative. On rentre évidemment dans la classe des phénomènes de coloration des tissus par les teintures; car il se passe, à l'égard des grains de fécule colorés par l'iode, absolument la même chose qu'à l'égard des tissus de soie imprégnés de fer, qu'on colore en rouge en les plongeant dans un bain de *prussiate de fer* aiguë d'un acide, et que l'on décolore en les replongeant dans un bain de *potasse*. La *potasse* sert seulement à la longue qu'à la suite plus ou moins longue alternative de réaction les grains de fécule semblent perdre un peu de transparence primitive, vu que la grande quantité de sels, que l'eau tient en dissolution, et le pouvoir réfringent du liquide qui enve-

**fécule.** Dans l'expérience en grand, la sur bleue, communiquée à la fécule par un verre à mesuré que les parties aqueuses ont, et elle est remplacée alors par une couleur terne; mais cette couleur bleue disparaît par l'addition de l'eau ou d'un acide hyponitrique; un flacon bouché, la couleur marron se conserve indéfiniment. Si l'on met l'iode solide avec la fécule sèche, celle-ci ne se colore que d'un jaune d'abord, couleur qui peu à peu devient rouge de brique, et enfin au rouge-brun; une goutte d'eau ramènera au bleu cette couleur indécise. Le Brome colore l'amidon humide d'un brun cramoisi.

#### *Organisation des grains de fécule.*

Les formes arrondies, l'isolement réciproque, le développement successif des grains de fécule dans les végétaux, leur coloration par l'iode, leur décoloration par les alcalis étendus, tout cela devait me faire naître la pensée que ces grains, qu'avant cette découverte on prendait pour des cristaux, pouvaient bien n'être autre chose que des **ORGANES**; les expériences suivantes ont évidemment l'exactitude de cette pro-

position. Les grains de fécule, au sortir des cellules végétales, sont mous et fortement ombrés d'un côté; quand ces organes sont encore frais. Si on parvient à atteindre sur le porte-objet les grains, avec la pointe d'une aiguille, on les enfonce sous la pression, se vide dans le liquide; bientôt il ne reste plus de lui-même qu'une vésicule plissée, ouvert sur un des côtés; j'en ai vu dans cet état sur la pl. 6, fig. 3 a; il en est de même à la graine des *Chara* (888). Mais après l'égouttage ou une ébullition plus ou moins prolongée dans l'alcool concentré, ces grains deviennent durs et plus transparents, et ils glissent facilement sous la pointe de l'aiguille; pour les séparer il faut avoir recours à un autre pro-

cédé. On pétrisse de la fécule de pomme de terre avec la gomme arabique, et qu'on en compose un cylindre qu'on laissera sécher à l'air; que l'on coupe ensuite un des bouts du cylindre avec une lame tranchante, en laissant tomber les grains dans un verre de montre rempli d'eau dis-

souteillée; que d'un autre côté on laisse dissoudre l'autre bout dans l'eau d'un second verre de montre; si l'on examine, quelques heures après, les deux verres de montre au microscope, on ne trouvera presque que des vésicules déchirées et plissées (pl. 6, fig. 5 aaaa) dans le premier verre, et dans le second tous les grains se montreront tout aussi bien conservés qu'auparavant (fig. 1).

899. Si la fécule a été broyée et écrasée par quelque procédé que ce soit, tel que l'a été la fécule des diverses farines, les vésicules déchirées s'y montreront tout aussi abondamment que dans l'expérience précédente.

900. Que l'on soumette, sur une lame de fer, une petite quantité de fécule à l'action des charbons incandescents; dès que les couches inférieures se montreront charbonnées, qu'on jette les couches supérieures dans l'eau du porte-objet, qu'on aura légèrement alcoolisée (\*); tout à coup il s'établira des courants rapides dans différents sens; les grains de fécule passeront sous les yeux de l'observateur avec la rapidité de l'éclair; c'est à la faveur de cette petite tempête microscopique, qu'on pourra voir de longues traînées d'une substance soluble sortir de l'intérieur de chaque grain crevassé, ou de chaque calotte des grains éclatés; et bientôt il ne restera plus, sur le porte-objet, que des vésicules plissées, mais dont le diamètre ne sera pas beaucoup plus grand que celui des grains de la même fécule.

901. Si l'on jette une certaine quantité de grains de fécule dans une grande quantité d'eau en ébullition, et qu'on examine ensuite le liquide au microscope, après son refroidissement, crainte que la vapeur d'eau n'obscurcisse le porte-objet, on verra flotter, dans le liquide, des vésicules infiniment légères et transparentes (fig. 2 a'), plus grandes vingt fois peut-être que les plus gros grains de la même fécule; et plus on prolongera l'ébullition, plus ces vésicules s'étendront et deviendront transparentes.

902. Si ensuite on abandonne à elle-même, après quelques instants d'ébullition, cette même fécule, en ayant la précaution de jeter dans le liquide un peu de camphre en poudre ou quelques gouttes d'alcool, il arrivera qu'au bout d'un à deux jours toutes les vésicules (fig. 2 a') se précipiteront au fond du vase, sous la forme de flocons ou *detritus* blancs comme la neige, et le liquide qui les sur-

\* On alcoolise cette eau, afin de la mettre en mouvement par l'addition d'alcool, et de diminuer la capacité de saturation. Les grains de fécule roulent alors sous l'œil

de l'observateur, emportant après eux des traînées de substance, que l'eau dissoudrait trop vite, sans la présence de l'alcool qui se coagule.

monte reprendra la limpidité de l'eau. Le camphre et l'alcool sont destinés dans cette opération à prévenir la fermentation, dont nous nous occuperons ci-après, et qui se manifeste plus ou moins promptement dans les grandes chaleurs de l'été.

903. On assiste aux phénomènes les plus intimes de l'ébullition de la fécule, à l'aide de l'appareil déjà décrit (488) : qu'on place sur le porte-objet un verre de montre rempli d'eau distillée, dans laquelle on aura eu soin de déposer à la fois et des fibrilles de colon et des grains de fécule; qu'au lieu d'un miroir réflecteur, on emploie une lampe, dont la flamme serve en même temps à échauffer et à éclairer l'objet, il ne restera plus, pour être témoin de l'effet de la chaleur sur le grain de fécule, que d'empêcher la vapeur d'eau de couvrir l'objectif. Pour cela on enveloppera le tube de l'objectif avec l'extrémité imperforée d'une éprouvette à minces parois, que l'on tiendra plongée dans l'eau du verre de montre (488); de cette manière la vapeur d'eau ne pourra ni revêtir la surface du verre grossissant, ni se glisser, à travers les jointures, dans l'intérieur du tube du microscope. Les fibrilles de colon sont destinées à retenir emprisonnés quelques grains de fécule, qui, sans cette circonstance, seraient soustraits à l'observation par les courants de l'ébullition. Or, dès les premières impressions de la chaleur, on verra le grain de fécule retenu par les fibrilles de colon se dilater, devenir de plus en plus transparent, s'aplatir, s'affaïsser, et finir par se vider, jusqu'à ne plus offrir que l'image d'un sac presque sans consistance.

904. Il est évident que toute réaction chimique capable de dégager une quantité suffisante de chaleur produira, sur le grain de fécule, les mêmes effets que l'ébullition de l'eau.

905. En conséquence, si l'on verse de l'acide sulfurique concentré sur une goutte d'eau, dans laquelle on aura déposé quelques grains de fécule, tout à coup et à la faveur du grand dégagement de calorique occasionné par le mélange, les grains de fécule s'étendront et se videront sous les yeux de l'observateur. Si, au contraire, on mêle préalablement l'eau à l'acide sulfurique, et qu'après le refroidissement du mélange, on y jette les grains de fécule, ils resteront aussi intègres que dans l'eau pure; et, par un séjour prolongé, on les y trouvera plutôt corrodés qu'élargis et vidés. Il en sera de même avec la potasse caustique, la chaux vive, etc.

906. Si l'on jette quelques grains de fécule sur une goutte d'acide sulfurique concentré placé au foyer du microscope, par un temps sec, les grains

ne se ipouillant pas, et restant à la l'acide, paraîtront aussi noirs et : qu'observés à sec sur une lame de ver ils n'éclateront pas; mais dès qu'on sur l'acide une goutte d'eau, ces grains et s'étendront dans le mélange; ils c même si transparents, qu'il faudra di tensité de la lumière, afin de bien ap contours de leurs téguments. Mais il perdre de vue que, pour que le phénor nifesté sous les yeux de l'observateur, i saire que le grain de fécule qu'on obse au dégagement de calorique produit j lange, ce qui très-souvent n'a pas lie de la consistance sirupeuse de la gou sulfurique.

907. Si l'on jette quelques grains de une goutte d'acide nitrique ou hydrochl centré et fumant, placée au foyer du m les grains de fécule éclateront aussit. l'on s'oppose au dégagement de calo produit l'avidité de ces acides pour l'e sant l'expérience sans le contact de l'air. rique, qui est toujours plus ou moins sa midité, si l'on jette, par exemple, le fécule dans un petit tube rempli de l acides et qu'on bouchera aussitôt hermét il sera facile de voir à travers les paro veur d'une forte loupe, que le plus grai des grains de fécule, c'est-à-dire ceux qu pas assisté au dégagement de calorique l'ouverture du flacon, restent intègre assez longtemps dans le liquide.

908. Il résulte de toutes ces expéri chaque grain de fécule est un organe do loppe externe, que je désignerai désorm nom de *tégument de la fécule*, insol l'eau froide, l'alcool, l'éther et les ac d'autant plus susceptible de s'étendre c que celle-ci est élevée à un plus haut deg pérature; il nous reste à examiner la na substance que ce *tégument* renferme.

#### § IV. Composition chimique des de fécule.

909. Nous avons vu qu'après l' dans une assez grande quantité d'eau, *ments* ne tardent pas à se précipiter, so de flocons blancs comme la neige, et qui pité est surmonté d'un liquide aussi li l'eau pure. On décante avec beaucoup d tion ce liquide, et l'on trouve qu'il se co

acides concentrés, par l'infusion de etc., mais non par la chaleur; qu'il l'en par l'iode, comme les *téguments* perd pas ses caractères par la en feu modéré; il acquiert seulement tères extérieurs d'une gomme, il a sante, une cassure vitreuse, et se la gomme.

aux *téguments*, on s'assure que la déchirés sur un de leurs bords, en er l'iode, qui en même temps les es et les contracte; par la moindre es voit remonter dans le liquide, et u moins longtemps en suspension. e d'une membrane paraissent d'au- ra au microscope que le grossisse- élevé; et comme chaque pli est inde lumineuse, il pourrait arriver ur d'en prendre l'image pour celle ne illusion semblable avait encom- de toute une nomenclature de vais- et poreux; elle ne pouvait pas man- reproduire à l'égard de l'étude chimi- le. Aussi a-t-on promené un jour, atenils académiques, un immense guments fendus de mille manières bservés par un lecteur et dessinés on par un membre de l'illustre as- existence de ces fentes servait ad- d'après l'auteur, à expliquer le substance soluble à travers l'enve- ait pas fort ingénieux, mais c'était rendre, comme tout ce qui est gros- ble à la vue. Mais en réfléchissant de la réfraction, on aurait dû con- traits noirs n'étaient pas des solu- nité, vu que, sous l'eau, des solu- nité sont transparentes.

il perdre à la substance soluble la colorer par l'iode, en la desséchant or couches très-minces sur une pla- que, et alors rien ne la distingue et de la gomme.

*téguments* au contraire conservent faculté, après une semblable dessic- sion perdre de leur insolubilité. Seu- n les détache mécaniquement de la e, la couche qu'ils y forment se brise e petites parcelles, qui réfléchissent une des parcelles de mica, par la

surface qui s'est moulée sur la paroi lisse du vase, et elles jouent la cristallisation à l'œil nu.

914. Pour s'assurer que, dans l'expérience ci-dessus (906), l'action de l'acide sulfurique n'a point altéré les propriétés respectives des *téguments* et de la substance soluble, il faudra étendre d'eau l'acide, le saturer par la craie, et filtrer à plusieurs reprises; les *téguments* resteront sur le filtre, emprisonnés entre les aiguilles du sulfate de chaux, et la substance soluble passera limpide. On pourra encore isoler les *téguments* du sulfate par la lévigation (121), lorsque le mélange n'en sera pas encore trop tassé; car les aiguilles du sulfate de chaux se précipiteront toujours les premières. On aura ainsi les deux substances en état d'être comparées avec celles qu'on aura obtenues par l'ébullition dans l'eau pure, et on pourra s'assurer qu'elles sont identiques. Malgré tout ce qu'on a publié sur l'analyse élémentaire de ces deux substances, cependant j'ose avancer, et cela, en me basant sur les raisons que j'ai exposées plus haut (884), que, sous ce rapport, ces deux substances ne diffèrent pas sensiblement l'une de l'autre.

#### § V. Action du temps sur la fécule intégrée, et dont les *téguments* n'ont pas éclaté.

915. (Il n'est pas hors de propos de faire observer que le temps n'est pas un réactif, mais simplement une mesure (\*\*). Car dès qu'on met en contact un organe avec un agent quelconque dans les circonstances favorables à la réaction, l'action chimique a lieu; mais alors elle est souvent inappréciable, parce que les organes, substances insolubles, ne peuvent être attaqués que par couches emboîtées les unes dans les autres. Or, à mesure que ces couches sont successivement attaquées du dehors au dedans, la somme des résultats inappréciables par eux-mêmes finit par devenir appréciable à nos moyens d'observation; et nous disons alors, quoique improprement : *Le temps a produit ce phénomène*. En fait d'observations et d'expériences, le mot de temps équivaut donc à cette périphrase : *L'époque à laquelle des résultats successifs et égaux entre eux, mais infiniment petits, deviennent un nombre pour former une somme* (1).

916. La fécule intégrée, au contact

(\*\*) Le temps n'est qu'une mesure, et non un réactif. C'est pourquoi on ne peut pas dire : le temps a produit ce phénomène. On doit dire : le temps a permis d'observer ce phénomène.

de l'air pur, pendant un laps de temps indéfini.

917. Ses grains m'ont paru tout aussi peu altérés après un an de séjour dans l'eau pure, que j'avais placée à l'abri de toute circonstance capable d'en élever la température assez haut, pour faire éclater les granules avec plus ou moins de lenteur. Dans le cas contraire, les granules se distendent et se vident dans un espace de temps plus ou moins court, selon le degré de chaleur qui se développe. C'est à 50° que l'action de la chaleur sur les grains de fécule commence à devenir bien manifeste, c'est à 73° qu'elle est rapide.

918. Si l'eau dans laquelle on a déposé la fécule renferme en outre une certaine quantité de substances fermentescibles, la chaleur résultant de la fermentation fera éclater subitement les grains, ou les obligera à s'étendre et à se vider insensiblement, selon qu'elle se dégagera avec plus ou moins d'intensité et d'une manière plus ou moins prompte; en sorte qu'au bout de quelque temps on n'observera plus dans le liquide que des légumes plus ou moins altérés et pas un seul grain de fécule intègre; c'est ce qui arrive à la fécule de la farine des céréales, lorsqu'on laisse la farine exposée, dans l'eau, à l'action de l'air atmosphérique.

919. L'affinité de l'iode pour la fécule est moins forte que sa volatilité. Que l'on colore par l'iode très-légèrement humide la fécule intègre, les grains de fécule reprendront tôt ou tard, selon les quantités employées de part et d'autre, leur première blancheur, après avoir passé du bleu au marron terne; l'iode est alors évaporé entièrement. L'ébullition décolore la fécule, en augmentant l'énergie de la volatilisation de l'iode; car la volatilisation commence par la séparation. L'iode quitte donc la fécule dès l'instant qu'il tend à se volatiliser. Mais avant de se volatiliser, il doit séjourner dans l'eau ambiante. Ce qui fait qu'en refroidissant, on voit le mélange se colorer de nouveau en bleu, quoique moins intense.

920. Si l'on verse une faible solution d'iode sur la fécule déposée dans l'eau ORDINAIRE d'un flacon en verre, la fécule, un instant colorée en bleu pâle, se décolore rapidement. Si la quantité d'iode est en excès, la décoloration tarde plus longtemps à s'effectuer; mais au bout de six mois environ, dans le cas où la couche de fécule déposée au fond de l'eau n'aurait qu'un centimètre d'épaisseur, la substance, d'abord colorée en bleu noir, aura repris son éclat et sa blancheur. Cependant, si l'on verse alors dans le liquide une faible quan-

tité d'un acide quelconque préalablement d'eau, la couleur bleue reparait aussitôt; manière, il est vrai, moins intense que la fois.

921. L'explication de tous ces phénomènes n'est pas difficile à trouver.

L'eau ordinaire renferme certains sels de saturer l'iode en formant des hydrates; l'iode sera donc enlevé à la fécule d'autant plus de rapidité que la réaction sera plus énergique, et que les proportions seront plus faibles. Enfin, il se forme, à longue, dans cette eau, de l'ammoniaque, dans toutes les eaux exposées au contact surtout si elles renferment des débris organisés, ou une couche d'organes, ou une couche de poussière inorganique. C'est une assez grande quantité d'iode pour exister en combinaison saline, au bout de six mois, dans le liquide recouvrant la couche décolorée. Si l'on verse alors un acide sur le mélange, l'iode remis en liberté se fixe sur la fécule, et la colorera de nouveau en bleu trop intense, pour qu'on puisse être tenté de penser que sa saturation était due uniquement aux carbonates terreux, que cette faible quantité d'eau était capable de tenir en dissolution.

#### § VI. Action du temps sur la fécule. Les légumes ont éclaté par leur (\*).

922. La substance soluble isolée de la fécule, soit à l'aide du siphon ou de la filtration, soit par l'intermédiaire d'un filtre composé de plusieurs couches de papier sans colle, à la longue les caractères suivants: on ne développe dans son sein aucune bulle de fermentation; elle n'acquiert aucune odeur, elle ne présente aucun signe d'acidité ou d'alcalinité au réactif, et cela même après six mois d'exposition à l'air libre. L'iode la colore en bleu les premiers jours, et y détermine des coagulum de couleur qui disparaissent avec la couleur dans l'espace de quelques heures ou d'après les doses de substance employées. La même quantité d'iode détermine les mêmes effets; mais on s'aperçoit tôt ou tard que le réactif, au lieu de colorer en bleu la solution, la colore plus qu'en purpurin, et qu'en

(\*) *Recherches chimiques et physiologiques sur les végétaux*, § 17, tome III des *Mémoires de la Société d'histoire naturelle de Paris*, 1827.

la substance soluble ne se colore plus par l'iode, même à l'aide d'un acide ; et cette substance n'a perdu aucune autre propriétés essentielles : elle se coagule paravant par l'alcool, les acides connoix de galle, etc. ; concentrée par la le s'offre exactement avec tous les cas gomme ordinaires ; elle prend, par tion, un œil jaunâtre, et se fendille comme une couche desséchée de ibique.

autres phénomènes s'offrent à l'observa- u'on expose la substance soluble au l'air, dans un flacon en verre, sans la ses téguments qui se tassent au fond car, si la température est assez élevée on), on ne tarde pas à apercevoir des bulles monter successivement à la sur- uide ; et il est facile de s'assurer que ces bulles part exclusivement du sein e des téguments. Bientôt l'odeur du li- nt aigrelette ; il rougit le tournesol, et eur caséique se dégage et acquiert une ité qu'on peut la saisir à une grande si on fait évaporer ce liquide à cette a obtient une substance déliquescente, qui a tout l'aspect et toute l'odeur du u'on a laissé exposé pendant longtemps e décomposition.

effets sont plus rapides et plus pro- au lieu de n'exposer la fécule qu'une à l'ébullition, on réitère l'ébullition à eprises. J'avais fait bouillir huit heures la fécule, pendant un mois, dans un s d'eau ; je déposai, le 5 avril 1826, once dans un flacon bouché à l'émeri, mant la moitié de sa capacité d'air at- ie. Les téguments se précipitèrent bien nent qu'à l'ordinaire ; la fermentation s rapidement. Le 31 mai je débouchai le bouchon fut repoussé avec une forte le papier tournesol suspendu au goulot sans adhérer aux parois, rougit sensi- une allumette enflammée, introduite lot, produisit une détonation violente, ée d'une flamme assez vive ; l'allumette idescente assez longtemps dans le fla- nier tournesol, trempé dans le fond du non à la surface, rougissait sur ses is exposé à l'air, il était ramené au eur du vase était aigrelette et analogue

à celle du fromage qui commence à aigrir. Je re- bouchai le flacon. Le 10 juin je le rouvris ; le bou- chon fut repoussé avec la même explosion que la première fois ; la substance soluble ne se colorait plus par l'iode. Le 9 juillet, le flacon s'ouvrit avec une moindre explosion ; le liquide à la surface même rougissait le tournesol ; une odeur fétide de vieux fromage s'en dégageait, de manière à infecter le local, dans lequel je faisais l'expérience. Évaporée convenablement, cette substance, au lieu de présenter les caractères ordinaires d'une gomme, offrait tout l'aspect d'une substance jau- nâtre, molle, luisante, grenue, déliquescente, semblable à un grumeau de graisse rance, qu'on aurait obtenu par évaporation, ou plutôt à la croûte humide et grenue de certains fromages ; elle laissait sur la langue une impression de cha- leur semblable à celle qu'y produit la viande, qui a été rôtie jusqu'à un commencement de carboni- sation. L'alcool et l'eau la redissolvaient égale- ment ; mais, délayée dans l'eau, elle ramenait au bleu le papier rougi par les acides. En 1828, elle conservait encore son odeur infecte et toutes ses propriétés, quoique pendant tout ce temps elle fût restée exposée à l'air libre.

925. Il s'était donc formé de l'ammoniaque de toutes pièces dans une substance non azotée ; c'est là la première conséquence que je tirerai dès à présent de cette série d'expériences, et le fait est assez important pour que j'y arrête immédia- tement l'attention du lecteur. Nous aurons plus d'une occasion d'y revenir.

926. Lorsque la fécule est exposée au con- tact de l'air libre dans un flacon débouché, il arrive que la fermentation détermine la produc- tion, non de l'ammoniaque, mais de l'alcool, que l'on reconnaît à l'odorat. Au reste, l'influence des ténèbres, de la lumière et de l'électricité de l'air joue un très-grand rôle dans l'une et dans l'autre expérience, et la présence de l'une ou de l'autre de ces causes est capable d'imprimer à la marche des phénomènes une foule de modifications plus ou moins variées (\*).

## § VII. Action du temps, soit à l'aide de l'eau, soit à l'aide des acides et des al- calis, sur la texture des téguments de la fécule (\*\*).

927. Quand ces phénomènes de fermentation

ystème de physiolog. — et de botan. — 1758.

(\*\*) Recherches chimiques et physiologiques sur les tissus orga



n'ont pas lieu dans le liquide renfermant le produit de l'ébullition de la fécule, phénomènes qu'on peut paralyser avec une goutte d'alcool ou une parcelle de camphre, les téguments se conservent avec leurs premières formes, leur premier aspect, et leur première propriété de se colorer en bleu par l'iode. Ainsi j'ai conservé avec tous ses caractères, pendant deux ans, dans un flacon bouché à l'émeri et à demi rempli d'air, de la fécule bouillie dans un grand excès d'eau distillée.

928. Mais lorsque la fermentation s'établit dans le liquide, on voit les téguments se déformer chaque jour; et en se déformant, leur tissu devient granulé et se couvre de globules très-petits; peu à peu leur coloration au moyen de l'iode passe par toutes les nuances imaginables du bleu au purpurin, couleur que les acides refusent de ramener au bleu; enfin, leurs détritits, à une certaine époque, ne se colorent plus, si ce n'est en jaune, par une solution d'iode (\*).

929. Une ébullition prolongée (24 heures environ) produit des effets analogues sur la texture des téguments. Ils s'étendent d'abord presque indéfiniment dans le liquide; bientôt ils se déchirent irrégulièrement, et leurs lambeaux se couvrent de granulations arrondies d'un diamètre à peu près égal en apparence ( $\frac{1}{200}$ ,  $\frac{1}{250}$ ,  $\frac{1}{300}$  de millimètre), qui grossissent de plus en plus à leur tour. Plus on prolongera l'ébullition, plus ces détritits de téguments tarderont à se précipiter au fond du vase par le refroidissement et par le repos; il faudra quelquefois un mois, pour que la substance soluble soit bien isolée de ses téguments déchirés, tandis que, après une heure d'ébullition, les téguments intègres n'emploieront tout au plus qu'une demi-journée, pour se tasser au fond du

vase. Cela vient de la pesanteur des organes, qui diminue, à mesure qu'ils se dissolvent en s'étendant.

930. L'acide nitrique, dans lequel la fécule intègre, contracte environ une couleur jaunâtre. Toute du flacon bouché à l'émeri devient gement de l'acide nitreux, d'une couleur bleue et rutilante. Les téguments disparaissent en entier dans cet acide, et à se décolorer et à reprendre sa couleur. Quelques détritits que la loupe voit quand on regarde le flacon à travers le liquide.

931. L'acide hydrochlorique peut se comporter d'une autre manière; d'abord jaunâtre et passe ensuite à une couleur brune. Observé au microscope, il offre des globules noirs, tenus en suspension dans un liquide incolore. En chimie, on suspend la poudre pour une véritable dissolution. On étend l'acide avec de l'eau, tous les détritits précipitent, pour former une couche au fond du vase, et le liquide au-dessus de cette couche reste incolore et transparent. On lave sur un filtre cette poudre noire, qu'elle monte en suspension dans l'eau chlorique à froid et à chaud, qu'elle se suspend dans l'eau par l'ébullition, et qu'elle s'en précipite par le refroidissement; ce qui vient de ce que ces globules ont une pesanteur spécifique moindre que celle de l'eau.

932. On peut assister à la succession des phénomènes les plus intimes, qui ont cours de cette réaction. Soient un verre (486), dans l'une desquelles on a creusé une cavité en segment de sphère, on peut glisser l'une sur l'autre à frotte-

niques, § 6 et 10, tome III des *Mémoires de la Société d'histoire naturelle de Paris*.

(\*) On lit dans la chimie de Despretz: « Les téguments qui sont insolubles à froid deviennent solubles à chaud (tome II, p. 301, 1830). » Despretz, pour consigner dans son ouvrage un fait démenti par la série des expériences que j'ai publiées depuis six ans à cet égard, n'avait d'autre autorité que celle de Guibourt, qui avait conclu que les téguments n'existaient plus dans le liquide, par cela que lui, Guibourt, et avec le secours de son microscope, ne les apercevait plus à une certaine époque. Or, Guibourt était alors à son début dans l'emploi du microscope, et il ignorait que, pour rendre visibles à cet instrument les corps devenus trop transparents, il ne faut pas les éclairer d'un trop grand faisceau de lumière; il ignorait aussi que l'évaporation de l'eau encore chaude peut, en couvrant de vapeurs la surface de l'objectif, dérober la forme des corps les plus opa-

ques suspendus dans le liquide du porteur. L'auteur doit être attribué à l'une et à l'autre d'illusions microscopiques. Et d'abord, quand Guibourt annonce s'être servi de celui de la Société, que nous avons eu occasion de manier avant que nous l'avons déjà dit (*Annales des Sciences*, tome II, avril 1829, p. 104), ce microscope en de coco qui avait appartenu à Haüy, et qui, par ses modifications de ses lentilles, ne permettait sous des corps moins transparents que les téguments de se voir, a été conseillé au propriétaire de l'instrument de placer un diaphragme, afin de diminuer l'intensité de la lumière et les faux effets de la mauvaise combinaison des verres. Nous sommes forcé d'entrer dans tous ces détails de nos auteurs de traités classiques, faute de les avoir eu en vue, à enregistrer des erreurs évidentes dans de

de la cavité d'acide hydrochlorique dans lequel on aura déposé des parcelles de pomme de terre; que l'on fasse ensuite subitement la lame simple sur la lame, sans permettre à l'air atmosphérique d'entrer dans la cavité; tous les grains de fécule éclateront sous l'influence du calorique, et s'élèveront pendant l'opération; mais un instant ou commencera à voir les téguments se décoller de granulations, dont la plupart auront un diamètre de un millimètre. Le liquide, ainsi que les téguments, contractera de plus en plus sa consistance, et les globules de  $\frac{1}{200}$  de millimètre commenceront à leur tour à se subdiviser. Au bout d'un mois après, on apercevra des globules de  $\frac{1}{100}$  de millimètre, etc., et le phénomène sera stationnaire, si l'acide a épuisé toute sa force.

Si, dans le même appareil, on met la fécule avec, non avec l'acide, mais avec la potasse caustique, la fécule éclatera de la même manière, à la faveur du dégagement de gaz qui aura lieu par la combinaison de la fécule avec l'eau; la substance soluble se coagule en plaques membraneuses; les téguments éclateront, mais moins que dans l'acide. La fécule restera stationnaire indéfiniment. La dissolution de la farine produit à la longue, par l'action des téguments de la fécule, les mêmes grains que l'action des acides ou de l'ébullition.

*Réfutation, à l'aide des précédentes expériences, de la théorie classique de l'amidon, telle qu'elle était professée, dans la première édition de cet ouvrage (\*).*

L'amidon se compose de petits cristaux renfermés dans l'intérieur du végétal, et qui éclatent par le déchirement du parenchyme tissu cellulaire. L'eau, à la température ordinaire, dissout une certaine quantité d'amidon; après avoir été lavée sur un filtre, la substance perd de son poids d'une manière sensible.

L'amidon ne se compose que de globules

Les paragraphes entre guillemets sont littéralement copiés des ouvrages des auteurs, que nous réfutons dans les autres paragraphes.

d'une blancheur éclatante, lisses, réfléchissant la lumière, qui croissent comme toutes les cellules végétales dans l'intérieur d'une cellule, et qui élaborent une substance gommeuse, de la même manière que d'autres cellules élaborent l'huile, la résine, etc. Je n'ai jamais trouvé aucun cristal dans l'intérieur d'une cellule vivante; je n'en ai trouvé que dans les interstices, ainsi que je le démontrerai plus loin.

Les grains intègres de fécule sont insolubles dans l'eau froide, et cela indéfiniment. Deux causes peuvent faire croire à leur solubilité partielle. La première est la facilité avec laquelle les grains de la plus petite dimension passent à travers le filtre; la seconde est l'altération mécanique des grains de fécule, qui ont passé par les procédés de mouture, de fermentation, etc. Le tégument des grains de ce genre ayant été déchiré ou divisé, l'eau peut atteindre la substance incluse et la dissoudre.

936. « L'amidon se combine facilement avec l'eau bouillante, et forme un hydrate connu sous le nom d'empois (Thénard, 1824). — Mélé avec l'eau bouillante, il forme l'empois, et devient soluble; par l'évaporation à siccité il ne reprend pas son insolubilité dans l'eau froide (Despretz, 1830). — L'amidon est insoluble dans l'eau froide, mais se résout dans l'eau bouillante en un liquide mucilagineux (Berzélius, 1832). »

937. L'amidon est composé de vésicules pleines d'une substance gommeuse qui durcit au contact de l'air (897) par l'évaporation de ses parties aqueuses. Dans l'eau élevée à 50° seulement, le tégument imperméable à froid se distend; dans l'eau bouillante il se déchire; la substance gommeuse se dissout alors dans l'eau, les téguments restent en suspension; ils se précipitent au fond du vase, si l'eau est en excès, et si, par conséquent, les téguments sont clair-semés dans le liquide; mais, si la fécule est en excès, les téguments qui ont acquis un volume au moins dix fois plus grand, forment, en se pressant et s'agglutinant bout à bout, des couches tremblotantes qui épaississent le liquide et le rendent opalin; c'est ce qu'on nomme empois.

938. « Cet empois, d'après Vogel, se décompose par la congélation, et l'amidon reprend ses propriétés primitives (Thénard, 1824). — Selon Vogel, la dissolution mucilagineuse d'amidon, soumise à la congélation et au dégel, laisse déposer l'amidon dissous, sous forme pulvéru-

» lente, résultat qu'on n'obtient par aucun autre  
» moyen (*Berzélius*, trad. 1832). »

939. Par la congélation, les téguments, se contractant, acquièrent une plus grande pesanteur, deviennent plus clair-semés, et trouvent ainsi moins d'obstacle à se précipiter. Ils apparaissent alors au fond du vase avec l'aspect rigide et craquant de la fécule intègre; mais la moindre élévation de température va leur rendre leur souplesse et les faire remonter en suspension dans le liquide. Ce qui doit ajouter encore à la marche du précipité, c'est qu'à partir de  $+4^{\circ}$ , l'eau va toujours en augmentant de volume, et, par conséquent, en diminuant de densité jusqu'à zéro; tandis que les téguments, au contraire, diminuent de plus en plus de volume et augmentent de densité.

940. « La potasse, broyée avec l'amidon, lui  
» donne la propriété de se dissoudre dans l'eau  
» froide; la dissolution est troublée par les acides,  
» qui, se combinant avec l'alcali, mettent l'amidon  
» en liberté (*Thénard*). — Une dissolution con-  
» centrée d'hydrate potassique, broyée avec l'ami-  
» don, forme une combinaison transparente, gé-  
» latineuse, soluble dans l'alcool et dans l'eau, d'où  
» l'amidon est précipité par les acides. Étendue de  
» beaucoup d'eau, la gelée limpide devient opa-  
» line (*Berzélius*, trad. 1832). — Broyé avec de la  
» potasse, il se dissout, et il est précipité de la dis-  
» solution par les acides (*Despretz*, 1830). Avec  
» la baryte et la chaux, l'amidon forme des com-  
» binaisons insolubles, et qui se précipitent, quand  
» on mêle une dissolution d'amidon avec de l'eau  
» de chaux ou de baryte. On obtient une combi-  
» naison d'oxyde plombique et d'amidon, en mê-  
» lant une dissolution bouillante d'amidon, avec  
» un excès de sous-acétate ou de sous-nitrate plom-  
» bique, ce dernier à l'état de dissolution saturée  
» bouillante; l'amidon se combine avec la base  
» en excès et transforme le sous-sel en sel neutre.  
» Le précipité est blanc, caséiforme et pesant; il  
» renferme 72 parties d'amidon sur 28 parties  
» d'oxyde plombique (*Berzélius*, trad. 1832). »

941. La potasse caustique, en se combinant avec les vapeurs d'eau de l'atmosphère, produit assez de calorique pour faire éclater et pour distendre les téguments; la substance soluble peut être dès lors reprise par l'eau; or, comme l'eau de ce mélange n'est pas en assez grande proportion, pour modifier sensiblement le pouvoir réfringent de la substance soluble par rapport aux téguments de la fécule, il s'ensuit que la gelée

conservera sa transparence; mais, en ajo-  
l'eau au mélange, la substance soluble  
dra de plus en plus, sans que les tégur  
modifient en aucune manière; le pouvoi  
gent des deux substances sera de plus  
différent, et le liquide deviendra de plus  
opalin et laiteux (27). Les acides étendus  
blement seraient bien capables, en contra-  
téguments par leur astringence, de dimin  
pesanteur spécifique et de hâter le précipi  
il est facile de concevoir que ce précipit  
lieu tout aussi bien sans le secours des a  
l'on abandonnait cette prétendue combi  
potassique à elle-même après l'avoir suffisa  
étendue d'eau. Ce qui avait sans doute fa  
chimistes à croire que la potasse se comb  
mistiquement avec la fécule, c'est que l  
colore plus l'amidon traité par cet alcali  
il suffit de se rappeler l'affinité de l'iode  
potasse, afin de concevoir que, si l'iode  
lore pas l'amidon, c'est qu'il forme un  
date, avec la potasse dissoute dans l'eau q  
l'amidon en dissolution. Quant au précipi  
lequel les chimistes voyaient l'amidon tou  
mis en liberté, il faut qu'ils ne se soient p  
rés, par l'expérience, de la nature de ce pr  
car en l'évaporant ils n'auraient pas mai  
se convaincre, d'après les principes de la  
méthode, que cet amidon était altré.

Les combinaisons atomistiques que B  
indique de l'amidon avec certaines bases  
bles, sont encore plus illusoire que cell  
potasse; car les particules de baryte ou de  
que l'eau tient en suspension, rencont  
téguments également suspendus dans le l  
s'y attachent par adhérence, et les rend  
pesants; ou bien, en se précipitant elles-  
elles emprisonnent entre elles la substanc  
ble, et ce mélange mécanique, soumis a  
cédés grossiers de l'analyse en grand, sim  
combinaison atomistique. Il faut en dire a  
la combinaison avec le sous-sel de plom  
que je nie pourtant que la substance solut  
fécule, ainsi que l'albumine et autres su  
organiques, n'ait la propriété de réduire  
sels et de s'en associer les bases, pour s'or  
en tissus; mais, en cette circonstance, l  
pité n'est autre qu'un mélange de tégume  
dus plus pesants par le sel insoluble de ni  
plomb, d'oxyde de plomb et de substance  
et ce mélange variera en proportions, s  
procédés de l'analyse, et surtout selon les  
stances qui favorisent ou paralysent la vé

isation. Je porte le défi le plus formel à l' ; et j'ose avancer que les nombres par Berzélius ne se retrouveront pas : fois, dans une série d'analyses vaine m'étendrai pas ici sur les combinaisons de borax, d'amidon et de bleu de Prusse, ni sur la solubilité du phosphate de chaux, l'amidon, comme l'avait Vauquelin, vouloir perdre un certain nombre, que de les consacrer aujourd'hui à l'ion de ces idées. Ce que j'ai dit, au sujet des bases, suffit pour évaluer toutes les analogues.

L'acide nitrique affaibli le dissout à Thénard). — Les acides étendus dissolvent l'amidon en un liquide transparent et très-Berzélius). — Il se dissout également dans les nitrique, sulfurique (Despretz). » Les acides avides d'eau, mêlés au contact avec de l'amidon intègre, produisent une suffisante pour faire éclater les grains. Mais si l'on fait les expériences sans le le l'air, l'action de ces acides se bornera à la longue les tissus féculents, et à lieu à des phénomènes autres que ceux de dissolution. Bien loin de dissoudre les acides précipitent même la substance et la coagulent, en lui soutirant les mo- leau qui servaient à la tenir en solution ; semblent en dissoudre une partie après que nents ont éclaté, c'est à la faveur de l'eau est combinée. Il en est de même de la potastique et de l'alcool, enfin de toutes les es avides d'eau.

L'acide sulfurique forme avec l'amidon un composé cristallisable. Que l'on prenne de sulfurique étendu de douze fois son poids ; que l'on dissolve, en élevant un peu la rature, l'amidon dans quarante fois son de cet acide faible, et que l'on verse de l dans la dissolution, il en résultera un ité qui devra être regardé comme un mé- d'eau, d'acide sulfurique, d'amidon pur composé cristallin. Si, après avoir lavé le ité avec l'alcool, pour enlever l'excès , on verse sur le résidu une petite quan- eau, celle-ci dissoudra le composé ; mais, e elle en séparera un peu d'amidon, et que la même elle mettra de l'acide en liberté, ra verser la nouvelle liqueur sur un filtre, re cristalliser par évaporation spontanée, yer à plusieurs reprises les cristaux dans

l'alcool. L'acide libre sera emporté, et le com- » posé d'acide et d'amidon restera pur (Saus- » sure, Ann. de chim. et de phys., t. XI; Thénard ; » Berzélius, trad. 1832). »

945. L'alcool, en s'emparant des molécules aqueuses, rapproche et coagule les substances gommeuses : ce *coagulum* ne peut avoir lieu, sans emprisonner les molécules d'acide ou de sel que tient en dissolution l'eau, dans laquelle la substance gommeuse est dissoute, et dans laquelle les téguments sont tenus en suspension. Dans le cas que cherchait à expliquer la théorie classique, il arrivera donc que l'acide sulfurique s'emprisonnera dans le sein des grumeaux formés par l'alcool, au moyen de la substance soluble et des téguments de la fécule. Si maintenant on lave les grumeaux avec de l'alcool, ce menstrue emportera les molécules acides qui peuvent recouvrir chacun des grumeaux, mais il respectera les molécules acides emprisonnées dans une substance que l'alcool ne saurait attaquer. En conséquence la surface de ces grumeaux sera neutre, tandis que leur intérieur sera acide. Si ensuite, à la place de l'alcool, on se sert d'eau pour laver ces grumeaux, celle-ci, désagréant les téguments et dissolvant la substance soluble, mettra de nouveau l'acide en liberté. Mais si, après avoir bien lavé à l'alcool les grumeaux, on les fait dessécher, chaque parcelle, après sa dessiccation, conservera un aspect cristallin, à cause des diverses faces qu'elle contractera, soit par les cassures, soit par les traces de son application contre les parois du vase ; on croira alors avoir des cristaux résultant d'une combinaison atomistique, tandis que, par le fait, on n'aura devant les yeux qu'un mélange artificiel ; toutes ces expériences sont faciles à constater par l'observation microscopique. Il n'existe donc pas de sulfate d'amidon ; car, bien loin que l'acide sulfurique ait une affinité proprement dite pour la fécule, il la précipite de l'eau ; et, sans eau, il ne la dissout pas (906).

946. « Trituré avec plus ou moins d'iode, il forme » des combinaisons dont la couleur varie. Les » combinaisons sont violâtres, quand la quantité » d'iode est petite, bleues quand elle est un peu » plus grande, noires quand elle l'est plus en- » core.... Il paraît qu'entre ces diverses combi- » naisons, il en existe une qui est BLANCHE, et qui » contient le moins d'iode possible (Colin et Gaul- » tier de Claubry, Ann. de chim. 90; Pelletier, » Bullet. de pharm. 6; Thénard, 1835; Des- » pretz, 1830). L'IODURE D'AMIDON est soluble

» dans l'eau froide, et d'autant plus qu'il est plus  
 » riche en iode. L'iodure bleu noirâtre se dissout  
 » facilement : la dissolution est violette; l'iodure  
 » bleu est moins soluble et forme une dissolution  
 » INCOLORE... La dissolution du chlorure détruit la  
 » couleur de l'iodure d'amidon et la fait passer au  
 » jaunâtre... L'acide nitrique concentré le dissout  
 » en un liquide rougeâtre... Les alcalis la détrui-  
 » sent également; les acides la régénèrent. (*Ber-*  
 » *zélius*, 1833 !!!) »

947. L'iode ne forme pas un IODURE D'AMIDON, dans le sens propre du mot, avec la fécule intégrée; il la colore seulement en s'appliquant sur la surface de chaque granule, par le même mécanisme, en vertu duquel il colore en jaune les autres tissus organiques, tels que le lin, le coton, la laine, etc. Or, jusqu'à présent la chimie n'a point rangé les phénomènes de coloration des tissus, dans la classe des combinaisons atomistiques, et elle aurait commis une grave erreur, en rapprochant le moins du monde ces deux ordres de phénomènes. La prétendue combinaison en blanc était si facile à expliquer, même à l'époque de la publication du travail de Colin, Gaultier de Claubry et Pelletier, qu'on ne peut se défendre d'un mouvement de surprise, lorsqu'on voit cette idée reproduite avec une certaine afféterie, en 1835, par des chimistes célèbres. Car, ou bien l'eau dans laquelle vous opérez votre prétendu mélange, renferme des sels inorganiques susceptibles de céder leurs bases à l'iode, et alors au lieu d'une combinaison blanche d'iode et d'amidon vous aurez un hydriodate inorganique, et l'amidon restera incolore : ou bien la quantité d'iode sera si faible, qu'elle ne semblera pas ajouter à la légère teinte déjà bleuâtre que possède la fécule de pomme de terre et même celle de froment. Ces prétendus iodures d'amidon ne se dissolvent jamais dans l'eau, si l'on opère à froid et si les grains de fécule sont bien intègres; mais si vous opérez avec la fécule de froment, dont le plus grand nombre des grains ont été écrasés par la meule, alors la substance soluble se dissolvant dans le liquide, celui-ci colorera en bleu, en s'associant à l'iode.

La dissolution de chlorure ne fait passer au jaunâtre la couleur du prétendu iodure d'amidon, qu'en altérant la substance même de l'amidon. L'acide nitrique produit un effet analogue par la même cause. Les alcalis ne détruisent pas la couleur de l'iodure d'amidon; ils s'emparent de l'iode et forment avec lui des hydriodates. Les acides remettent l'iode en liberté, et l'amidon se colore de nouveau. L'acide sulfureux et le gaz hydrogène

sulfuré détruisent la couleur, par le même procédé que les acides ci-dessus. *Berzélius* a dans ce dernier cas un *acide plus fort* qui détruit la couleur. C'est qu'un acide plus éclatant les grains de fécule, et fournit l'iode une nouvelle masse de substance.

948. L'analogie, car elle doit continuer, qui nous a été tracée par les faits, alors faits positifs nous abandonnent, l'analogie permet pas un instant de douter que la couleur par l'iode de la substance soluble et insoluble la fécule, soit l'effet d'une substance essentielle de l'organisation essentielle de la fécule, et pourrait se dépouiller, sans perdre aucun des autres caractères. Voici les raisons sur lesquelles j'ai fondé depuis longtemps mon opinion des théories professées dans les livres estimés qui reposent sur des inductions chimiques. 1<sup>o</sup> L'élévation de température ne dépouille la substance soluble de la faculté de se colorer par l'iode; c'est alors une gonflement. Quant aux téguments, il faut un feu plus fort (torréfaction) pour leur enlever la propriété; car les tissus cèdent, moins que les substances solubles, les éléments dans lesquels ils sont combinés. On a dit depuis cette expérience, sans avoir pu dépasser la substance soluble, de la faculté de se colorer par l'iode. Dans l'intérêt de la démonstration sera permis d'ajouter que le seul auteur qui a procédé à l'expérience, est le même qui a annoncé la solubilité des téguments, par un certain microscope il ne les avait plus flottants dans le liquide (928). En supposant dans le premier cas, l'auteur ait procédé d'une manière plus rationnelle que dans le second, la cause de cette dissidence : Si vous couchez de substance soluble à la torréfaction une trop grande épaisseur, il sera impossible de torréfier les parties supérieures, sans affecter les inférieures. On devra donc alors s'arrêter à une suffisante torréfaction, c'est-à-dire qu'il n'aura pas torréfié du tout; le résultat sera nul, quoique l'expérience ait été faite. Il faut que la couche soit extrêmement mince, et qu'on la retire lorsqu'elle commence à jaunir. Du reste, qui ne sait que la torréfaction en grand dépouille la fécule de sa propriété de se colorer en bleu par l'iode, comment se ferait-il que la substance soluble, en perdant cette faculté lorsqu'elle est des téguments, elle qui la perd, alors les téguments l'emprisonnent? En vérité,

épargner à la science, la nécessité d'événements pour faire ressortir de pareilles conclusions. 3° La fermentation spontanée produit les mêmes effets que l'évaporation par vagues, sur la substance soluble, et que la fermentation sur les légumineux; et pourtant, à la suite de laquelle les légumineux refusent de se colorer par l'iode, ils conservent encore toutes les mêmes propriétés physiques et chimiques. 4° L'iode colore en bleu l'intérieur de certains grains de pollen, dans lesquels on ne trouve pas un atome de fécule. L'iode, ainsi que pour d'autres substances, colore en bleu le lactac, qui certes ne sera pas soupçonné d'être de la fécule. 5° Si l'on verse de l'acide caustique dans la substance soluble de fécule en ébullition, celle-ci se coagule en longs fils très-réguliers, et alors l'eau se colore en bleu par l'iode, comme auparavant, sans qu'elle renferme en dissolution la substance de la fécule. 6° Les progrès de la germination, chez les céréales, produisent, sur la substance soluble et sur les légumineux que le capotage a fait éclater, les mêmes effets de fermentation à l'air libre; et notez que le liquide étant alors fortement acide, on ne peut attribuer l'absence de la coloration bleue par l'iode à la présence d'une base ou d'un alcali. Il ne s'agit pas, à cette époque, où les légumineux, qui nagent dans le liquide nourricier, se colorent en purpurin par l'iode, et finissent même par ne plus présenter aucune coloration par ce réactif. 7° Enfin, dans les organes de certains végétaux, les analogues, en tout point, aux grains de fécule, qui remplissent les mêmes fonctions physiologiques, et qui ne diffèrent d'eux que par l'absence de la propriété de se colorer en bleu par l'iode.

Il nous paraît donc aux yeux du physiologiste que l'examen du développement, la transformation et l'analogie des organes, seront sans doute longtemps repoussées par les chimistes, ne s'occupant que des substances qui se plaisent à multiplier les êtres, dans le but de richifier la nomenclature et la classification. L'irai encore plus loin, et j'oserai avancer que le liquide ne colore la substance soluble, qu'en la dissolvant et en l'assimilant ainsi, par sa contextuelle, aux légumineux eux-mêmes. Nos observations grossissantes sont encore trop faibles

pour apercevoir les myriades de ces petits grumeaux; on pense alors que ce qui communique au liquide sa couleur bleue est une dissolution; mais il est facile de se convaincre que l'iode forme, dans une solution de substance soluble, des grumeaux appréciables et variant de dimensions jusqu'aux limites de nos grossissements; en continuant l'observation par l'analogie, on doit admettre l'existence de grumeaux inappréciables comme tels, et suspendus comme les autres dans le même liquide; or, ces derniers ne peuvent y exister, sans que l'eau en paraisse colorée. Quand nous agitions l'eau qui surmonte un précipité d'amidon intègre de pomme de terre coloré par l'iode, l'eau ne paraît-elle pas colorée à l'œil nu? Eh bien! ces grains colorés sont à l'œil nu, ce que les grumeaux infiniment petits sont à l'œil armé du microscope. Au reste, ce que nous disons ici de la coloration de la substance soluble de la fécule par l'iode, s'applique en général à toute autre substance colorante, et il faut admettre en principe, que toute dissolution dans l'eau ou dans tout autre menstrue incolore est incolore; et qu'au contraire toute coloration d'un liquide auparavant incolore indique une suspension.

950. Dans le cours de mes recherches relatives à l'amidon, j'ai rencontré bien des faits que j'ai omis de publier, parce que l'explication m'en semblait trop facile, et que je comptais beaucoup sur mes lecteurs. C'est un tort dans lequel tombent tous ceux qui poussent un peu loin leurs recherches; car il arrive tôt ou tard que ces faits, qui nous semblent d'une si petite importance, reviennent tôt ou tard à la science, sous un appareil plus solennel, faute d'avoir été une fois réduits à leur juste valeur par une phrase. Il nous faudra aujourd'hui plus d'une page, pour expliquer un fait semblable, que nous avions oublié de mentionner dans notre première édition.

Je m'occupais, en 1828, d'étudier l'action de l'iode sur la fécule, sous l'influence de l'ébullition; j'opérais dans une cornue en verre d'un litre à peu près de capacité; la coloration en bleu disparut dès les premiers instants, non pas faute d'iode, car après trois heures d'ébullition il s'en dégageait encore en si grande abondance, que le vent de la cheminée ayant rabattu, je n'aurais certainement pas manqué d'être empoisonné par les vapeurs, si la vapeur d'iode agissait sur tout le monde, comme un pharmacien de la capitale annonçait que cette substance avait agi sur lui (\*); la chandelle s'étei-

tion que je réfutai par cette expérience, dans le *Journal de médecine*, tom. CHII, juin, p. 337; car, après un si long temps dans ce foyer d'infection, je ne ressentis pas d'autre incommodité qu'un arrière-goût d'iode; j'avais un verre d'eau alcalisée avec une larve d'ammoniaque, et je passai une excellente nuit.

gnait dans ce nuage de vapeurs. Par le refroidissement, le liquide, incolore pendant l'ébullition, reprenait la couleur bleue qui caractérise la réaction de l'iode.

Or, d'après tout ce qui précède, il sera facile de concevoir le mécanisme de l'influence de la chaleur sur ce phénomène de coloration. En effet, l'iode a encore plus de tendance à se volatiliser que d'affinité pour les tissus organiques. Abandonnez à l'air et à la température ordinaire de la féculé Intègre colorée par une solution aqueuse d'iode, la féculé tombera au fond du vase, sous forme d'une poudre bleue et insoluble; décantez l'eau, et laissez évaporer les molécules aqueuses qui imbibent le précipité; par suite des progrès de la dessiccation, la couleur bleue passera, par une série de dégradations, à la couleur violette, puis marron, puis rouge de brique, puis jaune; et au bout d'un mois, la poudre féculente aura repris sa primitive blancheur. Que si alors vous mouillez le précipité, il arrivera fréquemment que vous raviverez une couleur bleue assoupie dans les interstices des molécules de féculé, qui restait sans action, faute d'un dissolvant, et qui ne s'évaporerait pas, faute de trouver un passage, à travers les parois qui l'emprisonnaient. Ainsi à froid, l'iode qui s'était d'abord porté sur la surface des grains de féculé et qui les avait revêtus d'une couleur bleue d'une plus ou moins grande intensité, à froid même l'iode s'en détache peu à peu, et se volatilise.

L'action de la chaleur accroît nécessairement cette tendance; la volatilisation de l'iode sera donc presque instantanée, dès les premières impressions du feu; car l'intensité d'une influence abrège la durée de son action. En conséquence, l'iode se détachera de la surface des grains de féculé, pour se redissoudre dans le liquide, et ensuite pour s'évaporer avec lui. Si on laisse refroidir le vase, l'iode se reportera nécessairement sur la féculé, comme le fait toute solution aqueuse de cette substance métalloïde; à froid la féculé se colorera de nouveau en bleu, pour se décolorer de nouveau à chaud, et ainsi de suite jusqu'à ce qu'il ne reste plus d'iode dans le liquide. On remarquera même que la coloration en bleu offrira d'autant moins d'intensité, que l'on aura soumis plus de fois le liquide à l'ébullition.

Que si, au lieu de porter le liquide à l'ébullition, vous l'arrêtez à 90°, il est évident que vous ferez durer plus longtemps les alternatives de coloration et de décoloration, puisque l'énergie de la volatilisation d'une substance est en raison de l'intensité de la chaleur.

Les éléments de cette explication saisis, se trouvaient disséminés à travers nos expériences sur la féculé; ils ont été saisis par l'agacilé des observateurs qui sont venus nous; car nous avons vu ce phénomène de coloration se présenter, avec tout l'appareil d'une découverte inexplicable, en 1833 (\*).

Il ne faut pas perdre de vue qu'un l'iode est enlevée par les sels que peut l'eau la plus pure en apparence, par l'amidon le mieux lavé est dans le cas sur la surface de ses grains, enfin, qu'une partie, comme nous l'avons fait observer longtemps, est transformée en acide hydriodique, en se combinant avec l'eau; ce que l'on reconnaît en versant du liquide d'une goutte de solution de l'iode, lequel se remetta en liberté, lequel se recombine avec l'amidon et le colorera en bleu.

951. « On peut toujours obtenir la couleur bleue, en traitant l'amidon avec un excès d'iode, DISSOLVANT le composé par l'acide végétal (Thénard). — L'acide végétal dissout l'iodure d'argent, et l'acide étendu; mais la dissolution par le premier est brune et devient brune quand on l'étend d'eau, tandis que la dissolution dans l'acide affaibli est bleue. (Thénard, 1852.) »

952. La potasse, ainsi que tous les alcalis, enlève à l'amidon Intègre l'iode qui se combine avec lui pour former avec lui des hydriodates. Si on opère le dégagement de chaleur par l'acide, les grains de féculé éclateront, les téguents se suspendront en suspension, et la féculé partiellement dissoute en rendant le liquide opalin. Le dégagement de chaleur est la féculé restera au fond du vase, mais avec sa première blancheur; l'acide se reportera ensuite s'emparera de l'alcali; l'iodure se reportera sur la féculé et la colorera de nouveau. Si cet acide produit lui-même la seconde hypothèse, n'auraient pas s'ensuivra qu'au lieu d'une poudre colorée du vase, on aura un liquide plus coloré qu'auparavant, vu que l'iode aura exercé son action, non plus sur les téguents seuls, mais sur les téguents et sur la substance s

(\*) Journal de pharmacie, tom. IX, pag. 430,

être jamais jusqu'à la substance renfermée dans le tégument, tant que celui-ci ne s'est séparé par le broiement ou distendu dans la même intensité de couleur aurait avec l'aide d'un acide très-étendu la tasse avait déjà fait éclater les grains les décolorant. Il est inutile d'ajouter dans les deux derniers cas, si l'on a soin de déboucher, les téguments ne tarderont à piler, sous forme d'une poudre bleue, et la tasse sera jamais comme le ferait l'acide coloré par l'iode.

On verse de l'acide sulfurique sur la coloration du iodure d'amidon, tient absolument le même ordre de phénomènes. S'il est concentré, les grains de fécule éclateront, et la couleur sera plus intense que si l'acide avait été étendu; elle sera double dans le premier cas que dans le second. Or un bleu intense est la preuve.

Saussure ayant abandonné à lui-même l'amidon de froment réduit en empois, l'air libre, ou à une faible quantité dans un flacon bouché à l'émeri, et cela pendant six mois et même un an, a reconnu que la fermentation spontanée, l'amidon se transforme en 1<sup>o</sup> sucre, 2<sup>o</sup> amidine, 3<sup>o</sup> ligneux amylicé, 4<sup>o</sup> ligneux amylicé, 5<sup>o</sup> ligneux amylicé, 6<sup>o</sup> amidon non décomposé, 7<sup>o</sup> colle; et il a donné sur toutes ces substances des nombres précis, même avec des analyses. Il désigne sous le nom d'AMIDINE, une substance qui se colorerait en bleu par l'iode, qui ne se dissoudrait en toutes proportions dans l'eau qu'à 60°, qui ne formerait pas de précipité avec l'eau bouillante, et dont la dissolution dans la potasse ne serait pas visqueuse; cette substance, obtenue après certains lavages, une suffisante dessiccation, serait d'un blanc jaunâtre, très-friable, en grains irréguliers, sans odeur, sans saveur. Saussure a dit, d'après lui, en jetant l'amidon sur un filtre, le lavant, le faisant redissoudre dans l'eau bouillante, et filtrant de nouveau, le LIGNEUX AMYLACÉ s'obtiendrait décoloré, en traitant le résidu non attaqué par l'eau bouillante, avec dix fois son poids de lessive de potasse contenant  $\frac{1}{12}$  d'acide sulfurique faible à la fin on précipiterait le LIGNEUX AMYLACÉ, on le senterait alors sous forme d'une légère poudre, qui bleuit par l'iode, qui s'ag-

glomère et devient noire par la dessiccation, et présente à l'état sec une cassure brillante et vitreuse. Le charbon forme le dernier reste, sur lequel l'eau, l'alcool, l'acide sulfurique, la potasse ont été sans action. » (*Thénard, Desprez, Berzélius* reproduisent et adoptent ces résultats si compliqués, et que nos expériences vont faire rentrer, de la manière la plus facile, dans la classe des illusions et des doubles emplois; cependant Berzélius n'a pas pu résister au besoin de puiser dans nos travaux précédents une explication qu'il a du reste altérée, au sujet du LIGNEUX AMYLACÉ. (*Traité de chim.*, art. *Amidon*, t. V, p. 204.)

956. Nous avons dit que, si l'on a la simple précaution de jeter une goutte d'alcool dans l'amidon traité par l'eau bouillante, ou, ce qui revient au même, si on a lavé à l'alcool la fécule, afin de la dépouiller des substances étrangères et résineuses, qui pourraient adhérer à sa surface, sa métamorphose en acide caséique n'a pas lieu. Il en est de même lorsqu'on l'expose au contact de l'air, sous forme d'empois épais, et que les téguments tassés ne sont point surmontés d'une grande couche d'eau (927). Or, voici ce qui est arrivé dans les expériences compliquées de Saussure.

956. Je ne parlerai pas de la résine, que l'auteur n'a certainement trouvée que dans l'amidon de froment, qui n'est jamais susceptible d'être obtenu à un aussi grand état de pureté que l'amidon de pomme de terre. Je reviendrai sur cette circonstance, en parlant de l'analyse des farines.

957. Les téguments se subdivisent à l'infini; et, en fournissant de l'acide carbonique et de l'hydrogène, aux dépens de leur tissu, ils deviennent de plus en plus rigides; l'empois deviendra donc de plus en plus liquide et moins collant. Une longue ébullition produit sur la fécule, sous ce rapport, le même effet que la fermentation, en subdivisant à l'infini ses téguments.

958. Le sucre, obtenu par Saussure en assez grande quantité de l'amidon du froment, existait en partie dans la farine; car il est impossible qu'une quantité considérable de ce sucre, pendant la durée du procédé des amidonniers, n'ait pas adhéré à la surface des grains intègres, et ne se soit pas empoissée, soit dans les téguments qu'a déchirés la meule ou la chaleur provenant de la fermentation du gluten, soit entre les divers grumeaux si tenaces de cet amidon. Outre cette portion préexistante du sucre, il s'en produit dans l'empois de froment, qui ne se produirait pas dans l'empois de fécule de pomme de terre, à cause du gluten qui



existe en grande quantité dans le premier et qui manque dans le second; car la fermentation du gluten, qui enfante de l'alcool quand on l'associe avec le sucre, peut produire du sucre, associé aux produits et aux éléments de l'empois. Enfin nous pouvons assurer d'avance que, sous tous ces rapports, chaque expérience donnerait des nombres considérablement différents les uns des autres. Venons à l'AMIDINE et au LIGNEUX AMYLACÉ.

959. On peut obtenir l'AMIDINE de Saussure, immédiatement après l'ébullition de la fécule dans un grand excès d'eau. Si l'on jette l'empois sur un filtre multiple, la substance soluble passera limpide, et les téguments resteront sur le filtre; en les soumettant de nouveau à l'ébullition, les filtrant de nouveau, et enfin en les desséchant convenablement, on les obtiendra à part avec tous les caractères que leur assigne Saussure (913); car leur dissolution dans l'eau à 60° n'est qu'une suspension, et leur dissolution dans la potasse ne sera pas visqueuse, vu que la substance gommeuse ne sera plus là pour agglutiner les téguments contre eux. L'erreur de Saussure, erreur qui était plutôt le fait de la science que celui de la négligence de l'auteur, serait impardonnable aujourd'hui.

960. Le LIGNEUX AMYLACÉ est évidemment le produit de l'analyse et non celui de la fermentation; car Saussure, pour l'obtenir, a traité le résidu qui refusait de se dissoudre dans l'eau à 60°, d'abord par de l'eau chargée de  $\frac{1}{12}$  d'acide sulfurique qui en a dissous une partie à l'aide de la chaleur, puis le dernier résidu par la potasse caustique, et par l'acide sulfurique étendu, afin de le précipiter de l'eau alcaline; et le LIGNEUX amylacé s'est présenté sous la forme d'une poudre jaune, bleuissant avec l'iode, s'agglomérant, devenant noire par la dessiccation, et présentant à l'état sec une cassure brillante et vitreuse. Le résidu, sur lequel a opéré Saussure, se composait évidemment de ces gros grumeaux, qui se forment toutes les fois qu'on jette dans l'eau bouillante la fécule en trop grande quantité, et sans l'avoir préalablement délayée dans de l'eau froide; ces gros grumeaux refusent de se tenir en suspension, comme le font les téguments isolés, à cause de leur pesanteur spécifique, et ils renferment toujours dans leur sein une certaine quantité de grains intègres qui ont été protégés, contre l'action de l'eau bouillante, par la couche plus ou moins épaisse des téguments soudés entre eux, qui les recouvre de toute part; car

pour que les téguments de la fécule laissent la substance soluble, il faut non-seulement la torréfaction, mais encore la présence de voyons-nous que Saussure a retrouvé cinq expériences, 3, 4, 5 et même 9 pour le midon non dissous. Ensuite la potasse altère les téguments à l'aide de la chaleur; elle altère le ligneux même; l'acide ajoute encore à cet effet; il n'est donc étonnant que le précipité de téguments s'élève en une poudre jaunâtre; d'un autre côté, nous savons que soient les lavages sur lesquels m'a été démontré, par des expériences que je citerai plus bas en parlant de l'ulmine, les téguments de la fécule, ainsi que tous les autres éléments d'organes, soit végétaux, soit animaux, contiennent toujours une certaine quantité des principes acides avec lesquels on a traité leur substance; donc vous soumettez le précipité resté sur le filtre à la chaleur de la dessiccation, l'acide et des acides sur leur tissu sera encore plus prononcé que dans la première circonstance, et sera telle même qu'une grande quantité de ces principes se réduira en grumeaux plus ou moins nombreux. De là deux ordres de substances chimiques: le LIGNEUX AMYLACÉ (téguments charbonnés, mais se colorant encore) et le CHARBON proprement dit (téguments fait charbonnés et ne se colorant plus). Mais il est nécessaire de faire remarquer que l'on veut répéter les expériences de Saussure, on obtiendra, en suivant la marche de la méthode, un aussi grand nombre d'amidines amylacées, etc., qu'on variera les circonstances des procédés de l'opération (63).

961. La substance soluble ayant la faculté de se colorer en bleu avec l'iode, de la faculté de se colorer en bleu avec l'iode (928), elle apparaît, dans les expériences de Saussure, sous la forme d'une gomme.

962. En conséquence, dans les expériences de Saussure, la seule substance que la méthode ait introduite dans l'empois, c'est la substance colorable par l'iode; toutes les autres y étaient présentes les premiers jours de l'expérience, et n'ont été retrouvées comme un mois, deux mois, etc., après.

*tion des théories classiques officielles, qui ont suivi la édition de cet ouvrage.*

Le inattendu du *Nouveau système unique* réveilla la colère académique : quelques années, semblait fatiguée de la lutte et impuissante ; l'auguste assemblée pensait du son silence était un anathème et int de proscription, et que tout le e faire sur un fait, lorsqu'elle n'en ouche. Mais les temps étaient bien erté venait de souffler sur toutes gatives ; la science, que ces mes- si bien d'aventure, qu'ils l'empê- ouvent de faire le moindre pas en e s'était émancipée, comme tant ; et, profitant d'un instant de pani- a à ses pontifes, se mit à courir it, en langage fort intelligible, avec , ce qui fit que le *nouveau sys-* des connaisseurs partout et fut ec une impartialité non académi- : s'émut à ce succès, dont les fonds ient nullement fait les frais ; elle fit hâte après cet enfant de la nature, adopter, de l'enrichir et de le re- qui immortalise. L'enfant, sans is, répondit à la puissante dame : or, et laissez-moi ma bonne et rus- ture, dont le lait m'a rendu fort , s' m'a rendu fier, dont la sagesse ; allez prendre vos académiciens ifant court encore, gagnant des it.

aine se trouve au dos de l'amitié ; elle-ci, il vous tourne de l'autre. que personne n'avait entendu, sa un tapage d'ensemble, je dirais e de commande, ou un tapage ce livre j'avais à envisager mon tre point de vue que le point de

commença l'attaque, par un rap- commandé de par l'auguste cor- nsemble des travaux qui avaient r pour objet l'étude des fécules. a au travail, avec l'ardeur d'un s griefs personnels à venger ; il ier à la fécule les duretés adres- s gras. L'honorable rapporteur a tous les bouts de note les plus

ignorés et les plus insignifiants, élevant, c'était la consigne, ce qui était abaissé, afin de mieux abaisser ce qui était élevé. Mais il paraît que, dépassant les pouvoirs de la commission, il avait étendu son privilège jusque sur les travaux de ses illustres confrères ; d'où il advint que la lecture du rapport souleva un orage, à la suite duquel le rapport fut soumis à la censure, dans le but d'en retrancher les malices qui s'y trouvaient à l'adresse des académiciens. Après avoir subi toutes ces coupures, le travail parut dans les *Mémoires du Muséum d'histoire naturelle*, 1854, où nous renvoyons ceux de nos lecteurs qui auraient quelques instants à perdre.

966. Pendant que le rapporteur se livrait à ces recherches, la table des matières des *Annales de chimie* à la main, l'Académie, impatiente, essayait d'un autre genre de malice, qui, jusqu'à ce jour, s'est trouvé tout aussi innocent que le premier. Crainte que, malgré le soin que l'on prenait de noyer la nouvelle théorie dans un déluge de notes et de citations, celle-ci ne vînt encore au-dessus de l'eau, on s'appréta à l'écraser sous le poids d'une priorité authentique. On annonça, avec tout l'éclat de la publicité hebdomadaire, que Leeuwenhoek, bien avant 1696, avait déjà découvert en entier la nouvelle théorie sur la fécule ; ce qui fit dire à un mauvais plaisant, que les académies ne se rendent à l'évidence qu'après cent cinquante ans d'oubli ; car, dans aucun livre de chimie, le nom de Leeuwenhoek ne se trouvait cité au sujet de la fécule ; et les livres de chimie n'avaient cessé de raisonner de la fécule, dans un tout autre sens, que celui dont l'érudition un peu tardive de l'Académie venait tout à coup de lui faire honneur. Voici comment Biot s'en exprimait dans la séance du 5 novembre 1832 : « Leeuwenhoek a vu que le grain d'amidon se compose d'une *vésicule* et d'une *substance soluble* qui en est la partie nutritive, puisque, dans le canal intestinal des animaux, on ne rencontre plus que des coques ou vésicules ; il a démontré l'existence de cette organisation, en soumettant de la fécule à l'action de la chaleur dans l'eau, il s'est convaincu qu'il sortait, de chaque grain, quelque chose de soluble également dans l'eau et dans l'alcool. » Les journaux politiques et scientifiques répétèrent tous textuellement cette citation ; et, sous le manteau de Leeuwenhoek, la découverte fut regardée comme incontestable ; il n'y avait en effet qu'un nom proscrit qui s'opposât à son adoption. Nous demandons à nos lecteurs la permission de confronter la traduction académique avec le texte de

l'original; peut-être en résultera-t-il, pour les latinistes, la preuve qu'on peut être académicien, professeur et même pair de France, sans trop connaître le latin, ce qui n'est certainement pas un grand défaut, quand on ne se mêle pas de vouloir l'expliquer à des élèves.

1° *Latin de LEEUWENHOECK traduit par l'Académie.*

967. 1° Pour que Leeuwenhoeck eût été dans le cas d'étudier l'organisation de la fécule, il aurait fallu que, de son temps, on eût connu une substance nommée fécule, ou isolée comme la fécule, quoique portant un nom différent. Mais, de son temps, on connaissant la farine, qui était alors une unité chimique; et ce n'est que depuis Beccari qu'on a constaté, que la farine se composait de deux substances principales insolubles dans l'eau froide, le gluten et la fécule, et ensuite de gomme, de sucre, d'huile, de sels, sans parler du son, plus ou moins divisé, qui se rencontre en assez grande quantité dans les farines les plus pures. Du temps de Leeuwenhoeck, tout ce mélange assez compliqué s'appelait farine, *farina* (\*); et l'auteur hollandais se servait de ce nom. Pour l'observer au microscope, il se contentait d'en placer une parcelle au microscope, et tout ce qu'il apercevait isolé, il le désignait sous le nom de *particulæ farinariæ, globuli farinarii, farinacea substantia*, ou bien *farinulæ* tout simplement. Il rencontrait ces globules, ces farinules, non-seulement dans les céréales desquelles on a extrait après lui l'amidon, mais encore dans tous les organes qui peuvent se réduire en farine, et chez lesquels aucun chimiste n'a jamais constaté la présence de la plus minime quantité de fécule; par exemple, dans les semences du néflier (\*\*) (*quod semen nos*, dit-il, *lapides mespili nominamus*) dans celles des crucifères (\*\*\*) (*Chærophylli observavi semen... ut farinacea substantia*, etc.) Or, dans ces dernières substances, les *farinulæ* sont des globules oléagineux. Ainsi Leeuwenhoeck confondait dans la même observation les substances les plus hétérogènes. En admettant donc que Leeuwenhoeck eût reconnu la structure de certains de ces granules, comment aurait-on pu prouver que ce qu'il avait vu au microscope se rapportait à la fécule, que dans la suite on isole en grand? Si cela était facile, pourquoi MM. de l'Académie ne l'ont-ils pas constaté?

Pourquoi ont-ils pris si longtemps, pour ces corps dont Leeuwenhoeck a la structure d'une manière si exacte? à quoi a-t-il fallu dix ans d'une opinion, afin de leur faire adopter une trouvaille consignée avec tant de clarté dans un livre si répandu et si souvent feuilleté, que nos expériences ont mis chacun reconnaître la fécule dans une farine au microscope, il est évident qu'on a dû peiner à la reconnaître sur les figures qu'un observateur aurait faites de la fécule? la découverte de l'amidon? Mais ces figures n'ont rien découvert que ce qu'on avait déjà vu. Vous dites que les globules qu'il a représentés sont l'amidon; mais pourquoi pas des globules, des globules mêlés de gomme, enfin des globules oléagineux, qui pour lui, sont des globules de farine? qu'auriez-vous répondu, si on vous avait posé ainsi la question? vous auriez fermé les yeux, vous payant de l'adage d'alors, qu'il y a beaucoup d'illusions dont on ne doit pas rendre compte; et vous seriez retournés à l'observation pour précipiter et filtrer, et pour obtenir sous forme de cristaux, venus de je ne sais où, les globules que vous auriez formés, vous n'auriez su comment. Leeuwenhoeck a découvert ce que, avant lui, on n'avait pas vu; mais vous n'auriez jamais pu reconnaître la structure de ces globules. Dans ce livre, il faut admettre alors que Leeuwenhoeck n'a pas découvert l'azote, parce qu'avant lui, on n'avait pas signalé la combustion du charbon asphyxiant; qu'il n'a pas signalé la vapeur, que Watt ne l'a pas transformée en machine à vapeur, parce que chacun avait eu plus de peine à observer que la vapeur d'eau sous le couvercle de la marmite; enfin, il faut admettre que Leeuwenhoeck n'a pas découvert le gluten, que c'est Leeuwenhoeck, au contraire, qui a été impossible à ce dernier à reconnaître la farine des céréales sous les yeux, son insu et malgré lui, du gluten et de la fécule. Pauvres académies, qui ont ordonné à un homme avec de tels subterfuges, de reconnaître la structure de la plus savante académie du monde latin.

2° Leeuwenhoeck n'a point reconnu la composition du grain qu'il a décrit, c'est par une série inexplicable d'hallu-

(\*) *Epist. physiologicæ*, in-4°, 1719, Delphis ep. 29, p. 232.

(\*\*) *Arcana naturæ*, epistola. 74, pag. 331 et 332. —

*Continuatio epistolarum*, Lugduni Batavorum

(\*\*\*) *Ibid.*, pag. 35, ligne première.

sur lui a prêté sur ce point une opinion

de première lettre, l'auteur avait, découvert (\*) que chaque globule, qu'il sous le microscope, en examinant la même, était muni d'un vaisseau (*vasculo*), par lequel la matière plastique venait se réunir à d'autres globules (*perstrusio ad plures partes conficiendas*). Or, veut-on savoir ce que c'est que cela ? c'est tout simplement l'effet de la réfraction et la diffraction des rayons produisent, sur les globules hyalins observés au microscope, en sorte que Leeuwenhoek trouva ainsi trois ou quatre vaisseaux sur la bulle d'air plongée dans l'eau (notre pl. 9, fig. 8 f'). D'après Leeuwenhoek, par ces perforations vasculaires que les globules étaient enchaînés entre eux (*esse* (\*\*)).

Enfin, Leeuwenhoek se demande (\*\*\*) si les globules de farine ne seraient pas enveloppés, comme sont toutes les semences, d'une membrane (*membranulâ quâdam sint*). Mais, ajoute-t-il, je désespère de pouvoir rendre ce fait accessible à mes yeux (*oculis meis unquam manifestandum confido*); cependant plus bas il arrive à l'induction, que chaque globule était tout entouré d'une enveloppe (*cuticulâ*) (\*\*\*\*), comme le grain de froment lui-même; et, pour confirmation, il conclut que cette enveloppe s'enfonçait dans la substance, comme chez les grains de céréales, et que dans cet enfoncement il existait une solution de continuité, une *commisure* (*commissurâ quâdam conjunctâ*) comme sur le grain de froment. Or, cette solution, cette solution de continuité est un fait observé sur le grain de froment et sur le grain de fécule; le grain de froment est capable de se fendre, et la fente que Leeuwenhoek a figurée avec une pointe sur les globules qu'il observait, figure 13. Jusque-là il n'y a qu'une induction fondée sur des illusions; or une découverte ne se fait pas sur des aperçus illusoires.

Mais Leeuwenhoek va plus loin, et il entreprend de soumettre au feu, sur une lame de verre,

des globules de farine de froment nageant dans une goutte d'eau; et que découvre-t-il ? il découvre que les globules s'aplatissent comme des gâteaux (*figuram adsciscunt planam et figuram liborum assimilem*) (\*\*\*\*\*). Il répète plusieurs fois cette expérience sur diverses farines, il rencontre les mêmes figures et les fait dessiner; ce sont toujours des gâteaux et rien de plus; et ces gâteaux, dit-il, s'affaissent par le retrait de la commissure de la cuticule, ce qui est toujours le résultat d'une hypothèse. C'est alors, dit-il, que se montre bien, dans le centre de chaque gâteau, une protubérance, indice, d'après lui, du canal par lequel le suc nourricier a filtré des uns aux autres. Or, ici, ce canal imaginaire est encore un simple effet de réfraction. Ainsi l'eau chaude ne fait qu'aplatir, affaïsser, élargir ces globules de farine d'après Leeuwenhoek; et c'est là ce qu'on se donne le plaisir d'appeler la découverte de l'organisation de la fécule, substance dont Leeuwenhoek n'avait pas même pu soupçonner l'existence et la nature.

4<sup>e</sup> Mais, disent les traducteurs, Leeuwenhoek a vu que ces globules abandonnent quelque chose à l'eau et à l'alcool.

Or, premièrement, si Leeuwenhoek avait vu quelque chose de semblable, il aurait mal vu; car la fécule n'abandonne rien à l'alcool. Mais cette version tient encore au point de vue qu'on a pris, pour interpréter la pensée de l'auteur; on s'est imaginé que Leeuwenhoek, au lieu de soumettre à ses observations un mélange de gomme, sucre, résine, huile, fécule et gluten, mélange que nous nommons farine, n'avait eu sous ses yeux que de la fécule pure, comme l'est la fécule de pomme de terre que Leeuwenhoek ne connaissait pas. Or, voici ce qu'affirme Leeuwenhoek : *Cum hisce occuparer, adverti aliquid materiæ à FARINA transisse in aquam... pro aquâ adhibui spiritum vini, et... comperi aliquid materiæ à farina discessisse* (\*\*\*\*\*); il n'ajoute pas un mot de plus; et le traducteur, au lieu de traduire le mot *farina* par *farine*, le traduit par globule d'amidon. Mais Leeuwenhoek établit une espèce de différence entre la farine et les globules qu'il appelle *farinarij globuli, farinula*; et ici il ne cherche nullement à déterminer l'origine de ce que l'eau et l'alcool ont pris à la farine. Or, dans une substance aussi compliquée, par quelle complaisance d'interprétation

*canis naturæ*, ep. 74, p. 332, 1695, fig. 20 H.

*id.*, p. 333.

*poet. physiolog.*, ep. 26, pag. 235.

(\*\*\*\*) *Epist. physiolog.*, ep. 26, pag. 236.

(\*\*\*\*\*) *Ibid.*, pag. 239.

(\*\*\*\*\*) *Ibid.*, pag. 242.

attribuerait-on aux globules, dont Leeuwenhoek ne s'occupe pas, une dissolution qui peut provenir du sucre, de l'huile, de la résine et même du gluten de la farine, toutes substances également solubles dans l'eau et dans l'alcool ?

5<sup>o</sup> Enfin, on nous dit encore que Leeuwenhoek a réellement découvert que la substance soluble de la fécule en était la partie nutritive, puisque, dans le canal intestinal des animaux qui vivent de farine, il a trouvé des coques de ces globules. On est bien malheureux, quand, pour appuyer un triomphe d'amour-propre, on est forcé de tomber dans tant de contre-sens ! Leeuwenhoek n'a rien dit, n'a rien vu d'analogue ; il est facile de le démontrer par les passages.

« J'ai voulu, dit-il, rechercher par quel moyen les grains de farine (*farinulæ*) (\*) se résolvent en aliments (*resolrantur*) dans le corps des animaux ; à ce sujet j'ai soumis à mes investigations microscopiques les excréments des animaux qui se nourrissent de farineux, par exemple ceux des colombes, et j'y ai trouvé une grande quantité de globules de farine (*magnum farinularum copiam*), en outre des paquets entiers et intègres de farine (*integros solidosque farinæ fasciculos*) et enfin beaucoup de MEMBRANULES VIDES DE LEURS GLOBULES de farine (*multæ membranulæ... farinulis suis vacuefactæ*). » Le traducteur a pris le *membranulæ* pour ce que j'ai nommé *téguments de fécule*, et le *farinulis* pour ce que j'ai nommé *substance soluble de la fécule*. Cette traduction est large et un peu libre ; car, si l'on avait voulu lire plus attentivement, on aurait vu que, par *membranulæ*, l'auteur désignait des sacs glutineux remplis de grains de fécule, sacs qu'il a figurés d'après les pois et autres farineux, fig. 11 et suivantes, et que j'ai figurés à mon tour sur la pl. 6, fig. 19. Mais il n'y trouve pas même un grain affaissé en gâteau.

Je ne perdrai pas mon temps à faire ressortir la nullité des preuves, par lesquelles l'auteur admettait que les granules, qu'il observait dans les excréments, étaient identiques avec ceux qu'il avait observés dans la farine ; je ne hasarderai pas la supposition infiniment probable que les sacs, qu'il retrouvait dans les excréments, pouvaient bien être des fragments de la muqueuse des intestins ou de tout autre organe ; car la farine des céréales ne se désagrège pas, comme celle du pois, en sacs semblables. Il me suffit d'avoir prouvé que jamais

il n'est venu dans l'esprit de Leeuwenhoek rencontrer, dans les intestins, rien d'analogue à l'organe qu'il n'avait jamais soupçonné, nous avons appelé *tégument* de la fécule.

Leeuwenhoek était tellement éloigné de que chaque grain renfermât une substance nutritive, qui seule eût été nutritive, qu'il ne peut expliquer le passage de ces globules dans le corps des animaux par la maxime : *Nec satis capiebam quid ratione tantum transire potuisset in corpus gallinarum omnino erant adultæ*.

6<sup>o</sup> Voilà donc à quoi se réduit cette annoncée avec une espèce de solennité à l'écrit et reproduite sur parole par les feuilles de papier. Leeuwenhoek a vu les globules de farine, et non de la fécule ; il les a vus, comme il avait vu les globules du sang.

Il a présumé que chaque globule de farine revêtu d'une écorce, comme le grain de fécule et que cette écorce était perforée par un canal, a pensé que, dans l'eau chaude, chacun de ces globules ne faisait que s'affaisser en forme de gâteau.

Mais supposez maintenant que je me fusenté au public avec de pareilles observations, voulant en faire l'application à la farine, j'eusse avancé, sans autre preuve, que ces grains de farine étaient de l'amidon, comment l'aurait-on accueilli ? On ne se serait pas fâché, on aurait ri ; et en vérité cela n'eût pas mérité un accueil plus sévère.

968. C'est là ce que nous disions dans la première édition de cet ouvrage ; nous ne l'avons pas reproduit dans celle-ci, si ces maximes n'avaient reçu ordre de se rendre à l'évidence de nous dispenser de leur donner cette petite latinité. Mais tel n'est pas encore leur but. Bénévole lecteur, prenez-vous-en de bon gré à la docte Académie ; et passons à d'autres réfutations, moins philologiques, mais non moins curieuses.

## 2<sup>o</sup> Dextrine et Diastase.

969. Nous réunissons dans le même chapitre deux substances pseudonymes d'une nature différente, parce qu'elles ont une commune origine et de date qui ne permet point à la philosophie de la science de les séparer ; l'histoire s'enchevêtre dans l'histoire de l'autre, et que la réfutation ne saurait en scinder

(\*) *Epist. physiol.*, ep. 26, pag. 247.

mas se jeter dans la confusion des réticences doubles emplois. L'importance de ces notions nominales est tout académique et futile; c'est la seule considération qui commande à notre attention et qui en motive. S'il n'existait pas une Académie des sciences constituée comme la nôtre, il est certain qu'un auteur, quelque ordre impérieux qu'il eût reçu, n'aurait osé, à chaque séance publique, se jouer de la science, de la raison, de la conscience des auditeurs, par les lectures les plus contradictoires, et les moins sérieuses; on n'aurait vu un membre de l'assemblée, comme un homme heureux dans l'exploitation d'un état particulier de teinture, recommander une découverte académique à l'industrie et aux capitalistes. L'invention qui n'avait de nouveau que le mérite que le prétendu inventeur se gardait bien de divulguer pour son propre compte. Nos réactions sont sévères sans doute; mais on ne manquera d'en reconnaître la justesse, après avoir fait des explications. Quand les académies se mélangent au charlatanisme industriel, force sera bien de ne pas nous attaquer seulement au caractère scientifique (\*).

Un déluge des lectures amyliées commença par une note de Biot, note qui avait le mérite d'être un fait nouveau, un caractère d'un genre, auquel l'auteur eut le tort de donner un nom nouveau. Lorsqu'un rayon de lumière par sa réflexion sur un miroir, passe à travers un tube de verre plein d'un certain liquide, qu'on le regarde à travers une plaque minérale perpendiculaire au rayon, on voit qu'il est dévié à droite ou à gauche de la direction qu'il suivait, quand le tube était vide de liquide; on dit alors que le liquide fait tourner, à droite ou à gauche, soit à droite, le plan de polarisation. C'est cette propriété reconnue d'abord par Biot, dans le quartz, qui reçut de lui le nom de *polarisation par rotation*, et de Fresnel *polarisation circulaire*. Biot, dans une série de recherches, dont l'application principale fut faite le 7 janvier 1833, ayant soumise à l'expérience de polarisation circulaire les extraits des végétaux, trouva que la substance extraite de la fécule obtenue par nos procédés (1809),

déviât à droite le rayon polarisé, mais avec une intensité triple de celle du sucre, et inférieure seulement à celle du cristal de roche. Dès ce moment, il se crut autorisé à nommer *dextrine*, la substance soluble que nous avions découverte dans la fécule, et à laquelle nous avions donné le nom de *substance soluble de la fécule*, ou celui de *gomme de la fécule*. Il n'entre pas dans nos goûts de soutenir qu'un mot est préférable à un autre, pour désigner une substance nouvelle; le sens de l'usage a ses exigences, comme tous les autres sens, et les terminaisons argentines sont, en général, celles qui flattent le plus agréablement l'oreille. Nous ne défendrons pas ici les expressions qui indiquent une analogie, contre celles dont le mérite est tout entier dans l'euphémisme. Nous nous permettrons seulement de faire remarquer que, si jamais il se rencontre dans la nature organisée un suc qui détourne le rayon polarisé plus à droite que ne le fait la *gomme de la fécule*, on sera forcé de dépouiller cette dernière substance de son joli nom, pour en affubler l'autre; à moins qu'on n'ait la ressource alors des *hypo* et *hyper*, dont on se sert en nomenclature chimique, et qu'on ne dise *hypo-dextrine* et *hyperdextrine*, comme on dit *hypo-sulfurique*, *hyperchlorique*. Or, qui oserait établir que cette substance *hyperdextrine* ne se rencontre pas un jour? La théorie cosmogonique de Cuvier est une assez bonne leçon, pour ceux qui font ainsi, en histoire naturelle, leur *siège d'avance*. Nous ne dirons pas plus longuement toutes ces choses; mais nous signalerons, avec plus d'importance, le grave inconvénient qu'offre en philosophie chimique, la création d'un mot, fondée sur le plus ou le moins d'intensité d'un caractère, qui convient à une foule de substances des trois règnes, quoique l'auteur n'ait examiné aucune substance du règne animal. S'il y avait une si grande nécessité, ou une si haute convenance de changer le nom d'une substance, il fallait trouver un nom qui exprimât un rapport naturel.

1871. Le mauvais exemple venu de si haut, ne tarda pas à porter ses fruits; et la *dextrine* enfanta, en trois ou quatre séances, l'*amidone*, l'*amidon* grand A, l'*amidon* grand B, l'*amidon* petit a, l'*amidon* petit b, l'*empois* au maximum, l'*amidin*, l'*amidine*, l'*amidin tégumentaire*, etc., etc.; et l'on vit les illustres de la société savante se partager un instant entre ces dé-

\* On verra à ce sujet le *National* du 21 octobre 1833; le *Journal scientifique et industriel du Républicain*, n. 8, 1, col. 2; n. 28, col. 2; n. 90, col. 7; n. 97, col. 5; etc. — TOME I.

n. 104, col. 1. — Après ce tapage académique, tout finit devant un mot qui n'est pas parlementaire, nous l'accordons; car il dit tout sans périphrase: c'est celui d'*embrouilleurs officiels*.

nominations, Dumas prenant parti pour l'*amidone* grand A et le grand B de Payen, son habile protégé, Chevreul pour l'*amidine* et l'*amidin* de Guérin son élève; et Biot cherchant à reconnaître et à maintenir en son rang sa *dextrine*, au milieu de tant d'appellations rivales. L'étiquette de l'Académie des sciences ne permet à l'amour-propre offensé que l'arme des œillades, et la riposte écrite; mais la société philomathique est le champ clos où se vident ces différends. C'est là que tous les *amido*ns se trouvèrent en présence, dans la séance qui suivit celle du 5 mai 1835 de l'Académie des sciences (\*). Que les champions se soient compris ou se soient fait comprendre par l'auditoire, c'est à ceux qui liront le compte rendu de ces débats à prononcer. Voici, pour nous, ce qui nous a paru de plus intelligible. « Vous avez tort, s'écriait Payen, de dire que le *sirop de dextrine* est une denrée de mauvaise qualité. M. Dumas en a présenté un échantillon très-beau à l'Institut; MM. Thénard, Sylvestre, Darcel, Chevreul, Clément, ont reconnu au sirop fabriqué par MM. Fouchard les mêmes caractères que M. Dumas. MM. Serres et Magendie ont trouvé que le sirop de dextrine remplace avantageusement les sirops mucilagineux. M. Gendrin a également trouvé dans ce sirop les qualités mucilagineuses qui devaient adoucir la limonade sulfurique employée avec succès contre les coliques de plomb. La propriété hygrométrique du sirop de dextrine permet de l'employer dans la confection des rouleaux d'imprimerie, l'encollage des feutres, etc. Il remplace avec économie, dans la plupart de leurs emplois, les plus belles mélasses de canne, notamment dans la fabrication des cirages, la préparation des pains d'épice et de quelques pâtisseries, toutes applications pour lesquelles la substance gommeuse (*amidone* dissoute ou dextrine), n'est pas moins utilisée que le sucre. C'est la dextrine qui donne à la bière la saveur légèrement mucilagineuse qu'on désire dans cette boisson; et l'on confectionne, avec les sirops incolores de MM. Fouchard, les plus agréables bières blanches qui aient jamais été préparées dans Paris; il est très-probable qu'on l'utilisera dans plusieurs préparations alimentaires, telles que les chocolats, qui seraient ainsi plus légers, d'une saveur plus agréable, et ne présenteraient pas cette consistance visqueuse que donne la farine. Dans la boulange-

rie de luxe, l'emploi du sirop de son utilité qui est constatée par la même, et le placement de 5 à 600 p. sorte chez M. Mouchot. » A ces mots transcrivons du *Journal de Chimie* dont Payen était un des collaborateurs, et que nous transcrivons avec d'un courtier d'annonces, à ces mots plaisant s'écria : « Dans un journal *puff* vaudrait plus de mille francs. »

972. « Enfin, reprit Payen après cette malencontreuse, malgré tant d'considérées comme utiles par plusieurs par d'habiles manufacturiers et un nombre de commerçants, il n'est plus qu'on ne pût retarder l'extension justifiée de ces industries, en essayant la défaveur sur ces produits nouveaux est difficile d'édifier, et facile de détruire un terrain sans cesse ébranlé par une scientifique et industrielle toujours croissante. Voilà le mot de l'énigme; ne nous en plus sous ce rapport, et cherchons à nous faire une idée exacte de la filière par laquelle les industriels ont passé pour arriver à ces tant de découvertes si importantes, si et si polyglottes. Nous demandons pardon de ne pouvoir traiter sans rire un sujet si sérieux, tout en faisant observer que la France en grande partie au pays lui-même. Ne prenez notre sérieux, mais nous ne pas d'être laconique; nous avons à réfuter des erreurs, il nous faut attaquer des

973. Qu'est-ce que la DEXTRINE de Biot? C'est la substance soluble (909) de la substance isolée de ses léguments; c'est la substance la plus pure, à laquelle l'auteur veut donner ce nom, parce qu'elle est droite le rayon polarisé, et cela avec une plus forte que celle des sucres végétaux par lui, mais inférieure à celle du cristallin. La DEXTRINE, en passant par les mains de Persoz, a conservé la pureté de son nom et d'origine; on en jugera par les diastases dans lesquels nous allons entrer, au diastase.

974. Qu'est-ce que la DIASTASE? C'est un aussi joli mot que la DEXTRINE, il a le malheur de venir du grec, et d'être actuellement tout le contraire de son ét

(\*) Voyez le *Journal de chimie médicale*, tom. Ier, 2<sup>e</sup> série, p. 281-291.

e ou un pro-  
: imposer un  
dresse à un  
ons, qui lui  
a découverte  
r faire choix  
tre parfaite-  
: ne connaît  
e trouve que  
ts, se distin-  
culière, et  
étymologie,  
ntraire de la  
as heureuse,  
8). *Diastase*  
a chimique,  
ase chimique  
e, qui sépare,  
ulation. Or,  
remières lec-  
ndon que la  
lision, qui  
stase avait la  
nts de la fé-  
, et d'opérer  
, les auteurs  
avaient eu le  
n possédait à  
rever les en-  
e départ des  
ils dans leur  
utant moins  
de l'état de  
opriétés sui-  
soluble dans  
ssolution est  
n'est point  
lomb; aban-  
en peu de  
à 65 ou 70°  
e le pouvoir  
anément les  
la dextrine,  
1, tandis que  
liquide, sur-  
la densité de  
rent ménagée  
lui retrouver  
de rotation  
tient à degré  
'outefois, la

» solution de diastase, en présence de la dextrine,  
• peut convertir en sucre cette dernière substance,  
» pourvu que la température ne s'élève pas, du-  
• rant leur contact, au-dessus de 70 à 75° cent. ;  
• car si on la chauffe jusqu'à l'ébullition, on perd  
» la faculté d'agir sur la fécule et la dextrine. Ces  
» caractères suffisent pour faire concevoir le pro-  
» cédé par lequel on l'a obtenue.

» La diastase existe dans les semences d'orge et  
• de blé germés, dans les germinations de pomme de  
• terre, où elle est toujours accompagnée d'une  
» substance azotée, qui, comme elle, est soluble  
• dans l'eau, insoluble dans l'alcool, mais qui en  
» diffère par la propriété qu'elle a de se coaguler  
» par la chaleur, de ne point agir sur la fécule,  
• et d'être précipitée de ses dissolutions par le  
» sous-acétate de plomb.

» La diastase s'extrait de l'orge germée, par le  
» procédé suivant : une partie d'orge est réduite  
» en poudre, et délayée dans deux parties et de-  
• mie d'eau distillée. Après avoir fait macérer pen-  
• dant quelques instants ce mélange, on le jette  
» ensuite sur un filtre. Le liquide qui en provient  
» est chauffé dans un bain-marie à 65° ; cette tem-  
» pérature suffit pour en coaguler la matière azo-  
» tée, qu'on sépare par une nouvelle filtration.  
• Le liquide alors ne renferme plus que le prin-  
• cipe actif, et une quantité de sucre en rapport  
» avec les progrès de la germination. Pour séparer  
» ce dernier, on verse de l'alcool dans la liqueur ;  
» la diastase, qui, par le fait de cette addition,  
» cesse d'y être soluble, se dépose sous forme de  
» flocons que l'on recueille, et qu'on dessèche à  
» une douce chaleur. On peut, pour l'obtenir plus  
» pure encore, la dissoudre de nouveau dans l'eau,  
» et la précipiter une seconde fois par l'alcool.

» Pour préparer la dextrine et les liqueurs su-  
» crées, on fait usage d'orge germée, dans la  
» proportion de 5 à 10 pour 100 de fécule. Quand  
» il s'agit d'obtenir du sucre, on soutient la tem-  
» pérature au degré où l'action se prolonge ; pour  
» avoir de la dextrine on pousse au terme de l'é-  
» bullition, qui fait cesser toute réaction. »

975. Nous avons pris soin de transcrire textuel-  
lement, afin de n'être pas exposé à mettre en  
sailie, sans le vouloir, tout ce que cette annon-  
cement renfermait de plus curieux, et qui méritait le  
mieux la prime officielle. Discutons maintenant la  
valeur de la découverte.

La diastase de Payen et Persoz se distingue par  
deux propriétés nouvelles dans la science, et  
extrêmement remarquables d'après eux : la pre-  
mière, qui est de faire crever la fécule et d'opérer



le départ des léguments ; la deuxième, qui est de saccharifier la fécule. Or, malheureusement, la première propriété lui est commune avec l'eau la plus pure ; en effet, si on élève la température de l'eau à 65 ou 70° cent. et qu'on y projette une quantité peu considérable de fécule de pomme de terre, les grains éclatent, la substance soluble et gommeuse se répand et se dissout dans le liquide, les léguments s'étendent en se vidant. Si l'on abandonne alors au repos ce mélange, en moins d'une demi-heure tous les léguments se précipitent au fond du vase ; le liquide qui tient la substance gommeuse en dissolution redevient limpide comme l'eau pure ; et, par la décantation, on obtient séparément les deux substances. Une goutte d'eau jetée dans le mélange avant son entier refroidissement, abrège de beaucoup la durée de la précipitation des léguments. Il est évident donc que cet effet appartient en propre à l'eau elle-même, et qu'il se reproduira, que cette eau soit pure ou tenant en dissolution d'autres substances. La diastase n'entre donc pour rien dans ce phénomène ; il paraît seulement que les auteurs de la découverte l'aperçurent pour la première fois, en mêlant l'amidon à une solution de leur diastase, et que, comme ils étaient pressés de lire leur note, ils n'eurent ni le temps ni la pensée de se livrer à des contre-épreuves, dont ils étaient sûrs d'avance au reste qu'à l'Institut, ils n'auraient pas besoin.

976. La seconde propriété, qui consiste à saccharifier la fécule est fort intéressante ; elle est incontestable ; mais malheureusement elle n'est rien moins que nouvelle. Elle revient de droit et sans modification aucune, sous le rapport industriel, à ceux qui ont inventé et perfectionné l'art de fabriquer la bière, et, sous le rapport scientifique, à Kirchoff, qui démontra, par les expériences les plus variées, l'influence qu'exercent, non-seulement les substances glutineuses, mais encore, en toutes lettres, la solution du *malt* d'orge, c'est-à-dire de l'orge germée, sur la saccharification de la fécule. C'est cette découverte qui a donné lieu aux distilleries de fécule ; l'on savait fort bien, depuis cette époque, que la fécule mêlée au gluten ou aux substances analogues était susceptible de donner un excellent sirop, et par

une seconde fermentation, de l'alcool verse dans le commerce ; et les capitalistes l'on a vendu le brevet d'invention de Persoz, auraient pu arguer contre les du sirop de dextrine, de l'article de la loi rentrant dans le domaine public toute d publiée préalablement dans les journaux les livres de science.

977. Les nouveaux inventeurs n'auraient pas manqué de répondre que stase différerait du gluten en ce qu'elle est dans l'eau, tandis que le gluten est Ceci demande une explication qui nous d'anticiper sur les développements, dans nous serons forcé d'entrer, en nous occupant l'histoire du gluten ; mais cette objection était fondée, ne leur conférerait nul droit de la priorité ; elle les justifierait moins du plagiat.

978. Le gluten est insoluble dans l'eau mais il est soluble en une certaine quantité dans l'eau saturée d'un acide ou d'ammoniac dans la nature organisée si féconde en acides ammoniacaux, le gluten doit se trouver souvent sous cette forme soluble, et échapper à d'antérieures observations. Au lieu de se nommer *diastase*, avait-il reçu le nom de *gluten soluble* ou proprement dit, d'Einhof et Berzélius, celui de *simon* par Taddel, celui de *légumine* de Braconnot. Or, c'est principalement la germée que le gluten subit cette apparence trompeuse métamorphose. En effet, on a démontré en 1826 et 1827 (\*), que dès que le germe, il se produit un acide énergique de l'acide acétique, et que dès lors le gluten sa consistance et que le péricarpe vient lacteux ; qu'il se compose peu à peu de gluten dissous dans l'acide et de légumine de substance soluble. Le résultat de l'action du gluten sur la fécule du péricarpe est de former en sucre, puis celui-ci en alcool, celui-ci en acide acétique. Les brasseurs la fermentation aux deux premières pl font germer les grains d'orge jusqu'à la plumule ait atteint un peu plus de la

(\*) Mémoire sur l'ordiine et le gluten, pag. 23, lu à l'Académie des sciences, le 3 juillet 1826, et imprimé, en 1827, dans les *Mém. du Muséum d'hist. nat.*, tom. XVI. — *Mém. sur les tissus organiques*, 2e partie, § 55, lu le 21 juillet 1826 à la Société d'histoire naturelle et à la Société philomathique, et imprimé en 1827, dans le tome III des *Mém. de la Société d'hist. nat. de Paris*. — Notre idée se trouve textuellement reproduite par Berquenet en 1833 (*Annales de chimie et de physique*,

tom. LII, pag. 258). Colin et Edwards ont annoncé (dans les sciences (1er avril 1833), qu'ils s'étaient rencontrés point, avec Berquenet. Il n'est pas permis aux membres de l'Institut d'avouer qu'ils se sont rencontrés hommes hostiles. Nous nous souvenons, d'un autre lieu, sept ans auparavant, nos deux mémoires cités nous nous rencontrions, nous aussi, mais seulement avec ces trois auteurs, à la Société philomathique.

; ils dessèchent alors les grains, les réduisent en farine, qu'ils font dissoudre dans l'eau. Cette farine se nomme le *malt*; et la bière, dont les brasseurs connaissent les propriétés si vantées, c'est la *diastase*, la *zymase*, la *diastase*, etc.

Mais cette dissolution ne renferme rien d'une substance immédiate et pure de diastase; et le gluten dissous par l'acide acétique est associé à l'huile également soluble dans l'acide, à la gomme, au sucre, soluble dans l'eau, enfin, à tous les sels qui abondent dans les graines farineuses. La diastase de malt n'est donc qu'un mélange plus ou moins compliqué de sucre, de gomme, de gluten soluble de fécule, d'huile, de sels, et de gluten, à qui appartient spécialement la propriété de saccharifier. Quand donc ces auteurs ont dit à produire du sucre par leur diastase, ils ont dit de trop la fécule; car l'orge germe, et il nous semble, assez, sans y ajouter la pomme de terre; et au lieu d'annoncer qu'ils allaient faire du sucre avec de la pomme de terre et du malt de bière, ils auraient dû se proposer d'extraire le sucre tout formé d'avance, par leur concours, dans le malt des brasseries. Quelle singulière idée que d'ajouter de la fécule de pomme de terre à la farine de malt, comme si celle-ci n'avait pas assez de gluten! C'est pourtant là de la haute chimie appliquée aux arts et à l'industrie, aux sciences académiques commerçantes (806), qui se rattache dans le domaine de la physiologie des substances qui ne sont que des débris d'organes! etc.

On nous dispensera, sans aucun doute, de nous faire connaître le procédé par lequel ces messieurs ont obtenu la diastase pure, et le procédé par lequel ils pensent isoler la diastase pure, par la diastase, bien plus purement que la diastase pure. Tout ceci dépasserait trop la plaine.

Nous n'ajouterons pas que nous avons essayé d'examiner leur prétendue diastase pure, qu'ils disent blanche; elle était noire, elle était grasse, et recroquevillée comme de la gélatine. Depuis dix ans nous élevons la chimie présumée la chimie organique, contre les mélanges naturels; nous étions

bien loin de nous attendre à la voir nous répondre, en opérant elle-même des mélanges. afin de se ménager le plaisir de les donner comme des substances pures. Honneur à la chimie académique! elle a un procédé particulier pour avancer!

L'Académie des sciences, et cela par une raison qui n'est pas de la compétence de cet ouvrage, l'Académie des sciences avait accueilli avec trop de faveur la lecture de ces inconcevables idées, pour que les auteurs s'arrêtassent tout court dans une voie qui conduisait, par une pente si douce, à la gloire et au profit. Les productions de cette force affluèrent tous les huit jours au bureau du président; la complaisance obligée de la docte assemblée s'épuisa à la peine; des mauvais plaisants proposèrent de nommer une commission spéciale pour étudier ce *choléra* d'improvisations amyliques, maladie qui affectait des caractères si variables et si fugitifs, et des colorations qui passaient, comme par un trait de plume, de la *cyanose* au blanc le plus pur; et les auteurs de ces variations épidémiques ne se rendirent au vœu de l'Académie, que lorsqu'ils s'aperçurent, au silence qui régnait autour d'eux, que chacun des assistants s'était bouché les oreilles. En vérité, il était temps que ce manège cessât; sans quoi, un volume ne nous aurait pas suffi à expliquer à nos lecteurs comment il se faisait que nous avions fini, à force d'approfondir les élucubrations de ces messieurs, par les comprendre aussi peu qu'ils se comprenaient eux-mêmes; ce à quoi, du reste, ils ne paraissaient pas essentiellement obligés par le programme. Nous tâcherons de mettre un peu de clarté dans l'exposition des doctrines que nous sommes condamné à réfuter, en continuant à procéder par demandes et par réponses.

981. D. Qu'est-ce que l'*AMIDINE* de Guérin?

R. C'est la *substance soluble*, que nous avons découverte dans la fécule, que nous avions désignée sous le nom de *substance gommeuse*, à laquelle Biot a cru devoir donner le nom de *dextrine* (970) \*), nom que Payen et Persoz conservèrent à la substance soluble altérée par le malt de bière, qu'ils abandonnèrent ensuite après aveu. Pour celui d'*amidone*. Saussure avait donné le nom d'*AMIDINE* au précipité que nous avons démontré n'être composé que de légumineux (959); ainsi la science possède aujourd'hui

on a cru trouver une différence entre son amidine et de Biot, en ce que son amidine ne fermente pas avec le germe (diastase de ses rivaux). Guérin n'a sans employé assez de substance soluble, ou il l'aura al-

térée en l'isolant, ce qui est très-facile. La substance soluble de la fécule fermente tout aussi bien que l'empois, en contact avec toutes les espèces de gluten.

un mot qui signifie deux choses différentes ; elle en possède trois qui signifient la même chose. La partie de la science qui enregistre avec une religieuse sollicitude ces créations nominales, à côté du nom de leur créateur, se nomme synonymie : espèce de cimetière où chaque fosse à part a du moins sa croix et son épitaphe.

982. D. Quels motifs avaient les créateurs de ces locutions, pour préférer leur expression à l'expression précédente ?

R. Le motif de voir leur nom survivre à leurs communications académiques, et venir se placer sous la plume même qui se chargerait de les biffer. Mais pourquoi alors remplacer la terminaison *ine* par la terminaison *one* ? Ces messieurs ne nous ont pas révélé ce secret.

983. D. Qu'est-ce que l'AMIDIN TÉGUMENTAIRE de Guérin ?

R. C'est l'assemblage des enveloppes de la fécule, que nous avons désignées sous le nom de *téguments*. Pourquoi *amidin* plutôt que *amidine* ? L'épithète, en fait de nomenclature, indique une différence, le nom substantif indiquant une ressemblance ; la première est un nom spécifique, mais le substantif est un nom générique ; si votre genre ne renferme point d'espèces, pourquoi un nom spécifique ? pourquoi donc ne pas appeler l'un *amidin* et l'autre *amidine* ? Nous sommes loin de prendre parti pour l'*in* ou l'*ine*, nous n'y tenons aucunement ; nous voudrions seulement faire comprendre à ceux qui ont le privilège classique de bouleverser les nomenclatures, qu'il faut, du moins en cela, procéder d'après des règles que le public soit en état d'apprécier.

984. D. Qu'est-ce que l'AMIDIN SOLUBLE de Guérin ?

R. C'est, d'après lui, l'AMIDIN TÉGUMENTAIRE même (tégument), que l'amidine tiendrait en dissolution, et qui, d'après le même auteur, serait identique, sous tous les rapports, avec l'amidin tégumentaire. Ainsi voilà encore deux substances qui sont identiques et différentes ; voilà une substance qui change de nom, selon qu'elle est dissoute ou indissoute. L'auteur a certainement admis par supposition ce qu'il avance comme une certitude, car rien n'est moins soluble que la substance tégumentaire de l'amidon ; les téguments montent en suspension dans l'eau et y restent suspendus d'autant plus longtemps, qu'ils ont été plus divisés et déchirés par l'élévation de température et

la durée de l'ébullition. Si l'on ne tient pas seulement compte des caractères différents nous avons assignés à la dissolution et pension (937), on sera exposé à perdre de masse de téguments qui existerait dans la dissolution amyliacée. Outre les téguments, nous mentionnons (1003) d'un tissu cellulaire intérieurement grain de fécule, tissu bien plus tenu que les téguments, bien plus susceptible d'être vu, parce qu'il trouble moins la transparence du liquide, et qu'il reste encore plus longtemps en suspension que ceux-ci. C'est ce tissu qui se précipite en flocons, après que les téguments se sont précipités sous forme presque pulvérulente. En un nom spécial, ce serait vouloir établir une distinction nominale entre un tissu jeune et plus âgé, entre la membrane qui comme une membrane qui vieillit, entre le tissu externe et le tissu intérieur. La mémoire ne suffirait pas à cette nomenclature intarissable. L'AMIDIN TÉGUMENTAIRE est donc un mot qui ne s'applique qu'à un double emploi de la même substance ; nos yeux ont des meilleures preuves, que les tégés académiques ont procédé à l'étude des substances délicates, sans avoir pris la peine de faire la moindre idée exacte de l'histoire du développement ; et nous serions tenté de dire que tout ce travail a été rédigé plutôt au cabinet que dans le laboratoire.

985. D. Quels sont les caractères distinctifs assignés à ces trois substances par leur inventeur ?

R. Voici les seuls qui méritent une mention sérieuse :

1° L'amidon renfermerait :	
Amidon tégumentaire,	2,
Partie soluble dans l'eau,	97,
	100,

c'est-à-dire trois sur cent de tégument ; c'est-à-dire trois sur cent de tégument pesés sont peu en état de rendre raison ; est impossible à nos procédés actuels complètement, et de la manière que l'analyse élémentaire, les téguments, de substance soluble qu'ils recélaient à l'état d'intégrité. En effet, si vous ne poussez pas loin la durée de l'ébullition dans l'eau, si vous ne trouvez en trop faible proportion, la substance soluble ne sort qu'en partie du tégument ; remplissez les deux premières conditions, divisez les téguments en parcelles susceptibles de rester très-longtemps en suspension dans

ous surez  
dans le  
surez un  
devra  
stance  
en expéri-  
les nom-  
entre les  
dans les  
poids des  
ne que le  
un prolon-  
s auteurs  
né, dans  
de nous  
visions;  
sans se  
re, que la  
thèmes de  
ne coûtent  
hardiment  
nes (choi-  
amidon. Le  
d'offrir un  
ne du légu-  
possédions  
ur mesurer  
qui échappe  
les mesures  
circonstance  
résultat; ce  
lu grain de  
on que l'on  
ir grossir le  
ondant avec  
gent. Il est,  
l'on doit se  
a pensée; ce  
ement orga-  
ne sauraient  
on de temps  
le chimiste  
ture a déjà  
la plus les

r assure  
lances,

Ces nombres, sur le papier, figurent avec une certaine assurance; mais si l'on se rappelle les résultats obtenus par Prout (805) sur le même amidon plus ou moins desséché, on sera tenté de ne voir dans ces différences qu'une différence de dessiccation, l'amidine ayant été soumise à une dessiccation moins prolongée que l'amidin, et l'amidin que l'amidin tégumentaire, deux substances différentes quoique identiques. Ces nombres n'ont rien de vrai; ils ne se présenteront pas deux fois sur mille analyses opérées avec le plus de conscience. Du reste, l'auteur finit par avouer que son amidin tégumentaire n'était pas pur; mais alors pourquoi consigner des nombres dans un mémoire, et surtout dans l'ouvrage classique de chimie élémentaire, que Thénard a enrichi d'un *Essai sur la philosophie chimique*? On a connu, à Paris, deux chimistes fort vantés l'un par l'autre, qui, lorsqu'ils travaillaient en commun sur un sujet, étalaient devant leurs yeux les travaux les plus récents sur la matière, alignaient les chiffres obtenus par les divers auteurs, en prenaient la moyenne, et la publiaient ensuite comme le résultat de leurs expériences propres; et la science ne perdait certainement rien à enregistrer cette moyenne, qui faisait un aussi joli effet que les nombres précédemment publiés; puis suivait une petite dissertation, pour discuter la valeur des nombres donnés par les uns et par les autres, pour faire voir de quel auteur ils se rapprochaient le plus. Jamais nos illustres aristarques n'ont élevé le moindre doute sur le mérite de ces élucubrations; elles étaient enregistrées immédiatement après la lecture; et Berzélius, au bout de l'année, les consignait dans ses *comptes rendus*, comme des travaux dignes de figurer à côté des siens. Nous ne dirons pas que les nombres de l'amidine et de l'amidin aient été jetés sur le papier par le même procédé; mais, de quel coup de dé qu'ils soient sortis, nous invitons les chimistes de l'époque moderne à les considérer comme non avenus, et comme ayant été, même d'après l'aveu de l'auteur, obtenus un peu trop vite. Depuis le procédé de Liebig (269), nous sommes inondés d'analyses élémentaires de ce genre de mérite.

5° Quant aux caractères physiques assignés par l'auteur à ces trois prétendues substances, nous n'hésitons pas à consacrer notre temps à les énumérer; ces données nous paraissent être le fruit d'un travail; ceux qui sont énoncés sans preuve sont évidemment hasardés. Ainsi, l'amidin tégumentaire fournirait

un peu plus d'acide oxalique par l'acide nitrique ,  
 un peu moins de sucre par l'acide sulfurique , que  
 ne le ferait l'amidine ; il faut en vérité être bien  
 sûr de ne pas rencontrer la moindre contradiction  
 académique , pour se permettre de pareilles asser-  
 tions. Cependant il est une justice à rendre à l'au-  
 teur de ces idées , c'est qu'il a du moins procédé  
 par des expériences avant d'annoncer des résul-  
 tats , c'est qu'il a du moins vu ce qu'il a mal vu ,  
 qu'il s'est trompé , mais n'a pas cherché à tromper.  
 Dans ce chapitre nous n'en dirons pas autant de  
 tout le monde ; et nous parlerons franchement ,  
 afin de délivrer la science de cette peste de travaux  
 de commande , que l'on apporte tous les huit jours  
 à la docte assemblée , que l'on taille , que l'on rogne ,  
 que l'on allonge à chaque séance , selon les goûts  
 des patrons. Il faudrait mettre une bonne fois au  
 ban de la science ces esprits , ou serviles , ou mal  
 faits , qui changent d'idées toutes les quinzaines ,  
 refont leurs mémoires tous les cinq ans , en ayant  
 pourtant soin d'en conserver la date stéréotypée  
 au frontispice , qui assurent aujourd'hui ce qu'ils  
 ont nié hier , et ce qu'ils renieront demain , et qui ,  
 en disant sur tous les sujets le pour et le contre ,  
 sont toujours sûrs de pouvoir réclamer la priorité  
 d'un fait démontré. C'est là une plaie hideuse de  
 nos institutions scientifiques , et dont on limite à  
 peine la marche envahissante par deux ou trois  
 cents pages de réfutation.

986. Passons aux découvertes progressives de  
 Payen (\*). La plume nous a tombé plus d'une fois  
 des mains , avant de nous décider à écrire la pre-  
 mière ligne de ce paragraphe. Comment réfuter ,  
 en effet , de pareilles choses ? par quel bout  
 les saisir ? par où commencer qui ne soit la fin ?  
 quelle chose attaquer que l'auteur aussitôt ne  
 rétracte ? et comment garder son sérieux , entre  
 Payen invoquant l'autorité de Dumas , et Du-  
 mas faisant l'article , en pleine académie , un  
 rouleau du sirop de Payen à la main ! Qu'il nous  
 suffise de transcrire ces choses séance par séance ;  
 ne cherchons pas à tuer des idées qui se sui-  
 cident.

« SÉANCE PREMIÈRE. — La DIASTASE (974) fait  
 » crever les léguments et les précipite (975) en les  
 » séparant de la DEXTRENE (970).

« DEUXIÈME SÉANCE. — La diastase transforme

(\*) D'abord Payen travaillait en commun avec Persoz , dont  
 il avait , à ce qu'il paraît , la signature scientifique en blanc.  
 Mais ce dernier , après les deux ou trois premières lectures ,  
 s'empressa de déclarer publiquement qu'il abandonnait son col-

ullition. D'où l'auteur conclut que l'*amidine* timentaire (983) n'existe pas, comme substance immédiate différente de la fécule, que l'*AMIDINE SOLUBLE* n'existe que comme une quantité variable, extraite de l'intérieur de la fécule; que l'*amidine* ne préexiste pas, c'est un produit de l'altération par l'eau, le broyage ou la température.

SIXIÈME SÉANCE. — Les téguments arrondis et extensibles de la fécule se composent d'amidone couverte de plus de cohésion que les parties extérieures plus récemment formées.

» SEPTIÈME SÉANCE (\*\*). — La fécule et l'amidon forment un principe immédiat organique, dont les couches externes offrent plus de cohésion et plus de résistance à divers agents que les couches intérieures, sécrétées PLUS RÉCEMMENT sans doute. Les couches enveloppantes, épaisses, tenaces, spongieuses, constituent les téguments dilatables et contractiles, qui peuvent ainsi conserver des formes arrondies, en changeant de dimensions... L'amidone, insoluble à froid dans la fécule et l'amidon, peut CÉPENDANT se gonfler, au point de rompre ses couches enveloppantes. L'amidon tégumentaire ni l'amidon soluble ne présentent pas de grandes différences. Il n'y a pas entre eux isomérisation, mais une identité que dissimulait l'état VARIABLE OU ACCIDENTEL de cohésion ENTRE LES PARTIES de l'amidone, son altération et les corps étrangers y adhérents. »

987. Nous terminons là, pour reprendre notre lieu dans les paragraphes suivants. Ces sortes de lectures hebdomadaires seraient devenues interminables, si la presse ne leur avait pas adressé à propos quelques coups de sifflet (969), sans lesquels l'Institut ferait semblant d'écouter encore. Réfuter pareil verbiage, qui, à chaque séance, avait l'air d'avoir été dicté ou écrit un quart d'heure auparavant sur le coin du bureau, ce serait vraiment porter trop loin encore la déférence et la vénération de la critique. Nous avons copié textuellement les phrases dans le journal de l'auteur; nos lecteurs les comprennent, s'ils le peu-

i. « Dans la séance du 12 janvier 1837, Biot  
a constaté la présence d'un smeltant de la lumière polari-  
sée dans les globules de fécule de pomme  
de terre, les globules, dont la

I<sup>er</sup>,

transparence est aussi parfaite que celle du plus pur cristal, exercent une action dépolarisante qui dépend de leur constitution intérieure, laquelle, d'après cela, ne saurait être homogène et uniforme, comme celle d'une goutte d'eau ou de verre fondu à la lampe, mais se montre, au contraire, assujettie à des relations de structure déterminée par l'organisation. L'effet absolu de cette action dépolarisante est moindre dans les plus petits globules que dans les plus gros; dans un même globule, il varie avec l'épaisseur des parties que la lumière traverse, comme aussi avec le sens de transmission; de sorte que les particularités de la configuration se voient ainsi indiquées et dessinées par les sinuosités correspondantes des lignes lumineuses, précisément comme si le globule était opaque. »

989. Que les grains de fécule soient transparents comme le plus pur cristal, ce n'est certainement pas ce que le procédé de Biot a fait découvrir (885); ce n'est pas non plus une découverte que la structure hétérogène du grain de fécule (896), et que l'existence des rides sinueuses qu'on observe à certains microscopes sur chacun de ces grains (891); si les résultats de Biot établissaient quelque chose, ils ne feraient que confirmer ce qui était établi auparavant, par des moyens plus précis. Mais l'expérience de Biot sur la dépolarisation de la lumière par le grain de fécule, manque de toutes les précautions, dont on a garde de se dispenser dans les expériences en grand. En effet, avant de procéder à l'étude des phénomènes de la polarisation de la lumière, il faut pouvoir mesurer les angles, que fait le rayon lumineux avec les surfaces réfléchissantes ou réfringentes; il faut surtout connaître les rapports de surface des corps réfringents, des facettes d'un cristal, par exemple. Or, ici, il n'y a plus possibilité d'établir ces données sur des globules qui s'inclinent au porte-objet par le moindre mouvement, et surtout des globules arrondis de la manière la plus variable et la plus irrégulière. Si, lorsqu'on éclaire ces granulations, par transmission des rayons lumineux, on perd de vue ces diverses circonstances, on sera exposé à voir un effet de double et même triple réfraction, dans le résultat de la réfraction de deux ou trois bosselures de la surface du grain de fécule; d'un autre côté, le grain de fécule, soumis au microscope, ne saurait être assimilé, en fait de réfraction, à un corps réfringent soumis à l'œil nu. Le grain de fécule est une lentille réfringente, dont on étudie la forme avec un système compliqué de lentilles, et par la transmission des rayons lumineux. Or

les rayons qui l'éclairent ne profiteront microscopique, qu'en tombant parallèles uns aux autres, sur la surface inférieure lisse objective; la moindre déviation plane de l'observateur dans l'obscurité, en dir de l'axe du tube les rayons émergents que le grain féculent; en sorte que si, sans ni le miroir réfracteur, ni le porte-objet, vient amener l'axe du tube dans l'axe d'émergence, on trouverait que la lumière librement à travers le grain de fécule, la première position du tube, paraissait tout noir.

Il ne faudrait pas croire que toutes les conditions de l'expérience soient remplies, si on dispose le miroir réfracteur (454), de manière que la lumière des nuages passe librement par le grain de fécule dans l'axe du microscope. En suite, au lieu d'employer à l'éclairage la lumière naturelle, vous projetez sur le miroir polarisé, les différences que vous observez la première et la seconde image microscopique pourront tout aussi bien venir du phénomène de la polarisation, que des angles du rayon sur la surface du miroir. Car il est facile de voir au microscope, ce que la théorie nous fait savoir que les objets s'éclairent ou restent à l'ombre, au plus petit changement de position des corps lumineux. Or si, après que j'ai disposé le miroir sur un nuage, je projette de la lumière sur la surface de la glace, j'éclairerai nécessairement mon objet dans une telle direction; et comment déterminer à nous l'amplitude de toutes ces inclinaisons, et établir les rapports de la réfraction avec la réfraction en grand? Ajoutez que ce se complique encore bien davantage l'usage du miroir concave. Ainsi, les faits établis par Biot, sont susceptibles d'une explication différente; et cet essai d'expériences a été trop hâtif, et d'un vol un peu trop hardi.

990. Nous terminons là la critique que j'ai faite, à l'époque de l'apparition de notre édition, se sont rabattues comme une pierre sur la docte assemblée dont nous avons l'honneur de n'être pas l'ami. Nous prions nos lecteurs de nous pardonner les pages que nous venons de consacrer à la critique de pareilles choses; nous les supplions de leur réserver la place que nous leur donnerons dans la prochaine édition; mais on ne saurait penser de donner une fois place à des choses qui parlent de si haut. Nous allons maintenant à l'étude physiologique des grains de fécule.

**Disposition des grains de fécule dans l'intérieur des cellules végétales. — Féculière du Typha (\*) et du Trapa.**

On ne trouve les grains de fécule que dans les cellules du tissu cellulaire qui ne sont tapissées de substance verte. Les vaisseaux, interstices, les cavités déchirées n'en contiennent jamais. La moelle des troncs, le péricarpe et les cotylédons des graines sont les seuls dans lesquels on rencontre plus fréquemment cette substance.

Il est facile d'observer la configuration des grains de fécule et à facettes, qui renferment les grains des céréales, en coupant longitudinalement par tranches extrêmement minces, le péricarpe de l'orge. Les tubercules de la pomme de terre observés par le même procédé, fournissent l'observation des résultats plus distincts, les cellules hexagonales étant plus rigides que celles des céréales. Si l'on écrase sur le porte-objets quelques fragments de pois verts, qu'on aura préalablement soumis à l'ébullition, pendant quelques heures, on en voit toute la substance se dissoudre ainsi sous la pression, et se résoudre en grandes cellules pyriformes, allongées, qui sont remplies de grains de fécule (pl. 19 a) que l'iode colore en bleu, et dont les parois ont été déchirées par le froissement, que l'on ne retient que des grains d'un plus petit calibre (*ibid.* b). Ces cellules grossières de fécule ont en général une longueur sur  $\frac{1}{10}$  en largeur.

Cette circonstance se représente spontanément d'une manière assez curieuse, lorsqu'on plonge dans l'eau les rhizomes (\*\*) de *Typha* de nos étangs. On trouve bientôt au-dessus de la vase une couche féculente. Le liquide au-dessus est saturé d'une substance gommo-cellulagineuse qui, au contact de l'air,

prend une teinte d'un rouge tendre (\*\*\*) ; la fécule, exposée à l'air, contracte aussi, presque instantanément, la même teinte, qu'elle abandonne de nouveau dans l'eau ; l'iode ne la colore que faiblement alors, et cela encore en verdâtre et non en bleu. On ne tarde pas à s'apercevoir, à la température ordinaire, que la fermentation s'établit, par des bouffées, qui amènent, à la surface du liquide, des nuages blancs, qui se désagrègent peu à peu, en retombant dans le fond du vase.

994. Ces granulations féculentes possèdent un calibre assez fort pour être observées à la loupe. Mais à un grossissement supérieur, on obtient l'explication la plus évidente de la cause, qui produit la fermentation et la couleur rougeâtre que contracte cette espèce de fécule au grand air. Car, au lieu de grains ordinaires d'amidon (885), on a alors devant les yeux de grands sacs, ou plutôt de grandes cellules (pl. 6, fig. 17, a) plus ou moins remplies de grains arrondis et pressés les uns contre les autres. Un assez grand nombre sont vides de ces grains (c). L'iode colore en jaune les grandes vésicules, et en bleu les grains dont elles sont remplies, ce qui à l'œil nu produit la couleur verdâtre (b).

995. On a donc alors devant les yeux les cellules elles-mêmes du tissu cellulaire du rhizome, qui se sont isolées nettement par la désagglutination de leurs parois respectives, et qui recèlent dans leur sein, en plus ou moins grand nombre, les grains d'amidon que chacune d'elles a élaborés.

996. Ces téguments ligneux du *typha*, plus ou moins ovales, plus ou moins anguleux et à facettes, ont en général  $\frac{1}{7}$  de millimètre en longueur sur  $\frac{1}{17}$  en largeur, et  $\frac{1}{10}$  sur  $\frac{1}{20}$ . Les grains de fécule qu'ils recèlent ont de  $\frac{1}{150}$  à  $\frac{1}{300}$  de millimètre, et ils paraissent sphériques.

997. Par l'ébullition, ces téguments ligneux

colorent pas comme eux par l'iode. Ce sont probablement des cellules jeunes, dans lesquelles doivent se développer les grains de fécule.

(\*\*\*) Après l'opération de l'extraction de la fécule, il reste entre les mains une filasse blanche, devenant rougeâtre au contact de l'air, et qui est dans le cas de fixer l'attention des économistes ; car deux de ces fils, de 12 centim. de long sur un 5<sup>e</sup> de millim. de diamètre chacun, liés par leurs extrémités et suspendus à une tige de fer, ont supporté, pendant cinq minutes, un poids de près de 4 livres. La longueur de ces filaments dépend de celle des entre-nœuds du rhizome, d'où on les extrait.

des sciences phys. et chim. de Férussac, noté par le rhizome, le chaume souterrain qui trace son chemin dans la vase, et qui produit de nouvelles tiges et des nœuds. Au mois d'août, on rencontre moins de téguments ligneux pleins de fécule que de téguments vides (a). Au mois d'octobre, on commence à remarquer que des téguments ligneux pleins de fécule ; et, à ce temps, on remarque des grains hyalins, oblongs, et des téguments ligneux, rappelant l'aspect et la forme des grains ovoïdes de la pomme de terre, ayant des dimensions que les téguments ligneux, mais ne se



n'acquièrent pas des proportions plus grandes ; mais l'iode colore alors en bleu toute leur capacité, et l'on ne distingue plus ainsi, dans leur sein, aucun granule intègre ; car chaque grain de fécule y a éclaté et son tégument s'y est distendu, en sorte que la capacité de la cellule ligneuse s'est trouvée remplie par les téguments et la substance soluble, et elle se colore en entier de cette manière par le moyen de l'iode. Cette coloration n'a pas lieu sur celles des cellules ligneuses, qui, avant l'ébullition, s'étaient montrées vides de grains féculents.

998. On ne se refusera pas, je pense, à croire que, sans le secours du microscope, cette aggrégation de cellules féculentes eût formé une nouvelle substance immédiate, qu'on aurait peut-être décorée du nom de *typhine*, et qui n'eût pas manqué d'être considérée comme bien distincte de toutes les autres fécules, par sa couleur rougeâtre et ligneuse que l'iode colore en verdâtre, par la propriété qu'elle a de fermenter spontanément, et avant toute ébullition, dans l'eau pure, enfin par celle de ne point former d'empois par l'ébullition.

999. Depuis la publication de cette première édition, nous avons eu occasion d'observer un autre genre de fécule encore plus curieuse que celle du *typha* ; c'est celle du péricarpe du *trapa natans*, vulgairement appelé *châtaigne d'eau*, plante fort commune dans les étangs et mares de Versailles. Dans ce péricarpe tout est fécule, mais rien ne s'isole ; c'est un tissu cellulaire compacte (pl. 6, fig. 56) qui se colore en bleu par l'iode sur toutes ses membranes. Dans l'intérieur de ses compartiments cellulaires et hexagonaux, on voit, surtout au moyen d'une lentille de grenat, une agglomération de petits globules indécis, qui s'effacent aux regards par une trop vive lumière. Voilà donc un péricarpe qui, par la réaction de l'iode, prend les caractères de la fécule sur les parois des organes cellulaires, qui, chez d'autres végétaux, ne se colorent qu'en jaune par le réactif. L'analogue du gluten est ici de nature féculente.

L'énorme péricarpe du *trapa natans* affecte, par la dessiccation, une couleur marron et une consistance analogue à celle de nos belles espèces de blé dur. Les tranches minces qu'on en obtient sont blanches, comme cela a lieu sur les ratissures des fanons de la baleine. Vingt-quatre heures de séjour de ce gros fruit dans l'eau rendent à cet organe toute la blancheur et la friabilité des organes féculents ; les cellules hexagonales s'isolent

mieux alors, et les granulations intérieures se distinguent avec plus de netteté dans les cellules principales ; mais par la dessiccation le péricarpe reprend de nouveau sa couleur. La cuisson blanchit cette substance aussi bien que la macération.

## § XI. *Hile et structure intime des de fécule.*

1000. Il ne faudrait pas croire que les fécules se trouvent disposées au hasard dans l'intérieur des cellules végétales. L'idée seule d'une vésiculeuse (896) exclut cette supposition pour se convaincre à cet égard, il n'est que de faire rouler sous ses yeux, par le moyen du liquide, quelques-uns de ces tubes ligneux et isolés (fig. 17) des *rhizomes* (995) ; car on observe alors qu'ils renferment des granules féculents renfermés et même dans l'intérieur de la vésicule, ne se détachent, enfin n'est ballotté par la lente ou rapide du tégument sur lui-même, tiennent étroitement à la paroi du tube ligneux, même alors que la vésicule a été rompue, et que la substance gommeuse qu'elle renferme a été dissoute dans l'eau.

1001. Or, les grains féculents ne peuvent à une paroi, par un point de leur surface supposant que cette adhérence est l'effet d'une organisation même, et non celui de l'adhésion après coup. J'ai appelé ce point d'adhésion le *hile* du grain de fécule. Il est en général possible d'en apercevoir des traces sur les grains de fécule extraits de la plante, dans l'état d'intégrité : car ce point est trop étroit et laisse trop peu de traces sur la surface. Mais on aurait autant de tort d'en nier l'existence par cela seul qu'on ne peut l'apercevoir que dans les grains d'Orobanche, par cela seul que, sur d'autres objets, cet organe se soustrait à nos regards.

1002. Cependant il est une occasion où l'on peut obtenir la preuve directe de l'existence du *hile* du grain de fécule ; c'est l'époque avancée (dix à quinze jours) de la germination du blé. Si l'on extrait, à cette époque, le péricarpe renfermé sous le péricarpe, on ne pourra pas de s'assurer que tous les grains ont éclaté, qu'ils se sont vidés de leur substance soluble ; et, comme alors ils sont devenus et élastiques, leur *hile* ne casse point d'

ur les procédés de mouture, et, en imprimant dans l'eau de la féculé au tégument amylicé. L'huile arrive sur les côtés de l'insert distinctement qu'on le voit dans deux figures (18, pl. 6). L'observation révèle un autre fait qui empêche de croire de la féculé en physiologie. Sous l'influence et progressive de la germination, les féculents sont vidés de leur contenu, car leur tissu se soit ou on aperçoit alors, dans leur intérieur, des vésicules internes qui se développent, et même des granules sur la paroi du tégument colorable comme ce tégument adhérerait à la paroi du tégument colorable en rouge; enfin on a de la féculé dans la germination fait de progrès, et se multiplie (978).

On observe les grains de féculé de la lentille d'une ligne de diamètre; on les trouve ornés à la surface d'un fort joli effet. La surface des gros grains de féculé se étudier avec le plus d'avance de ces zones. A une lentille, le grossissement de 150 diamètres qu'on fasse usage du diamètre marque déjà que ce sont des grains dans les autres, mais ils ressemblent presque toutes par un point près duquel se distingue un

point qui aurait l'air d'être le centre, si je puis m'exprimer ainsi; 500 diamètres du microscope la germination s'étale tout entière aux alentours; telle est l'origine de ces rides faciles de s'assurer qu'elles ne sont pas la surface externe du grain de féculé; on amène doucement le grain au microscope, on aperçoit distinctement, avant d'apercevoir les rides, d'autant plus celles-ci, que le grossissement est plus grand; il en est de même du point noir; d'autant plus que les

rides s'offrent avec plus de saillie. Ces rides tapissent évidemment la paroi interne du tégument; elles nous paraissent être les analogues des spires, dont nous avons démontré l'existence dans toutes les espèces de cellules animales ou végétales (\*), et que nous avons signalées jusque dans les cellules vides de la moelle des végétaux; le point noir indique le point d'insertion ou plutôt le point de départ de ce système. Enfin, si la théorie que nous avons admise, sur l'accouplement des spires, représente, comme nous le pensons, les faits observés, le grain de féculé ne serait qu'une cellule avortée, et qui ne continue pas à se développer à l'intérieur, parce qu'elle ne possède qu'une seule spire, et non les deux spires de nom contraire, qui se développent dans tous les organes cellulaires destinés à se reproduire indéfiniment à l'intérieur et à l'extérieur.

1005. En conséquence, le grain de féculé ne se compose pas uniquement d'une vésicule renfermant une substance soluble dans l'eau, mais encore d'un tissu cellulaire interne plus ou moins compliqué, mais qui n'était pas apte à un développement ultérieur.

1006. Rappelons-nous que les grains de féculé, depuis l'instant de la fécondation jusqu'à celui de la maturité, croissent dans l'intérieur des vésicules du tissu cellulaire, qu'ils y acquièrent des dimensions et des formes extrêmement variées (886), et nous resterons convaincu que l'analogie aurait suffi pour indiquer d'avance le résultat que l'expérience directe nous a fait découvrir.

## § XII. Caractères physiques des principales espèces de féculés employées dans les arts, en économie domestique et en pharmacie (\*\*).

1007. Je m'étais servi, pour dessiner toutes les formes de diverses féculés renfermées dans la pl. 2 de la première édition de cet ouvrage, qui comprenait les fig. 1-27 de la pl. 6 de l'édition présente, je m'étais servi du grossissement de 100 diamètres de mon microscope de Selligie et d'un diaphragme de 0<sup>m</sup>,003 de diamètre. Pour les mesurer, j'avais fait usage du procédé de la double vue, qui, s'il n'est pas le plus rigoureusement exact, a du moins le mérite d'être le moins dispendieux. Au

\*, tubercules et graines des Cypripédiacées; \*\* des Solanacées, Convolvulacées; dans les Leguminacées; dans les cotylédons des Legumi-





comme les précédentes, porte l'étiquette de *sagou de Sumatra*. Les plus grosses de ces boulettes ne dépassent pas 2 millimètres en diamètre. La couleur en est moins prononcée, et la consistance en est tendre et presque friable; les molécules se désagrègent et se délitent pour ainsi dire dans l'eau.

Le troisième échantillon, intitulé *sagou blanc des Moluques* (fig. 39), affecte la couleur de la féculé ordinaire; les plus grosses de ses boulettes ne dépassent pas un millimètre; ce sont de petites granulations anguleuses, analogues à celle de la semoule.

Enfin, le quatrième échantillon, intitulé *sagou rosé des Moluques* (fig. 40), offre les boulettes les plus petites; elles ne dépassent pas un demi-millimètre, et sont les unes blanches, les autres lavées d'une légère teinte rosée.

A l'exception du *sagou de la Chine*, toutes ces boulettes reprennent une belle blancheur, après un séjour d'une heure dans l'eau ordinaire, et les grains de féculé se désagrègent alors à la moindre pression.

Ce sont là les différences que ces variétés offrent à la vue simple. J'ai vainement cherché à en découvrir d'autres au microscope. Dans toutes, la couche externe est formée d'un agrégat de téguments crevassés, à demi vidés, et qui achèvent de se vider tout à fait dans l'eau ordinaire (fig. 5, a); dans toutes, la couche suivante offre des grains endommagés, bosselés, effilés, aplatis par un bout, mais encore distendus et arrondis par la substance soluble, et partant réfractant fortement les rayons lumineux (fig. 5, b). Enfin, dans le cœur de la boulette, on rencontre fréquemment des grains de féculé intègre, mais dont les dimensions varient à chaque observation; car on pense bien que, sur des molécules de forme et de grandeur aussi variables, le hasard n'amène pas toujours au centre les mêmes dimensions. De là vient qu'en se contentant d'une seule observation, on établirait, entre les caractères de ces diverses variétés, des différences qui disparaîtraient à chaque observation subséquente. Les téguments les plus

dilatés ne dépassent pas, dans les unes,  $\frac{1}{5}$  de millimètre, et les grains les plus  $\frac{1}{10}$ . La forme générale et l'aspect identiques, et tels que nous l'avions été la première édition de cet ouvrage, sur la

D'où il résulte que la féculé qui a ses ces sagous provient du même genre (qu'elle n'a pas été soumise à l'ébullition à la torréfaction; car l'ébullition a tendu et non déchiré les téguments qui raient alors les formes des fig. 2, a' et: que par la torréfaction les téguments d'affectent les formes générales de la f. Cette féculé a été soumise humide à la lion, sans quoi tous ses grains s'offriraient vassés, mais en conservant leurs formes dimensions ordinaires (fig. 5, b); pour qu'il ment se crevasse en s'étendant, il faut qu'il ait été plongé dans une atmosphère humide que la substance soluble ait trouvée un à l'instant propice. La torréfaction n'a teindre qu'à l'instant où elles étaient à boulettes; car ses effets se montrent bien surface de la sphère, moins dans la cavité, et point du tout dans le centre. (On cherche à se rendre compte de la formation de pareilles boules, on est forcé d'admettre que la féculé humide a été pressée sur une passoire, qu'elle s'est moulée à la filière, et qu'elle est tombée en sortant sur une surface échauffée au moins à 100 degrés.) La dimension des boulettes dépend ainsi du diamètre des ouvertures du crible: le diamètre du sagou n'indiquent donc que des variétés procédés industriels.

1012. FÉCULÉ DES BULBES DE LA PÉRIODE DES INCAS (*Astroemeria pelegrii*) fig. 6. — Par son aspect et par ses formes, elle se rapproche beaucoup de celle de la patate. Elle est plus fortement ombrée, selée, et affecte des contours plus bizarres. Les plus gros grains atteignent  $\frac{1}{10}$  de millimètre.

(\*) Quelques personnes se refusent à croire que le sagou soit le résultat de la torréfaction d'une féculé, parce que, disent-elles, le sagou est insoluble dans l'eau froide, et que la torréfaction rend toutes les féculés solubles dans ce menstrue. Cette opinion provient d'un malentendu. Toutes les fois que vous soumettez la féculé desséchée à l'influence de la torréfaction, les téguments crèveront sans se distendre, et la substance gommeuse et soluble étant mise à nu, dans chaque grain féculent, elle se laissera attaquer facilement par l'eau, qui ne

tardera pas à en dissoudre des quantités appréciables. L'on soumet à la même influence des boulettes humides; les téguments se distendent et s'appliquent les uns sur les autres, de manière à former une membrane imperméable à tout ce qu'ils recouvrent, grain de substance soluble. Il faudra briser ces boules pour que l'eau puisse pénétrer jusqu'à la substance qui se dissout.

**CELE D'AVOINE** (*Avena sativa*, L.), — La farine de cette céréale se montre, cotonneuse et comme feutrée, à cause en ce d'une quantité innombrable de qui recouvraient la semence de cette cé-

On observe cette farine au grossissement de 33 diamètres du microscope de Selligie, avoir devant les yeux un mélange de gros grains de fécule fortement opaques, oblongs ou ovoïdes, atteignant  $\frac{1}{33}$  de millimètre et même  $\frac{1}{10}$  sur  $\frac{1}{14}$  et puis à côté et quelquefois adhérents à des premiers, des petits grains de fécule d'environ  $\frac{1}{200}$  de millimètre ; et dans l'édition de cet ouvrage, n'ayant pas eu l'occasion d'observer ce mélange à un grossissement inférieur, j'avais réellement pris les gros grains (fig. 24), pour des grains de fécule et j'ai rectifié cette petite erreur au grossissement de 350 fois du microscope double. Ce sont des cellules glutineuses, grosses de fécule, cellules qui s'isolent quelquefois le nettelé et sous des formes assez arrondies pour simuler des grains féculents isolés. Les cellules glutineuses permettent à l'iode de se colorer qu'elles recèlent, et la transparence parois est telle, qu'elle ne saurait offrir le moindre obstacle à l'évidence de la coloration bleue. Nous avons représenté (fig. 32) au grossissement de 350 diamètres, les formes les plus communes de ces sacs, entourés de leurs cellules.

**FÉCULE DU GRAND LUPIN** (*Lupinus hirsutus*, L.). — Ses grains sont si peu ombrés qu'ils paraissent vides, et réduits à l'état de disques ils sont légèrement aplatis, arrondis au milieu, mais variant dans leurs contours. Ils atteignent  $\frac{1}{15}$  de millimètre.

**FÉCULE DU HARICOT BLANC** (*Phaseolus vulgaris*, L.). — Les plus gros atteignent  $\frac{1}{15}$  de millimètre ; ils sont ovoïdes, allongés en pointe ou très-obscurement trigones, mais ombrés sur les bords ; ainsi que sur la fève, on observe un grain intérieur au grain principal.

**FÉCULE DES TUBERCULES D'IGNAME** (*Dioscorea*, L.). — TOME I.

*correa sativa*, L.), fig. 8. — Grains ovoïdes ou linéaires, moins variables que dans les féculs précédentes, et dont les plus gros atteignent  $\frac{1}{17}$  de millimètre.

1017. **FÉCULE DE LENTILLE** (*Ervum lens*, L.), fig. 26, 33-34. — Après la fécule de pomme de terre et celle de seigle, dont nous nous occuperons plus bas, la fécule de lentille est une des plus reconnaissables, en ce que chaque grain se trouve divisé en trois ou quatre compartiments, par des lignes courbes et noires, qui indiquent la présence de tout autant de cellules internes, dans le sein de la cellule principale (1003). Les grains en sont en général ovoïdes, et dépassent à peine  $\frac{1}{17}$  de millimètre. Les fig. 26 sont dessinées au grossissement de 180 diamètres du microscope de Selligie ; les fig. 33 au grossissement analogue de notre microscope double, et les fig. 34 au grossissement de 350 diamètres de ce dernier instrument.

1018. **FÉCULE DE FROMENT** (*Triticum sativum*, L.), fig. 12. — Les plus nombreux et les plus gros grains de cette fécule ne dépassent pas  $\frac{1}{20}$  de millimètre ; ils sont sphériques : on les voit accompagnés de téguments vidés, déchirés, qui proviennent des grains de fécule écrasés par la meule. Ils sont bien plus lisses, plus arrondis et mieux conservés, quand on les extrait de la semence encore un peu verdâtre et non desséchée sur pied. On l'extrait de la manière suivante, pour l'usage des lingères qui la préfèrent comme *empois*, dans le repassage du linge fin. Les Amidonniers déposent dans de grandes cuves la farine grossièrement moulue, et sans se donner la peine même d'en séparer le son ; ils utilisent aussi les recoupettes et les blés gâtés. Ils délayent la farine dans une certaine quantité d'eau, à laquelle ils ajoutent un peu d'eau sûre, qui est le produit d'une opération précédente. Le sucre et le gluten que renferme la farine ne tardent pas à réagir l'un sur l'autre, pour produire d'abord de l'alcool, de l'acide carbonique, puis de l'acide acétique qui achève de dissoudre le restant du gluten. C'est cette eau qu'on nomme première eau sûre ou eau grasse ; elle est trouble et gluante ; elle renferme, d'après Vauquelin, de l'acide acétique, de l'alcool, de l'acétate d'ammoniaque, du phosphate de chaux et du gluten. Après avoir lavé le dépôt par décantation, on le délaye dans l'eau, et on verse le tout sur un

tamis de crin placé au-dessus d'un tonneau. Le son le plus grossier reste sur le tamis; la fécule passe avec le plus fin à travers, et se dépose mêlée à ce dernier. On les agite de nouveau dans l'eau; la fécule se sépare, par sa pesanteur spécifique, du son, qui reste presque tout entier à la surface du précipité, lequel prend le nom de *gros noir*. Alors on enlève la première couche avec une pelle, la seconde et la troisième en rinçant à deux reprises la partie supérieure de la masse restante; on délaye le résidu dans l'eau, et on le jette sur un tamis de soie plus ou moins fin. On sépare ainsi une nouvelle quantité de son, et l'on n'a plus qu'à laisser déposer la fécule et à la rincer pour l'obtenir pure. On la dessèche enfin, en moulant le précipité dans des paniers d'osier garnis d'une toile non adhérente, que l'on va renverser au grenier sur une aire faite en plâtre; ces blocs doivent être rompus à la main. Les morceaux sont exposés à l'air pendant quelques jours; on racle ensuite leur superficie, et on les met à l'étuve pour les sécher entièrement. Les grumeaux d'amidon s'offrent alors avec des cannelures qui sembleraient indiquer une cristallisation grossière, mais qui ne proviennent réellement que de l'action de l'eau qui les creuse en s'écoulant. Cet amidon ainsi obtenu est toujours plus tenace et moins friable que celui de pomme de terre, à cause d'une certaine quantité de gomme et de gluten que ses molécules, en se précipitant, emprisonnent entre elles. Nous reviendrons sur les modifications de cette opération, en nous occupant des applications aux arts. Ce procédé convient à l'extraction de la fécule de tous les organes qui renferment du gluten, à l'orge, par exemple, dont les amidonniers se servent tout aussi bien que de la farine du froment.

1019. FÉCULE DE SEIGLE (*Secale cereale*, L.), fig. 25. — Les grains les plus gros de cette fécule atteignent  $\frac{1}{20}$  de millimètre; mais ce qui les distingue de toutes les autres féculs, c'est qu'ils sont aplatis et à bords tranchants comme des disques, et marqués pour la plupart, sur une de leurs faces, d'une croix noire ou de trois rayons noirs réunis au centre du grain. Cependant, nous avons eu l'occasion d'examiner divers échantillons de seigle, qui nous ont été adressés en 1834 par Bosson, pharmacien à Mantes (Seine-et-Oise), et dont les grains de fécule ne portaient pas cette croix dans leur intérieur.

1020. FÉCULE DE FÈVE DE MARAIS (*Vicia faba*,

L.), fig. 7. — Les grains sont ovoïdes ou mes, offrant souvent dans leur sein une interne comme enchaîné dans le principal, qu'ils sont un peu affaissés et presque vidés; ils atteignent un millimètre. La fécule des semences des légumineuses se trouve dans les cotylédons.

1021. FÉCULE DE POIS VERT (*Pisum a*, L.), fig. 10. — Les grains de cette fécule, à peu près les dimensions de celle de la fève, sont de la forme de celle de la pomme de terre; frais ils sont tout aussi fortement ombrés aux bords que ceux de la pèlerine (1012); la face est bosselée. Les plus gros atteignent un millimètre.

1022. FÉCULE DES BULBES DE TULIPE (*Gesneriana*, L.), fig. 9. — Les plus gros sont assez uniformes dans leur aspect et leur configuration; lorsqu'on les extrait des bulbes de la plante, ils offrent une surface éclairée, des rides concentriques rayonnantes, dont la concavité regarde l'extrémité plus effilée. Ces rides disparaissent par la cuisson, exactement comme les rides d'un moule s'effacent, à mesure que le papier par l'évaporation de l'eau dont il était trempé. Ces jolis grains pyriformes un peu aplatis atteignent  $\frac{1}{20}$  de millimètre, mais je les ai vus ici à un grossissement une demi-fois plus que les autres, afin de mieux mettre en évidence les rides.

1023. FÉCULE DES TUBERCULES D'IRIS (Iris *florentia* ou *germanica*), fig. 13 et 14. — Les fig. 13 représentent les grains de cette fécule, lorsqu'on l'observe extraits du tubercule radicaire encore jeune (au mois de juin, par exemple); les fig. 14, au contraire, les formes qu'offre cette fécule au sortir du tubercule plus âgé; car on trouve alors des grains de fécule ont grossi, végété pour ainsi dire, et qu'ils ont contracté les formes les plus bizarres. Dans le premier cas ces grains ne dépassent pas  $\frac{1}{100}$  de millimètre; dans le second ils atteignent jusqu'à  $\frac{1}{20}$  sur  $\frac{1}{32}$ . Cet accroissement est plus rapide même au printemps, lorsqu'on donne à eux-mêmes, au contact de l'air, les tubercules d'iris récemment extraits de

« Jours les grains de fécule sont parvenus à l'état d'accroissement (fig. 14). C'est la fécule qu'on parfumaient l'amidon de l'ont on se servait, sous le nom de *pou-wdrer*, pour enfariner les perruques de res.

FÉCULE ENVOYÉE DES ANTILLES SOUS LE NOM DE FÉCULE DE TOPINAMBOUR (fig. 11). présenta en 1826, à la Société philomathématique-nous dans la première édition de cet ouvrage une fécule envoyée par L'Herminier, et nous comme provenant des topinambours de. Les tubercules radiculaires des topinambours cultivés en France ne donnent qu'une fécule colorable par l'iode, dont nous aurons à parler plus bas. Quoique, physiologiquement, le fait communiqué à la Société ne nous paraisse pas impossible, cependant il était trop étrange pour ne pas avoir besoin d'une plus forte confirmation, avant d'être enregistré dans les annales de la science. Depuis cette époque L'Herminier est revenu en France, et il m'a assuré par erreur qu'on avait attribué cette fécule aux topinambours; mais il n'a pas pu se rendre compte du végétal d'où elle avait été extraite. Il en soit, les plus gros grains de cette fécule varient autour de la forme sphérique, et ont un diamètre de  $\frac{1}{25}$  de millimètre. »

Le père, en sa qualité de créole ou de très-compétent, nous a donné depuis le mot de la plante. Aux Antilles françaises la plante qui nous a été envoyée n'est pas l'*Helianthus*, mais bien un balisier (un *canna*, *nia* ou un *amomum*). Or, les dimensions des grains de cette fécule pseudonyme, se trouvent, comme on le voit sur le tableau, de la fécule de l'arrow-root (*Maranta arundinacea*). L'*Helianthus tuberosus*, importé de cinquante d'années, se nomme aux Antilles le *navet des Barbades*. D'après Pelouze, la fécule de l'arrow-root des Antilles semble être la même que celle du *curcuma*.

ARROW-ROOT OU FÉCULE DES TUBERCULES DE LA PLANTERIE DE BALISIER (*Maranta arundinacea*, L.), fig. 31. — « L'arrow-root, nous a été communiqué par L'Herminier (Chim. trad. 1852, tom. V, p. 215), et estimé par quelques médecins comme la fécule la plus très-cher, en sorte qu'on a cherché à le distinguer d'une manière sûre des autres féculs d'amidon. D'après Guibourt, on le

reconnait sous le microscope, en ce que les grains d'arrow-root sont TRANSLUCIDES et plus PETITS que ceux d'amidon de pommes de terre, quoique leur forme et leur volume soient aussi variables. » Tout en félicitant Berzélius de sa bienveillance nouvelle envers les observations microscopiques, nous ne pouvons nous empêcher de déplorer l'espèce de complaisance qui l'entraîne à enregistrer, dans les catalogues qu'il revêt de l'autorité de son nom, des observations au moins aussi superficielles que celles qu'il emprunte à Guibourt (\*). D'après les caractères assignés par ce dernier à la fécule d'arrow-root, il y a en France peut-être cent végétaux, dont la fécule pourra être confondue avec cette substance brésilienne. Quelle fécule n'est pas translucide? et quelle fécule est plus translucide que celle du *Solanum*? Ensuite quelle fécule, à l'exception de la fécule de la graine de *Chara* (1000), n'a pas les grains plus petits et le volume tout aussi variable que celle de la fécule de pomme de terre? Quant aux formes, combien n'en existe-t-il pas dont les formes varient à l'infini? Il suffit pour cela de jeter un coup d'œil sur la planche 6. Mais, par un hasard assez malencontreux, il arrive que, bien loin d'être translucides, les grains d'arrow-root sont plus fortement ombrés que tous ceux que nous avons déjà observés, et ils offrent des caractères que nous n'avons jamais rencontrés sur ces derniers; les voici :

La fécule d'arrow-root examinée en grand à l'œil cristallin, mais mat; elle est plus rude au toucher que celle de pomme de terre, et presque autant que celle d'amidon de froment; elle renferme des grumeaux qui résistent à la pression et craquent sous les doigts. Examinée dans l'eau au microscope, elle offre des groupes de cinq à six et même de dix à douze grains, que le mouvement le plus rapide et l'agitation la plus prolongée ne parviennent pas à désassocier, et qui voyagent de compagnie dans le liquide.

Mais ce qu'il y a de plus distinctif dans les caractères physiques de cette fécule, c'est que chacun de ces grains représente une moitié, un quart, un tiers, etc., de sphère solide, que d'autres sont de petits cylindres ayant une extrémité arrondie en calotte et l'autre aplatie, enfin que d'autres ressemblent exactement à des molettes de peintre; en sorte que chacun de ces grains a toujours une ou plusieurs surfaces anguleuses, dont la réfraction

(\*) Voyez l'analyse et la critique du travail de Guibourt, *Annales des sciences d'observation*, tome II, n° 1, page 90, avril 1829.



produit ces ombres si fortes et si variées que l'on observe sur les contours de l'image microscopique; on croirait quelquefois avoir des cristaux devant les yeux. Cette structure est telle que la description écrite est plus propre à la faire connaître que la figure la plus exacte. En outre, on aperçoit très-souvent, à travers leur face translucide, des lignes noires entre-croisées tantôt en T, tantôt en étoiles, comme dans la fécule de seigle (1019); et, en faisant rouler les grains sur eux-mêmes par le mouvement imprimé au liquide, on s'assure que ces signes ne sont nullement superficiels, qu'ils existent, au contraire, dans le sein même du grain, ce qui indique un retrait de cloisons cellulaires analogues à celles que nous avons observées dans la lentille (1017); les plus gros grains ne dépassent pas  $\frac{1}{25}$  de millimètre. De l'adhérence tenace d'un grand nombre de ces grains entre eux, et des surfaces anguleuses qu'ils ont contractées en s'agglutinant, tout en conservant une de leurs surfaces courbes, on serait porté à conclure que cette fécule, composée de grains arrondis et un peu mous, a été traitée immédiatement après son extraction par la chaleur assez élevée d'une étuve. Ce qui me confirmerait dans cette pensée, c'est que, par une ébullition assez prolongée, qui suffit pour étendre les téguments de la fécule de pomme de terre, jusqu'à leur faire acquérir vingt à trente fois leur premier diamètre, les téguments de la fécule d'arrow-root atteignent à peine quatre fois le volume du grain intègre; cela explique pourquoi Pfaff a trouvé que 10 grains d'amidon d'arrow-root bouillis dans une once d'eau ne donnent qu'un liquide mucilagineux, tandis que la même quantité de fécule ordinaire donne, dans la même quantité d'eau, une masse gélatineuse, un véritable *empois* (937).

1026. FÉCULE DE LA VESCE CULTIVÉE (*Vicia sativa*, L.). — Les plus gros grains de cette fécule atteignent  $\frac{1}{25}$  de millimètre. Ils affectent, sinon l'aspect, du moins les formes des grains de fécule de pomme de terre; les grains oblongs offrent une fente longitudinale analogue au *hile* de certaines semences. La fécule de la *variété blanche*, outre les caractères précédents, se rapproche de la fécule de *lentille* (1017) par deux ou trois compartiments qu'on remarque sur un assez grand nombre de ses grains.

1027. FÉCULE DE MARRON D'INDE (*Esculus hippocastanum*, L.). — Les grains de fécule va-

rient en grosseur selon la grosseur du marron; ils sont très-irréguliers le milieu de leur longueur, comme vers à sole, ou en forme de rainures latérales; il sont fortement ombés; les plus gros grains de fécule ne en longueur.

Les fruits du marronnier, si si abondants sur les beaux arbres promenades, restent sans profil substance amère et de la grande qui altère la qualité de sa fécule et à l'alimentation. Cependant, aux malades bien simples, il serait à fruit, et d'en obtenir 30 sur 100 que la pomme de terre ne donne cette substance. Il suffirait en effet rons comme on le fait pour la pomme de laver le dépôt avec de l'eau très-dulée (906) par l'acide sulfurique comme le recommande Baumé, d'avec de la potasse, de laver ensuite pour enlever toute âcreté; la fécule dépouillée de tout de qui peut la rendre et nuisible. On pourrait peut-être effet, en se servant du procédé (1018), et provoquant la fermentation de gluten ou autre substance. Vergnaud recommande la fécule de marron et réduite en empois pour la préparation, comme un empois pour les tisserands, à condition qu'elle renferme, et qu'elle soit servie dans un local aéré et sain, et non dans un local humide et malsain, où les ouvriers de leurs métiers, afin de la dessécher.

1028. FÉCULE DE MARRON (L.). — Se rapproche par l'aspect et les formes de la fécule de pomme de terre; les grains oblongs, triangulaires, se rapprochent de la fécule de lentille.

1029. FÉCULE DE MARRON (L.). — Se rapproche par l'aspect et les formes de la fécule de pomme de terre; les grains oblongs, triangulaires, se rapprochent de la fécule de lentille.

1029. FÉCULE DE MARRON (L.). — Se rapproche par l'aspect et les formes de la fécule de pomme de terre; les grains oblongs, triangulaires, se rapprochent de la fécule de lentille.

de  $\frac{1}{35}$  de millimètre. Ils affectent la forme ovale, et offrent, dans leur centre, une cavité qui provient d'un jeu de lumière dû à la constance de leur structure interne, ou à l'inégalité de leur surface.

On distingue deux espèces de *tapioka* : le *manioc doux* et le *manioc amer*. C'est de la racine du *manioc doux* qu'on extrait en Amérique, et dans les colonies, sous les noms de *cassave* ou *moussache*. Les blanchisseuses s'en servent pour blanchir le linge, quoiqu'elles préfèrent cet usage la fécula d'*arrow-root*, qui est improprement *sagou*. L'*arrow-root*, doit fournir un amidon moins

abondant que celui de la racine, qui reste sur le tamis, et est légèrement torréfiée; on la broie en poudre fine, que l'on vend sous le nom de *coucoussé* ou *tapioka*; bouillie avec elle forme un aliment aussi nutritif que le pain.

Le *manioc amer* est une préparation, tirée également des racines du *manioc*. On les lave lorsqu'elles atteignent la longueur d'un bras, on exprime la pulpe dans des pressoirs doubles, on l'étend sur des planches en couches d'un à deux pouces d'épaisseur, et on la fait cuire en forme de galettes, qu'on sèche au soleil sur le toit de chaume des habitations.

Le *manioc amer* renferme un principe amer, qui paraît être un mélange d'acide tannique et de sucre.

**FÉCULE D'ORGE** (*Hordeum vulgare*, L.). — Les grains de cette fécula, qui ne dépassent pas  $\frac{1}{40}$  de millimètre, ont l'aspect et les formes de ceux de froment. Les amidonniers soumettent l'orge aux mêmes procédés que le blé, pour en obtenir de l'*amidon*.

**FÉCULE DE MAÏS** (*Zea mays*, L.). — Presque tous les grains de cette fécula sont endommagés par la moisissure, à cause de la grande adhérence que le sucre et le gomme, qui renferment le sucre de cette céréale, leur font contracter par la dessiccation. La plupart restent agglutinés, et présentent l'aspect d'un tissu cellulaire serré; tous sont plissés ou plus ou moins, ou plus ou moins irrégulièrement

arrondis : les plus gros dépassent à peine  $\frac{1}{40}$  de millimètre, et ce ne sont pas les plus nombreux. Mais si, au lieu d'examiner la fécula dans la farine moulue, on l'examine au sortir de la semence jeune et à l'époque où le péricarpe est, pour ainsi dire, encore laiteux, les grains ont alors un tout autre aspect; ils sont parfaitement sphériques, lisses, intègres; en sorte que, toutes proportions gardées, il me paraît évident qu'on obtiendrait plus de fécula, par l'expression des semences prises un peu avant l'entière maturité, que par la mouture des semences mûres (1018). Car les grains intègres et non crevés tombent au fond du liquide par la première méthode, tandis que par la seconde, ayant été altérés, brisés, déchirés par la meule, ils cèdent à l'eau leur substance soluble, et restent suspendus dans le liquide, avec la légèreté des simples légumineux. Voilà pourquoi Parmentier, qui a fait usage de la seconde méthode pour analyser le maïs, a obtenu si peu de fécula de la farine de cette céréale (*Mém. sur le maïs*, Bordeaux, 1785, in-4°).

1032. **FÉCULE DES BULBES** de l'*Ornithogalum umbellatum*. — Grains de fécula mous, s'agglutinant sur le porte-objet par la dessiccation, à cause du mucilage dont ils sont enduits; ovales, obscurément trigones, réniformes, ayant les plus gros  $\frac{1}{40}$  de millimètre.

1033. **FÉCULE D'ORCHIS** ou **SALEP** (*Orchis morio*, *mascula*, *pyramidalis*, *latifolia*, *conopsea*, *maculata*, L., et autres orchis indigènes). — Depuis plus de quatre-vingts ans, les auteurs français de matière médicale recommandent le salep indigène comme un excellent succédané du salep asiatique. On l'obtient, en lavant les tubercules d'orchis dans l'eau fraîche, les enfilant à la manière d'un chapelet, et les faisant bouillir dans l'eau pendant vingt à trente minutes, c'est-à-dire jusqu'à ce que l'on s'aperçoive qu'ils commencent à se réduire en mucilage; on les retire alors de l'eau, et on les fait sécher au soleil ou à l'étuve. Une discussion s'éleva, il y a quelques années, parmi les membres de la section de pharmacie de l'école de médecine; Vauquelin assurait que les tubercules d'orchis renfermaient abondamment de la fécula; Robiquet, au contraire, soutenait ne pas y en avoir trouvé de traces; et comme il est impossible de se méprendre en grand sur les caractères de la fécula, et que les deux auteurs étaient également recommandables par l'esprit d'exactitude avec laquelle

ils procédaient dans toutes leurs recherches, on était porté naturellement à conclure que le même organe pouvait contenir de la fécule ou en être privé totalement dans la même espèce; mais voici l'explication de l'anomalie :

La tige d'*Orchis* sort d'un tubercule qui la nourrit, et qui par conséquent s'épuise de jour en jour. Mais à mesure que la tige commence à surgir de ce tubercule, il part, entre plusieurs radicelles simples, un nouveau tubercule qui grossit de plus en plus, et qui doit survivre à la tige ainsi qu'au tubercule maternel, afin de propager l'espèce. S'il arrive à un chimiste de chercher de la fécule dans le tubercule sphacélé, il n'en trouvera certainement pas, et c'est probablement ce qui est arrivé à Robiquet; mais ce même tubercule en avait possédé avant de se sacrifier à la nutrition de la tige. Si on en cherche dans le nouveau tubercule trop jeune, on n'en trouvera pas davantage. En conséquence, il faut cueillir les tubercules d'*orchis* immédiatement après que les fleurs de la tige commencent à se passer; c'est l'époque où le tubercule nouveau est le plus riche en fécule et en arôme.

Les grains de fécule d'*orchis*, examinés avant d'avoir été réduits en salep par l'ébullition, apparaissent sphériques, et ne dépassent pas, les plus gros du moins,  $\frac{1}{100}$  de millimètre; dans quelques espèces ils restent même à la grosseur de  $\frac{1}{200}$ .

1034. FÉCULE DE SARRASIN (*Polygonum fagopyrum*, L.).— La farine en est jaune comme le pollen de cèdre; les grains de fécule en sont si petits, qu'ils atteignent rarement  $\frac{1}{100}$  de millimètre. Le tissu cellulaire qui les contient s'éclate, sous la meule, en fragments anguleux de  $\frac{1}{7}$  à  $\frac{1}{10}$  de millimètre, qui, par leurs facettes et leur aspect jaunâtre, rappellent les granules grasseeux que l'on voit figurés par réfraction sur la pl. 10, fig. 33. Par l'effet d'une certaine macération, on parvient à distinguer les grains de fécule dans le sein de ces fragments.

1035. FÉCULE DES CÉRÉALES QUI SERVAIENT À L'ALIMENTATION DES HOMMES, IL Y A TROIS MILLE ANS ENVIRON. — Il arriva à Paris, en 1826, une collection d'antiquités égyptiennes, dont la richesse fixa vivement l'attention de toutes les spécialités de la science. Parmi les objets qui frappèrent spécialement les botanistes et les pharmaciens de la capitale, se trouvaient des céréales, que ces

observateurs inscrivirent, dans le catalogue de la collection, sous le nom de *froment* trouvés dans les momies d'examener sous quelle forme la fécule des grains avait traversé trente siècles dans des sarcophages, il nous fut facile d'une certaine quantité de l'obligeance de M. Passalacqua. En examinant ces plus près, il nous sembla que les plus botanistes de la capitale avaient procédé légèrement à la détermination de ces grains, car chacun de ces grains portait un trait qui était étranger aux grains de froment, et au contraire caractéristique de toutes les céréales d'orge, à l'exception d'une seule, l'orge, l'un d'eux en effet était intimement lié à un fragment plus ou moins considérable de paille, qui constituait le calice de la céréale (\*). Mais nos grains antiques différaient de l'orge moderne, en ce qu'ils offraient, sur ses surfaces dénudées, une rougeâtre qui ne provenait d'aucune embaumante; en ce qu'elle était beaucoup plus large que celle de l'orge moderne, tandis que nos grains d'orge sont enfin surtout, en ce que le sommet ne se compose de ces poils soyeux, qui forment le stigmate distinctif de tous les grains de céréales. Mais je remarquai bientôt, par une attention minutieuse, que l'embryon s'était détaché de la place ordinaire, que les deux couches du grain s'étaient détachées par elles-mêmes, et avaient emporté avec elles les poils au service de support; que l'intérieur du grain présentait des crevasses analogues à celles qu'on occasionne la cuisson du pain. Enfin examinée au microscope, ne se composait de fragments colorables en bleu par l'iode; on voyait aussi quelques grains crevés, se vidaient dans l'eau après un séjour prolongé; enfin des parcelles de gluten perdu toute leur primitive élasticité.

Il était évident à mes yeux que les grains, avant d'être déposés, par la main des tombeaux, dans le sarcophage des momies, avaient été soumis à la torréfaction, formalité que Moïse conserva et prescrivit par la suite, à l'égard des prémices de la récolte, l'on offrait à *Jéhovah* (*Lévitique*, c. 14 et 15). Il ne me resta plus le moindre

(\*) *Nouv. syst. de physiologie végétale et de bot.* et 1916.

soumis à une torréfaction suffisante, ller en fer, une certaine quantité de re orge moderne; j'obtins en effet ressemblaient tellement aux grains e les membres de la Société philoma-eurent sous les yeux, avaient de la distinguer. Les grains de la collec-donc pas des grains de blé, mais des e *torréfiés* (\*). N'allons pas cepen-nséquence qu'il n'existait alors ni, ni avoine, etc.; ce fait ne prouvait chose, c'est que dans les momies il ne s'en était pas trouvé. Plus tard, in 1834, j'ai reçu de l'obligeance de rvateur du Musée égyptien du Lou-et de céréales des momies, qui se grains d'orge et de grains de blé en s; mais ces céréales ne paraissent ousmises à une température aussi éle-ains de Passalacqua, tant l'extérieur éformé. Cependant le péricarpe de par l'influence du feu, un altération

me est dur, corné, rouge violet ns l'eau, il prend peu à peu une e; et après un séjour de cinq à six liquide, il se délite sous la pression une farine grossière et ligneuse, en ciure de bois. Cette farine, examinée, se présente telle que le montre la Ici ce ne sont plus les grains de fé-

cule qui se sont isolés, ce sont les cellules gluti-neuses, pleines de grains de féculé, qui se sépa-rent, en décollant leurs parois respectives, et en se désagglutinant par la dessiccation. Ces cellules desséchées et isolées par une espèce de retrait offrent toutes les facettes qui émanent de la com-pression mutuelle des organes (743); elles affec-tent diverses formes et diverses dimensions, de-puis  $\frac{1}{3}$  à  $\frac{1}{2}$  de millimètre de long, sur  $\frac{1}{5}$ ,  $\frac{1}{10}$  à  $\frac{1}{14}$  de large. La fig. 35 les représente au grossisse-ment 350 du microscope double. L'iode colore tous ces paquets en beau bleu violet. Sous le rapport physiologique, chacun de ces paquets est l'analogue d'un grain de féculé (1003), dont la cellule gluti-neuse formerait le tégument.

Les grains de blé antique possèdent un péri-sperme si blanc, qu'au premier coup d'œil, on serait porté à croire qu'ils n'ont subi aucune espèce de torréfaction; rien ne les distingue du reste, à l'œil nu, des grains de blé moderne. Mais le gluten n'en a pas moins perdu toute sa ductilité; il n'est plus susceptible de former pâte à la ma-laxation, il se délite comme celui de l'orge an-tique; quant aux grains de féculé, ils sont presque tous aplatis en ménisque, d'autres sont affaissés, d'autres crevassés; et beaucoup de téguments flot-tent larges et distendus dans le liquide.

La dimension des grains de féculé de l'orge et du blé antiques est la même que celle des grains de féculé de l'orge et du blé modernes.

*au des dimensions les plus grandes auxquelles parviennent les grains des féculés ci-dessus énumérées.*

Les.	Organes d'où on extrait la féculé.	Dimensions en millim. des grains de féculé.	Figures de la pl. 6. qui les représentent.
. . . . .	rhizomes	1/7	17
..) (993)			
re . . . . .	tubercules	1/8	1, 2, 29
<i>tuberosum</i> , L.)			
eau . . . . .	fruit	1/10 sur 1/12.	36
dans.) (999)			
. . . . .	graine	1/10	3
<i>pida</i> , L.)			

travail inséré dans les *Mémoires du Muséum* *Bullet. univ.*, 1re sect., janvier 1827.— Dans *vie médicale*, tom. III, pag. 181, J. F. en a e, d'après une méthode de rédaction toute consistait à transcrire littéralement le texte de charge d'analyser les expériences, et à ap- au bas de l'extrait. Il n'y a au monde que

l'auteur analysé, qui soit en état de reconnaître le stratagème, et de découvrir que la première personne de tous les verbes de l'analyse équivaut ainsi à la troisième personne, et ne désigne rien moins que le consciencieux rédacteur, qui, pour son propre compte, avait imprimé tout le contraire, deux mois au paravant.

Noms des plantes.	Organes d'où on extrait la fécule.	Dimensions en millim. des grains de fécule.	Figures de la pl. qui les représentent.
Sagou . . . . . ( <i>Cycas circinalis</i> , L.)	moelle	1 10	5
Lis des Incas . . . . . ( <i>Alstroemeria pelegrina</i> , L.)	bulbes	1 10	6
Avoine . . . . . ( <i>Avena sativa</i> , L.)	périsp. des semences	1 14 sur 1 33.	24 32
Charaigne . . . . .	articulations	1 14 sur 1 20.	4
Lupin . . . . . ( <i>Lupinus hirsutus</i> , L.)	cotyléd. de l'embryon	1 15	
Haricot . . . . . ( <i>Phaseolus vulgaris</i> , L.)	<i>ibid.</i>	1 15	
Igname . . . . . ( <i>Dioscorea sativa</i> , L.)	tubercules	1 17	8
Lentille . . . . . ( <i>Ervum lens</i> , L.)	cotyléd. de l'embryon	1 17	26, 31
Froment . . . . . ( <i>Triticum sativum</i> , L.)	périsp. des graines	1 20	12
Seigle . . . . . ( <i>Secale cereale</i> , L.)	<i>ibid.</i>	1 20	25
Fève des marais . . . . . ( <i>Vicia faba</i> , L.)	cotyléd. de l'embryon	1 20	7
Pois vert . . . . . ( <i>Pisum sativum</i> , L.)	<i>ibid.</i>	1 20	11
Tulipe . . . . . ( <i>Tulipa gesneriana</i> , L.)	bulbes	1 20	9
Iris . . . . . ( <i>Iris florentina et germanica</i> , L.)	rhiz. pris en octobre	1 20	14
Arrow-root . . . . . ( <i>Maranta arundinacea</i> , L.)	tubercules des racines	1 25	31
Fausse fécule de topinambour d'Amé- rique . . . . .		1 25	11
Vesce . . . . . ( <i>Ficia sativa</i> , L.)	cotyléd. de l'embryon	1 25	
Nénufar . . . . . ( <i>Nymphaea lutea</i> , L.)	racines	1 25	
Orobanche . . . . . ( <i>Orobanche ramosa</i> , L.)	base tubéreuse de la tige et ovaire	1 25 sur 1 50.	
Marron d'Inde . . . . . ( <i>Esculus hippocastanum</i> , L.)	cotyléd. de l'embryon	1 33	
Châtaigne . . . . . ( <i>Castanea vesca</i> , L.)	<i>ibid.</i>	1 33	
Tapioka . . . . . ( <i>Janipha maniot</i> , L.)	racines	1 35	
Orge . . . . . ( <i>Hordeum vulgare</i> , L.)	périsp. des graines	1 40	
Mais . . . . . ( <i>Zea mais</i> , L.)	<i>ibid.</i>	1 40	
Dame d'onze heures . . . . . ( <i>Ornithogalum umbellatum</i> , L.)	bulbes	1 50	
Orchis . . . . . ( <i>Orchis latifolia</i> , L.)	tuberc. uniq. de l'année	1 50	



1 millimètre ou 2 millimètres au plus, et qui ne sont autre chose que des organes résineux (\*). L'eau est chargée d'une substance coagulable par l'alcool et par tous les réactifs qui coagulent la substance soluble de la fécule (909), et elle se colore en bleu par une forte solution d'iode; mais à l'œil nu on distingue très-bien, à travers ce bleu, des particules infiniment petites, qui restent blanches et rendent le liquide louche et à demi laiteux. quoiqu'au microscope l'eau n'offre rien qu'on puisse assimiler à des téguments; au bout de vingt-quatre heures, ces particules se précipitent au fond du vase, et si on a eu soin de colorer préalablement le liquide par l'iode, on distingue alors dans le fond, une couche incolore, blanche, avec une légère teinte bleue, surmontée par un liquide limpide et d'un bleu franc, qu'on peut ainsi décanter et obtenir séparément; c'est la substance soluble de la fécule obtenue à l'état de pureté. Cette substance prend une teinte jaunâtre due à une matière colorante, qui, étant également soluble dans l'eau, ne peut être isolée; ce qui prouve l'existence des téguments colorables par l'iode. c'est que l'ébullition la plus prolongée des fragments de ces expansions, en les dépouillant de presque toute leur substance soluble, n'enlève jamais au tissu insoluble, la faculté de se colorer en bleu plus ou moins violâtre par l'iode (909).

1050. Quand on observe au microscope une de ces expansions colorées par l'iode, il est facile de s'assurer que la substance féculeuse ne se trouve pas dans l'enveloppe externe, d'où partent immédiatement les papilles, qui à l'œil nu apparaissent comme des cils. Car on voit distinctement cette enveloppe externe et ces cils se détacher sur les bords, avec leur transparence, leur couleur jaunâtre et leur texture granulée, de la masse interne qui est opaque et colorée en bleu très-foncé.

1040. Il résulte de ces observations que les lichens renferment la substance de la fécule, dans des téguments qui refusent de s'isoler les uns des autres, et restent emprisonnés, avant comme après l'ébullition, dans le tissu qui les engendre.

(\*) Ces organes, qu'aucun cryptogamiste n'a encore mentionnés, parce qu'on ne les aperçoit qu'après avoir dépouillé le tissu d'une grande partie du mucilage par l'ébullition, ces organes, dis-je, ne seraient-ils pas les analogues des organes mâles des végétaux d'un ordre supérieur (voir ci-après l'analyse du pollen)? Quant aux organes femelles, on s'accorde généralement à les reconnaître dans les petites capsules qui naissent sur les bords des expansions de ces sortes de lichens. Lorsqu'on plonge, dans une solution d'iode, une expansion crue, ces orga-

La fécule de *massette* (995) nous a présenté un phénomène intermédiaire entre celui qui se présente chez les lichens, et celui que nous voyons chez d'autres végétaux qui renferment de la fécule. Je me suis servi de l'expression de *féculoïde de lichen*, c'était moins pour désigner une nouvelle substance chimique que pour désigner une nouvelle modification physique d'une substance connue.

1041. Cependant les chimistes en ont tiré une autre conclusion; et si leurs expériences ne leur ont pas fait voir fidèlement ce qui se passe dans la nature, ils ont, contre leur sentiment, classé la fécule des lichens bien loin des fécules végétales. Mais il est assez facile de prouver que la substance qu'ils ont décrite est le produit d'une autre modification physique de la fécule.

Berzelius (*Chim. trad.*, tom V, p. 104) a décrit l'amidon des lichens de la manière suivante : on hache le lichen très-fin, on fait digérer une livre dans dix-huit livres d'eau, dans laquelle on a dissous une once de potasse. On laisse le lichen pendant quatre heures dans cette eau, on agite souvent le mélange. L'alcali a un principe amer (\*\*), presque insoluble. On fait bouillir le lichen dans la liqueur se colore en brun. On lave le lichen sur un linge, on le laisse égoutter, puis on le fait macérer avec une nouvelle eau, et l'on continue ainsi, tant que le lichen paraît amer et alcalin. Le lichen est exprimé; car pendant ce traitement on a obtenu une grande quantité d'amidon. On étend le lichen sous forme de petits grumeaux parents. On fait bouillir alors le lichen dans six livres d'eau. Jusqu'à ce qu'il n'en reste plus, on passe la dissolution toute travers un linge, et on exprime le résidu. La liqueur filtrée est limpide et incolore. On la refroidit, elle se couvre d'une pellicule et se prend à la fin en une gelée opaque, qui se contracte peu à peu, et rejette le liquide dans lequel elle se trouve; si on la suspend dans une loi-

ne mâle se dessinent sur la couleur bleue, comme les mâles.

(\*\*) Ce principe amer réside sans aucun doute dans les téguments, dont nous avons déjà parlé, de même que les uns ont désigné sous le nom de corps gras et les autres sous celui de cire, et qui n'est autre qu'une association artificielle de la cire et de la résine qu'on trouve dans les pollens ordinaires.

... du papier gris, le ...  
... complètement des ...  
... et à cassure vitreuse. L' ...  
... perd sa couleur, qui ...  
... extractive devenue ins ...  
... dans l'eau bouillante, elle donne ...  
... lacement une gelée tout à fait insoluble ...  
... Elle a une légère odeur de ...  
... et de savor; elle est insoluble ...  
... dans l'éther, peu soluble dans l'alcool ...  
... et l'eau bouillante l'amidon se précipite ...  
... la surface de la liqueur, sous forme d'une pellicule ...  
... qui se contracte peu à peu, dans les ...  
... ARDREUX, SE DESSECHENT EN ...  
... PROPRIÉTÉS DE L'AMIDON. Par ses propriétés ...  
... salogène longévité, l'amidon possède la propriété de se prendre en gelée ...  
... ROSE FAIBLEMENT, la couleur ...  
... ET DE VERT, etc.

... une bien singulière ...  
... de la plus grande pureté, ...  
... par la complication de son ...  
... plus comme l'amidon ordinaire, n'est plus blanche, ...  
... près la désiccation, se colore en rouge ...  
... par rébullition, et se dissout dans l'eau. Vraiment les amidons nouveaux sont si nombreux et si différents qu'il est difficile de les caractériser sans recourir à l'analyse chimique.

... distillation d'une farine est terminée en quelques minutes, et l'on obtient dans l'histoire de la farine, au point de vue de la pl. 6 du présent ouvrage, d'où il suffira pour reconnaître la forme du grain. L'emploi du microscope, et dispensera du procédé ordinaire, procédé fatigant pour certaines personnes, quant à la qualité du microscope, le simple (430) et une lentille de  $\frac{1}{2}$  ligne rempliront amplement toutes les conditions de l'expérience. C'est avec ce simple appareil que nous avons pu faire, en plus de cent expériences, à la minute, la distinction de toutes les farines par leur aspect microscopique.

... que nous avons pu faire, en plus de cent expériences, à la minute, la distinction de toutes les farines par leur aspect microscopique.



trez; vous obtiendrez peut-être la substance féculide pure, dans un plus bref délai (\*).

§ XIV. *Applications pratiques des expériences exposées dans les douze paragraphes précédents.*

1045. Les fécules obtenues à l'état de pureté, et dépouillées des substances étrangères qui peuvent rester adhérentes à la surface de leurs grains intègres, sont toutes chimiquement identiques, et toutes également propres aux divers usages auxquels on les destine. Il en est pourtant, comme la fécule de bryone (*Bryonia alba*, L.), qui retiennent toujours, quoi qu'on fasse, des quantités appréciables de la substance vénéneuse qui leur est associée dans les organes de la plante. On emploie alors, à l'effet de dépouiller ces fécules de cette substance étrangère, un acide ou un alcali (la potasse) assez étendu, pour ne point attaquer les téguments de la fécule (935), tout en dissolvant le principe amer et malfaisant.

1046. ÉCONOMIE DOMESTIQUE. — Il arrive très-souvent, au moins à Paris, que la fécule que l'on soumet à l'ébullition dans le lait, après s'être un instant épaissie, devient, par une ébullition un peu plus prolongée, aussi fluide que le lait lui-même. Cela résulte de l'action du sous-carbonate de potasse, avec lequel les nourrisseurs de la capitale sophistiquent leur lait, afin de l'empêcher de tourner. Ce sel corrode et finit par déchirer les téguments de la fécule, et par rendre rigides leurs fragments, ce qui s'oppose à la formation de l'empois (937). Peut-être serait-ce là un moyen de reconnaître la sophistication ?

1047. REPASSAGE DU LINGE. — Pour repasser le linge, on peut employer, non-seulement l'amidon de froment, mais encore la fécule de pomme de terre, celle des marrons d'Inde, etc.; et d'un autre côté on peut en faire usage, soit à froid, soit à chaud, à l'état d'empois ou à l'état de poudre. Dans ce dernier cas, l'effet sera le même, si les fers à repasser sont suffisamment chauffés; il suffit de délayer en effet la fécule dans un peu d'eau, d'en imprégner le linge en le battant entre les mains, et d'appliquer le fer chaud quand le linge est encore humide; les grains de fécule éclat-

teront sous l'influence de la chaleur, leurs téguments s'étendront en se combinant avec le linge est imprégné, la substance soluble se dissoudra en partie dans cette humidité, sera collé et séché par le même coup; mais il le sera plus régulièrement et d'une manière plus fine.

1048. NUTRIBILITÉ DE LA FÉCULE. — n'est réellement nutritive pour l'homme que par l'ébullition; la chaleur de l'estomac ne peut faire éclater tous les grains de la fécule, que l'on soumet à la rapide ébullition de cet organe. L'estomac des bestiaux, au contraire, par la fin de tous les animaux herbivores, par la suite de ce rapport d'une propriété particulière, ils ne dévorent les substances féculentes que crues. Cependant des expériences constatent les heureux effets de la fécule sur les pommes de terre qu'on leur sert, et de la fécule sur la farine d'avoine, par laquelle elle place les grains entiers de cette céréale. En soit, il est évident que les grains de fécule, pour ces animaux, bien plus nutritifs que les grains entiers, qu'ils rendent, en si grande quantité, aussi intacts qu'ils les ont avalés. Qu'une substance soluble soit plus nutritive que les fécules, c'est une hypothèse et non un fait; nous renvoyons à l'article de la fécule les développements relatifs à la nutritivité et à la qualité des substances alimentaires.

1049. PANIFICATION. — Elle a pour but de faire éclater tous les grains de fécule, qui sont associés à une substance éminemment nutritive, dont nous nous occuperons plus tard; on l'appelle *gluten*. Les pains les plus nutritifs sont ceux qui proviennent de la farine riche en un *gluten* élastique; le *gluten*, se soulevant en larges crevasses, par la dilatation des gaz qu'il emprisonnait, chaque grain féculent d'assister à la cuisson du calorique et d'éclater comme une bombe. Aussi, après la panification, si la pâte n'est préalablement bien pétrie, ne trouve-t-on dans la pâte un seul grain de fécule intact; le pain sera donc d'autant plus nutritif et plus sain, qu'il renfermera moins de ce *gluten*; voilà pourquoi les pains de seigle et d'orge

(\*) Je ne serais pas éloigné d'attribuer, à la présence de ce mucilage, la promptitude avec laquelle la couleur bleue imprimée par l'iode disparaît à plusieurs reprises, même dans un flacon bouché. Les sels emprisonnés dans les mailles impercep-

tibles de ces fragments s'empareraient, dans cette opération, de l'iode; car, après trois ou quatre nouvelles opérations, la couleur ne disparaît pas.

ales d'ailleurs, sont moins nourrissants que les grains de froment. Le pain de froment sera d'autant plus mat et moins parfait, que aura été plus ou moins mélangée avec telle farine ou avec telle ou telle fécule. On a observé que plus on mêlait de fécule à la farine, moins le pain acquerrait de poids : ainsi 6 de farine donnent 8 de pain, tandis que 6 de farine de froment mélangées à 3 de fécule de pomme de terre ne donnent que 6 de pain. En voici la raison : les grains de fécule ne s'imbibent pas d'eau, ils ne font que gonfler ; en d'autres termes, ils ne retiennent que par adhérence ; le gluten, au contraire, s'imbibe d'eau, comme le ferait une éponge ; le pétrir et plus il en absorbe ; or c'est dans cette circonstance, dont le poids s'ajoute au poids de la farine. Deux raisons s'opposent à ces sortes de mélanges ; et cette opposition, pour n'être pas un crime, n'en est pas une fraude ; puisque le résultat immédiat diminue à la fois le poids et la qualité du produit.

**SOPHISTICATION DES FARINES PAR LA FÉCULE.**  
 Dans les trois ou quatre années qui précèdent la publication de la première édition de cet ouvrage, je rencontrais peu de farines, vendues à Paris, de la capitale, qui ne contiennent une quantité appréciable de fécule de pomme de terre : celle-ci était à si bas prix, que le vendeur gagnait 25 pour 100 par ce mélange. Quoiqu'il en soit, n'altère en rien l'aspect de la farine pure, cependant, avec un peu d'habitude, on finit à bout de la découvrir à l'œil nu, quand on rencontre en assez grande quantité ; la farine a un aspect cristallin, qui ne lui est pas habituel. Au microscope la fraude devient des plus faciles à découvrir, et je me ferais fort de la reconnaître quand même la farine n'en renfermerait qu'une petite quantité. Depuis cette époque, le prix de la farine de pomme de terre s'est tellement élevé, que la multiplicité de ses emplois, que les vendeurs de farine n'ont plus trouvé un assez grand bénéfice à sophistiquer leurs denrées par le mélange de cette espèce de fécule, et la fraude est devenue moins fréquente. Les fournisseurs de farines aux administrations publiques, obligés d'acheter l'indulgence par la connivence de bien des employés, sont tentés de la farine convenue, avec des farines

plus grossièrement obtenues des graines de rebut, telles que les fèves, les mauvais pois et même les vesces, etc. (\*). Si l'on peut se procurer une minime quantité de ces farines, ou trouver, dans le pain, un de ces grumeaux intacts de farine que les boulangers nomment des *marrons* (960), il sera possible, avec le secours des nombres et des figures que je publie (1036), de découvrir la nature du mélange. Qui se méprendrait sur la fécule de seigle, de lentilles, de pomme de terre ? Souvent, sans pouvoir préciser la nature de la substance étrangère, il sera facile d'obtenir un résultat négatif. Soit une farine donnée comme de la farine de froment ; si les grains de fécule les plus gros au lieu d'atteindre  $\frac{1}{20}$  de millimètre, restent presque au-dessous de  $\frac{1}{40}$ , il sera évident que l'assertion est fautive. Pour arriver ensuite à un second résultat positif, il sera nécessaire d'avoir recours, et à des données statistiques et commerciales, sur le prix et l'origine des substances dont on soupçonne la présence, et à l'analyse en grand, et quelquefois à l'analyse microscopique et comparative des divers organes répandus au hasard dans cette farine. Nous verrons plus bas à quels organes on reconnaît la farine des céréales au microscope (\*\*).

1032. Ainsi, la sophistication d'une farine est susceptible d'être constatée en quelques minutes, à l'aide des notions contenues dans l'histoire de la fécule, et surtout à l'aide de la pl. 6 du présent ouvrage. Un coup d'œil suffira pour reconnaître les différences dans la forme du grain. L'emploi du *micromètre* (504) indiquera sur-le-champ les différences de grandeurs, et dispensera du procédé de la double vue, procédé fatigant pour certaines personnes ; quant à la qualité du microscope, le microscope simple (450) et une lentille de  $\frac{1}{2}$  ligne de foyer, rempliront amplement toutes les conditions de cette expérience. C'est avec ce simple appareil, que nous nous sommes fait fort, en plus d'une circonstance, de reconnaître, à la minute même, la sophistication d'une farine par  $\frac{1}{100}$  de fécule de pomme de terre, et que nous avons eu plus d'une occasion de tenir notre promesse. Mais les membres de nos Sociétés d'encouragement ne se rendent pas à l'évidence qui ne leur vient pas de quelque coin officiel ; quant aux membres du conseil de salubrité publique (\*\*\*), ils ont des raisons

\* Le Lycée, 4 décembre 1831.

ne saurions trop inviter les botanistes à dessiner les grains de fécule des plantes dont ils publient les figures,

comme ils dessinent les grains de pollen, et d'en noter la grandeur réelle.

(\*\*\*) Ne confondez pas ce conseil, qui est dans les attributions



se sert même pour mieux tromper, et de l'analyse et de la vérification lé-

### THÉRAPEUTIQUE.

La fécule est ordonnée en médecine aux bles et valétudinaires; mais il est évident que la fécule pure étant, dans tous les végétaux chimiquement, doit être identique à ses propriétés médicales. Il y aurait arlatanisme à imposer au malade l'une plutôt que de l'autre, et de préférer, soit, une fécule exotique et d'un prix plus élevé, une fécule indigène et moins chère. En 1811, le sagou (1011), qu'il est si facile de se procurer, et l'arrow-root (1025), doivent dans ces cas être remplacés par la fécule de pomme de terre, au lieu du besoin torréfiée. Il n'est pas de même du salep (1053) et du sagou (1071). Car le salep agit, non-seulement comme un mucilage, mais encore par son mucilage et son action ne rencontre pas associés à la fécule végétale, et qui le rendent éminemment utiles aux personnes épuisées par des excès. Il faut en dire autant du lichen, qui, par son mucilage et sa substance, possède encore une substance qui peut ajouter des propriétés vertueuses propriétés pectorales et adoucissantes. La fécule pure, celle de la pomme de terre, est préférable à toutes nos féculles indigènes, de la facilité avec laquelle ses grains se défont, par les lavages, des substances qui peuvent renfermer les tiges de cette solanée, et du bas prix auquel on la procure. L'amidon de froment ne possède tous ces avantages, et retient toujours, dans sa masse, une portion des substances acides, et glutineuses, qui existaient avec lui dans le blé, ou qui se sont formées dans l'acte de la fermentation.

### LE FÉCULISTE ET DE L'AMIDONNIER.

INÉPÉTIBILITÉ. — La mouture altérant considérablement les grains de fécule (1018), il s'ensuit une grande perte dans l'extraction. D'un autre côté, leur altération par la fermentation fait perdre un grand nombre de grains, et pour-

est utile de faire observer que ce blé scié avant sa maturité serait d'une moins bonne qualité pour les usages de la grande douceur le rendrait facilement attaqué par les charançons. Comme substance alimentaire, sa

tant la fermentation est nécessaire pour décomposer le gluten de la farine. Il y aurait un moyen d'éviter ces deux occasions de déchet, en employant, pour l'extraction de l'amidon, les grains de céréales, avant leur complète maturité, et à l'époque où le péricarpe s'échappe tout laiteux sous la pression des doigts; car à cette époque les grains d'amidon sont parvenus à leur maximum d'accroissement, et le gluten n'a pas encore acquis ses propriétés ordinaires; en sorte qu'il est à présumer que les grains de fécule extraits à cette époque tomberont tous au fond du vase, sans entraîner avec eux aucune parcelle de gluten assez appréciable pour nécessiter une fermentation. Le déchet serait nul, et la perte de temps moins grande (\*). Dans plusieurs pays, les amidonniers semblent avoir pressenti l'efficacité de ce moyen, car, au lieu de se servir de farine de mouture, ils laissent tremper dans l'eau les grains de céréales, jusqu'à ce qu'ils se ramollissent, et qu'ils donnent un suc blanc par la pression. Alors ils les enferment dans des sacs de grosse toile, qu'ils soumettent à la presse à plusieurs reprises, ayant soin de les tremper dans l'eau, à chaque nouvelle pression. Il est vrai qu'ensuite ils font fermenter toutes les eaux obtenues, lavent le dépôt qui s'y forme, et le dessèchent à une douce chaleur; mais au moins ils n'ont là que le déchet provenant de la fermentation, et ils évitent celui qui proviendrait de l'altération des grains de fécule écrasés par la meule.

1056. Dans ces diverses opérations, on sacrifie le gluten, qui se dissout par l'acidification dans le liquide, et qui dès lors n'est susceptible que de servir à des destinations accessoires, que pourraient remplir avec un égal avantage des produits d'une moindre valeur. On s'occupe aujourd'hui de recueillir le gluten, et pour cela on extrait la fécule par le procédé de la malaxation, modifié d'après l'échelle d'une fabrication en grand. Nous allons décrire les divers procédés de fabrication qui ont pour but l'extraction de la fécule.

La fécule se trouvant renfermée dans des organes d'une structure physique différente, les procédés d'extraction doivent nécessairement varier d'après cette indication; et il est évident qu'on aura recours à des modes divers, selon que le tissu féculigère sera glutineux (*céréales*), ou ligneux (*pommes de terre, moelle, racines*, etc.).

### 1057. EXTRACTION DE LA FÉCULE CONTENUE DANS

la farine étant plus blanche et plus douce, est, de temps immémorial, plus recherchée, dans certaines provinces de l'Allemagne, que celle du blé parvenu à sa parfaite maturité.

**LES TISSUS LIGNEUX.** Elle se résume en deux opérations principales, et dont les procédés employés dans la fabrication en grand ont pour but d'abréger la durée : l'une consiste à déchirer les cellules ligneuses du tissu féculigère, et l'autre à isoler et recueillir séparément les grains d'amidon qui se détachent des parois béantes. Que l'on râpe un fragment de pomme de terre, avec une râpe ordinaire, au-dessus d'un simple verre, dont on aura eu la précaution de recouvrir les bords avec un linge ; si l'on verse, sur le marc retenu par ce filtre, une certaine quantité d'eau, en remuant la masse, on verra au bout de quelques minutes le fond du verre se couvrir d'une poudre blanche comme la neige, d'un aspect cristallin, qu'on reconnaîtra pour de la féculé. Après deux ou trois lavages à l'eau ordinaire, cette petite quantité aura acquis toute la pureté de la féculé du commerce ; et il n'est pas de ménage qui ne puisse, à peu de frais, et à la faveur de ce procédé si peu compliqué, se procurer une quantité de cette substance suffisante pour sa consommation. Mais le temps est la matière première de l'industrie en grand ; elle le vend et elle l'achète, et partant elle l'économise ; tout ce qui abrège la durée de ses opérations est un profit, tout ce qui l'allonge est une perte ; c'est dans la perfection des machines qu'elle cherche la solution de ce problème, d'où dépend sa fortune ; aussi dans les usines en grand, l'opération si simple que nous venons de décrire, exige des appareils assez compliqués.

#### 1<sup>o</sup> Féculerie de pommes de terre.

1058. La meilleure position pour une féculerie est en général le bord d'un courant d'eau, qui serve de moteur à la machine, et fournisse abondamment au lavage et au tamisage. Je ne conçois pas comment on n'a pas encore établi dans les grandes villes des féculeries sur des barques ; l'appareil y gagnerait en vitesse et en simplicité. Soit en effet un cylindre à claire-voie, tapissé çà et là de brosses en crin, recevant par une trémie les pommes de terre à laver, et tournant sur un axe incliné, dans le sein de l'eau même ; l'eau qui le mettra en mouvement, entraînera du même coup le sable et les impuretés insolubles, dont la fabrication a intérêt de dépouiller la surface des pommes de terre ; au sortir de ce cylindre incliné, les pommes de terre tomberaient dans une bêche, où elles seraient reprises par une chaîne sans fin à godets, qui, mise en mouvement par le même

moteur que le cylindre, reporterait les pommes de terre, pour les verser dans une râpe, versant en même temps, de côté, une quantité d'eau destinée à laver la pâte par le râpage, et à entraîner à travers les mailles du blutoir, dans la recueille. La surveillance d'un ouvrier économise d'une pareille usine, qui fonctionne toujours ; et le premier mécanicien voit le cas d'exécuter ce plan à peu de frais, en réduisant l'espace possible ; car toute l'eau réduite à laver les pommes de terre, en passant sur la râpe, recevoir et laver la pâte cueillir et laver la féculé qui s'écoule des mailles du tamis ou blutoir.

1059. Dans les usines éloignées des cours d'eau, on obtient ce résultat avec plus de dépense de main-d'œuvre ; l'écume du lavage des pommes de terre pulpe, est déposée dans un réservoir d'où elle coule, et parvient à ses divers usages par tout autant de conduits. Elle conduit l'amène sur la surface supérieure du cylindre à claire-voie et mobile sur lequel les pommes de terre descendent par la trémie, et d'où elles vont se rendre dans une chaîne sans fin et à godets les reporter sur la trémie qui les jette sur la pulpe tombe dans un blutoir ou tamis, qui laisse passer la féculé à travers les mailles, et déjette à l'une de ses extrémités épuisée de cette substance. Après cette opération mécanique, on lave le dépôt formé par la pulpe et l'on sèche cette substance à l'étuve.

1060. Il est rare que le prix de tous les outils réunis que réclame la fabrication de la féculé, s'élève au-dessus de 1,500 francs. Mais il ne faudrait pas croire que l'usage de ces appareils soit indispensable à cette fabrication. En effet, tout ce qu'on opère, dans les usines, avec les machines, peut s'opérer avec la main et avec des ustensils trouvés partout. La perte de temps est un peu plus grande, mais cette perte n'a pas une grande valeur, là où l'on a tant de temps à perdre sans rien faire ; et nous ne pouvons dire comment il arrive que, dans nos fermes, l'extraction de la féculé, non-seulement des pommes de terre, mais encore des fruits et de leurs racines indigènes, qui recèlent une grande quantité de cette substance. Le fermier n'aurait jamais de trouver un débouché à

qu'il remonterait à l'avantage de petite féculerie ou à la distillation, nous à nous occuper plus bas, ou à du vinaigre.

Le du féculiste n'est pas plus compliqué nous de le décrire; nous allons passer considérations sur chacune de ses opérations l'emploi des déchets.

Int de s'approvisionner de pommes de les à cette fabrication, il sera bon de ir une expérience préalable, de la quamoindre prix, donne la plus grande fécule; la fécule se trouvant tout aussi : pommes de terre de mauvaise que de é, il y a avantage à se servir des pre: l'on achète toujours à vil prix; les terre avariées, à demi gâtées et gelées issent pas que de donner en fécule un uit. Or, à ce sujet les règles et les donrciales, agricoles et industrielles, vass divers bassins géographiques et selon natures de terrain. Ne vous engouez ès les annonces payantes des journaux e, et encore moins d'après les rapports des membres industriels de nos diversavantes, qui vantent, d'un côté, émiciens, des produits qu'ils vendent mme fabricants ou intéressés à la fa-renex enfin à croire à votre compétence attendre, sur toutes les questions, 'en haut. Seulement, procédez par des ts sagement raisonnés, et ne vous déprès l'évidence.

ne du produit des pommes de terre en de 25 kilogrammes de fécule verte, non desséchée à l'étuve, ou 16 de fépar 100 kilog. de pommes de terre; g. de bonnes pommes de terre coûenne 1 fr. 50 c., et la fécule sèche vaut 10 kil. La farine de froment vaut 40 fr. en moyenne.

lavage de la pomme de terre peut se ain dans un panier que l'on agite dans y avoir laissé séjourner quelque temps es, pour permettre à la terre qui les s'imbiber d'eau. On le complète à la 'opération se fait en petit; l'emploi de ns la manipulation en grand abrège o la durée du lavage, et il suffit que la pe une bande longitudinale du cylindre

râpe doit être construite de la sorte : destinées à déchirer le tissu cellulaire  
 IL. — TOME I.

atteignent le plus de cellules possible, sans pourtant déchirer ou écraser les grains de fécule eux-mêmes; car toute cellule non déchirée enfouira sa fécule dans le marc; et, d'un autre côté, tout grain de fécule écrasé ou déchiré cédera sa substance soluble aux eaux de lavage, et montera en suspension par son tégument. Avec le secours du microscope l'industriel parviendra facilement à se rendre compte des effets de la râpe sous ce double point de vue; il découvrira d'un côté dans le marc, en quelles proportions approximatives s'accumulent les cellules pleines de fécule et non entamées par la râpe; et de l'autre côté dans le dépôt féculent, ainsi que dans les eaux du lavage, en quelles proportions se rencontrent les téguments provenant des grains de fécule éventrés.

1064. Dans les appareils en grand, la râpe est formée d'un cylindre tournant horizontalement sur son axe, et dont la surface est hérissée de lames de scies, parallèles entre elles et concentriques à l'axe du cylindre. Les pommes de terre tombent d'une trémie sur cette surface hérissée de dents tranchantes, qui les déchirent dans leur mouvement de rotation, entraînant en bas la pulpe, qui s'écoule de là dans un baquet plein d'eau à travers un tamis. Cette pulpe prend, dans les fabriques, le nom de *bourifi*.

1065. On doit la tamiser immédiatement, car elle est prompte à fermenter, et, ainsi que nous l'avons expliqué, la fermentation altérerait le produit que l'on recherche, en faisant éclater, par la chaleur dégagée, les grains de fécule plongés dans l'atmosphère de la fermentation. Le *tamisage* doit avoir pour but de retenir le plus gros de la pulpe au-dessus du tamis; la fécule et quelques débris de cellules d'un petit diamètre tombent dans un tonneau qui est rempli d'eau jusqu'à une certaine hauteur; on agite le mélange, et quand on présume que la plus grande quantité de la fécule s'est précipitée, on décante le liquide dans un autre vase, afin de ne pas perdre la quantité de fécule retardataire qui serait restée en suspension. On *rafratchit* le dépôt, on *épure*, en le lavant dans deux ou trois eaux, et en ayant soin d'agiter préalablement, et de faire monter la fécule en suspension à chaque lavage; on *épanche* à chaque fois les eaux dans le même vase, pour en recueillir de nouvelles quantités de fécule. On *rince* les tonneaux, en les brossant dans l'eau à la surface, pour en enlever la quantité de fécule qui pourrait y adhérer à la faveur du mucilage; les produits de ce *ringage* se nomment les *blans*.

Lorsque la fécule a été obtenue lavée et parfai-



ne embarrassante fécondité, et dont le cas le plus le cas d'être utilisé non-seulement pour le papier, mais encore pour le papier; ce sont les diverses espèces d'araigne (1009) (\*). La fécule remplit en articularions et leurs graines. Les tiges sont incrustées extérieurement et sont de carbonate de chaux, dont on se sert à la faveur du vin aigri, ou des acides; ou bien de l'acide hydrochlorique; on laverait ensuite la plante à l'eau, et on la laisserait sécher sur l'aire; on la réduirait en poudre et en extraire la fécule (121); ou bien on la foulait humide, pour en déchirer le tissu. Si l'on désirait en faire du papier, on n'aurait qu'à la cuire toutes ces tiges ramollies la transparence de leurs tissus, collés avec du mucilage et l'albumine que chacune des cellules recèle, donnerait peut-être un papier transparent, du genre de papier végétal. La fécule des grains et des graines augmenterait encore cet *encollage à la cuve*, si on avait soin de soumettre la masse à un certain degré de chaleur, avant de la jeter au pilon. Nous sommes convaincu que cette indication nous depuis longtemps au commerce, négligée par tous les fabricants. Les résidus de la pomme de terre dont on se sert pour la fécule, ne doivent pas être considérés comme des objets de rebut. L'eau de lavage, chargée de mucilage et de sels potassiques, et d'engrais liquide surtout pour les céréales, et d'eau de lessive pour nettoyer. La pulpe qui formerait un excellent engrais, faute d'engrais animal, est transportée à brûler, en se mélangeant avec du bois, en carton pour les boîtes; ou de nourriture aux bestiaux, comme betterave, surtout si on a soin de la faire sécher auparavant à la vapeur, qui fait éclater la fécule emprisonnés dans les mailles du tissu; on la mêle alors avec une quantité de paille hachée, ou avec un tiers de son poids de fécule, si l'on désire conserver cette denrée pour l'usage, on a soin de l'exprimer à la presse, de la dépouiller de son humidité, de la faire sécher à l'étuve ou au soleil, en semain, de temps en temps, le mélange.

*nouveau syst. de physiolog. végét. et de botanique,*

1074. EXTRACTION DE LA FÉCULE DES TISSUS GLUTINEUX, OU ART DE L'AMIDONNIER. — Les cellules glutineuses ne cèdent pas du premier coup les grains de fécule qu'elles recèlent; à peine la dent de la râpe qui doit les déchirer les abandonne, que leurs parois réparent, en se soudant, la solution de continuité. Si c'est sur une farine qu'on opère, la moindre parcelle d'eau reforme dans le mélange des cellules artificielles, dont l'art a tout autant de mal à détacher les grains de fécule. Le procédé, pour l'extraction de la fécule de ces sortes de tissus, se modifie donc d'après ces données; il ne faut plus ici se contenter de déchirer une seule fois le tissu, mais il faut le déchirer toutes les fois qu'il se referme sur lui-même; il faut substituer au *rapage*, le *pétrissage*; au *tamissage* la *malaxation*; à moins qu'on ne préfère sacrifier le gluten en le dissolvant dans un acide spontané ou ajouté; et c'est ce dernier moyen qu'ont employé généralement jusqu'à ce jour les *amidonniers*.

1075. On se fera une idée juste des avantages et des inconvénients des deux procédés, en opérant sous un petit volume. Que l'on abandonne de la farine de blé dans un verre à expérience, de manière que le dépôt farineux reste surmonté de dix fois son volume d'eau ordinaire, il s'établira une fermentation de plus en plus active, à la suite de laquelle il se formera un acide (de l'*acide acétique*), qui servira peu à peu de *menstrue et de dissolvant* au gluten, à l'huile et à la résine, que l'eau seule aurait refusé de dissoudre. A une certaine époque, dépendante des circonstances météorologiques et de l'élévation de la température du local, le précipité insoluble qui restera au fond du vase, après la cessation complète des signes ordinaires de la fermentation, ce précipité ne se composera presque plus que de grains de fécule intègres; tous les autres éléments organisés de la farine se trouveront, en dissolution ou en suspension, dans l'eau qui surmonte la couche amylacée. Que l'on décante cette portion liquide, et après deux ou trois lavages, on obtiendra l'amidon aussi pur que le réclament les conditions du commerce; dans cette opération le gluten sera perdu, en tant qu'on ne l'obtiendra plus avec les caractères physiques qui en font rechercher l'emploi dans les arts, et que chimiquement il n'existera dans le liquide qu'en une quantité moindre qu'auparavant; le liquide qui le dissout prend, dans les manufactures en grand, le nom d'*eaux sûres*.

1076. Au lieu d'abandonner ainsi à une décomposition spontanée la farine de froment, pour en



extraire l'*amidon*, on peut obtenir séparément cette substance dans l'espace de quelques instants. En effet, que l'on pétrisse la farine de froment avec une certaine quantité d'eau, et, comme si l'on avait l'intention d'en faire du pain, qu'on abandonne quelques instants à l'air cette masse, pour en opérer la cohésion, par l'évaporation des molécules aqueuses dont la surface est imprégnée. Que l'on soumette entre les mains cette pâte sous un petit filet d'eau (\*), et qu'on la foule sans cesse entre les mains, en ayant soin de tenir les doigts assez serrés et les deux mains assez rapprochées par le bas, pour ne laisser passer que l'eau laiteuse que l'on recueille dans une terrine placée au-dessous; on *malaxera* de la sorte la farine; lorsque l'eau passera limpide à travers les doigts, et que la pâte que l'on malaxe sera devenue plus cohérente et plus élastique, on aura entre les mains toute la quantité de gluten qu'il est possible de retirer, par ce procédé, de la farine du froment, et, dans le fond de la terrine, à l'état de précipité blanc comme la neige, toute la quantité d'amidon que le gluten peut abandonner à l'eau de lavage, qui dissout tout ce que le gluten n'emprisonne pas; on n'aura plus qu'à passer à deux ou trois eaux cet amidon, pour l'obtenir aussi pur que celui de la pomme de terre. Le gluten ainsi obtenu à part, pourra être utilisé d'une foule de manières différentes, en économie industrielle et domestique.

1077. Au premier coup d'œil, le second de ces deux procédés paraît être plus à la convenance du laboratoire que de la fabrique; et le premier procédé, où le temps fait tout, semble moins dispendieux que le second, qui réclame une opération manuelle continue. Cependant, un assez grand nombre d'industriels viennent enfin d'adopter de préférence le second, et ils y trouvent un double avantage. Nous allons décrire les deux, avec les modifications que la théorie nouvelle doit apporter à l'un et à l'autre.

1078. 1<sup>o</sup> *Extraction de l'amidon des céréales par l'acidification*. — La farine de froment que l'on destine à cette opération doit avoir été moulue, les meules moins serrées que pour la farine de boulangerie; et cela afin qu'elle renferme moins de grains de fécule concassés ou déchirés par les aspérités siliceuses de la meule (1018). Quelques

amidonniers même ont aujourd'hui l'habitude de remplacer la farine moulue par le mucilage des grains qu'ils expriment en pour en faire sortir tous les principes sous forme de mucilage (1055); ce procédé dirigé doit donner une grande quantité de plus, parce que les grains de fécule sont moins exposés à être altérés par l'air. Quoi qu'il en soit, on abandonne la pâte obtenue par l'un ou l'autre procédé à la fermentation sous forme d'une bouillie de composition, dans des tonneaux de chêne, pendant trois semaines à un mois, après avoir ajouté les *eaux sûres* d'une opération précédente. La fermentation s'établit aussitôt sous le chapeau d'écume grasse, sous lequel se forment des bulles de gaz mélangées, une odeur infecte et malsaine. Lorsque la fermentation a cessé, le mélange offre deux parties distinctes, 1<sup>o</sup> une *eau sûre* renfermant par la quantité considérable de pectine, de son, de téguments élastiques et oléagineux qu'elle tient en suspension une couche salie par les débris de son qui se sont précipités de ce liquide; 2<sup>o</sup> une *écume* ferme, résistante, blanche, qui est mêlée à quelques-uns des débris féculeux; les globules ont entraînés en se précipitant.

On décante alors, à l'aide du siphon, les *eaux sûres*; on jette une nouvelle eau sur le dépôt, et l'on agite le tout pour faire remonter pêle-mêle, toutes les molécules du précipité. On remplace le nouveau, lorsqu'on est sûr que tout le précipité est au fond du vase, et l'on passe l'amidon sur un tamis, qui en sépare le son et l'amidon, désigné sous le nom de *noir*; on recommence deux ou trois fois l'opération, en ayant soin d'agiter à chaque fois, à chaque nouveau lavage, mais aussi en prenant la précaution de faire la rotation de l'eau, afin qu'elle ne se forme pas en un pain creux au fond du tonneau; on est alors porté au grenier, dans un d'osier, revêtus intérieurement d'un enduit blanc, sur une aire en plâtre, ou sur des claies, dans un lieu exposé aux vents, pour la dessiccation en est complétée.

(\*) On donne à l'eau un écoulement favorable à cette opération, au moyen d'un petit tube de paille, qu'on insinue au dans un trou de même diamètre pratiqué à la base de la paroi d'un baquet plein d'eau, on bien à travers un bouchon en liège in-

troduit dans la tubulure basilaire de l'un des tonneaux. On remarque sur la fig. 35, pl. 1. On peut en s'en servir pour laver la pâte, qu'un petit volume.

La première eau qui s'écoule des es de fécule, produit sur leur surface des basaltiformes, que l'on avait d'abord l'effet d'une cristallisation spéciale; ces cannelures varient de direction et l'inclinaison des pains; il n'est pas, quand le pain est creusé au l'eau de surcroît ne trouve aucun et n'abandonne les pains de fécule que ion.

Le procédé continuera à être consacré à de la fécule de l'orge et du seigle, et n'est pas malaxable; mais son insistance un jour les fabricants à le remplacer du froment, par celui de la malaxation l'avantage d'être plus expéditif, réduit celui d'être plus économique et plus et ce qu'il conservera et la quantité dans l'autre la fermentation altère, que la fermentation décompose en

*Extraction de l'amidon par la machine.* — Que l'on pétrisse la farine avec un poids d'eau, dans un pétrin mécanique, et que l'on abandonne à l'air la pâte lants, c'est-à-dire jusqu'à ce que la ience un peu à se gercer, et n'adhère gis. Si ce pétrin est à double fond, ur s'enlève à coulisses, et dont le suoit criblé de trous d'une très-petite l'on amène au-dessus une espèce de oir cylindrique, et criblée de trous inférieure de sa surface; il suffira de mouvement de la mécanique, à me u coulera en mille jets du conduit,âte cède sa fécule à l'eau qui la lave, len se déchire pour la céder à l'eau, : pour former une masse filante. Une au-dessous du pétrin recevra l'eau e la fécule, que l'on purifiera par une en entendue de lavages et de lévigaux de lavage donneront encore un luten et de fécule.

La fécule retiendra encore une quantité le gluten, et des substances diverses gnaient dans la farine des céréales. arrasser, on décantera le liquide qui que l'on remplacera par une nou: d'eau; on agitera une seconde fois et on l'abandonnera un à deux jours composition spontanée des principes es du mélange; on décantera au bout et, après un troisième lavage, on

pourra transporter l'amidon au séchoir, comme ci-dessus. Le gluten lui-même renfermera encore une quantité assez considérable d'amidon, mais dont l'extraction ne compenserait pas la dépense. On obtiendra, par ce procédé, 50 sur 100 d'amidon et près de 30 de gluten; tandis que le procédé de la fermentation donne à peine 45 sur 100 d'amidon et perd tout le gluten; les eaux du lavage fourniront fournir une quantité importante d'alcool, ou bien servir immédiatement à l'engrais des porcs et autres animaux de la ferme. Ajoutez à ces profits, l'avantage de la salubrité, qui ailleurs s'achète au poids de l'or.

#### COLLAGE DU PAPIER A LA CUVE (\*).

1081. Le collage à la gélatine offrait des inconvénients que les fabricants de papier cherchaient depuis longtemps à éviter; ce collage ne pouvait se faire qu'après le moulage de la feuille, et la matière animale était sujette à fermenter alors par son exposition à la température du séchoir. Il s'agissait de rencontrer une substance qui fermentât moins et qui collât tout autant. L'amidon se présentait naturellement à l'esprit, dès le début de ces recherches; mais l'amidon employé à cet usage, à la même époque que la gélatine, exposait à deux inconvénients, dont on ne pouvait éviter l'un sans tomber dans l'autre. Sous forme d'empois, il aurait trop et trop inégalement collé; sous une forme plus liquide, il aurait trop peu collé; et, dans les deux circonstances, il eût quelquefois été sujet à tourner vers la fermentation acide, et par conséquent à perdre de sa propriété collante. Ce troisième inconvénient se présentait d'une manière plus nuisible au succès de l'opération, si l'on s'avisait d'employer l'empois dans la cuve même.

En 1826 environ, un fabricant renommé d'Annonay, s'étant rendu propriétaire d'un procédé anglais pour *coller à la cuve*, vendit à ses confrères la colle de sa fabrication. Braconnot s'empressa d'analyser ce mélange, et il chercha même à l'imiter. Mais la chimie en grand devait échouer alors dans cette entreprise, et elle échoua; on verra plus bas pour quelle raison.

En 1828, un fabricant de l'Alsace me fit parvenir une certaine quantité de cette colle, qu'il avait achetée à la fabrique d'Annonay, et il m'apprit qu'il n'avait jamais pu s'en servir, qu'il avait même

(\*) Bulletin des sciences technologiques, tom. IX, n° 103, 1828.

déjà perdu une ou deux cuvées, faute de connaître le mode d'emploi, qu'on se gardait bien, à Annonay, de livrer avec la substance. Dès la première observation au microscope, je découvris ce que Braconnot avait vainement cherché par les procédés en grand, c'est-à-dire que cette colle se formait essentiellement de fécule de pomme de terre intègre, et non convertie en *empois* (937), et accessoirement d'une huile essentielle, qui nageait dans l'eau, sous forme de myriades de globules infiniment petits, égaux en diamètre. Comme les essais en grand décelaient, dans cette pâte, l'existence d'une grande quantité d'alun, il était évident que cette huile s'y trouvait à l'état de *savonule*. L'odeur suffisait pour indiquer qu'elle n'était autre que l'huile essentielle de térébenthine.

Je trouvai par là pourquoi cette colle pétrie avec la pâte, dans la cuve, refusait de coller le papier; car la chaleur de l'étuve ou du séchoir étant insuffisante pour faire éclater les grains de fécule de pomme de terre, cette pâte était aussi inhabile à coller, que le serait la fécule seule employée, sans un fer chaud, à repasser le linge. Aussi je n'eus qu'à exposer à la chaleur du four d'un poêle, le papier fabriqué avec cette colle, après l'avoir humecté d'eau, pour le rendre aussi bien collé que le papier ordinaire. Afin d'utiliser cette colle, il ne s'agissait donc plus en grand que de faire parvenir, sur les feuilles de papier étendues sur les cordes, une bouffée de vapeur d'eau, ou de se servir des mécaniques nouvelles, par lesquelles le papier se colle et se sèche à la fois, en passant entre trois cylindres contigus chauffés intérieurement à la vapeur. Le papier sera d'autant mieux collé par ces divers procédés, que les grains de fécule se trouvant emprisonnés entre les fibrilles végétales, colleront la feuille à l'extérieur comme à l'intérieur.

Le *savonule* de térébenthine est destiné à contrebalancer la roideur cassante que l'amidon seul communique au papier; mais, d'un autre côté, cette substance graisse la feuille et l'empêche de s'imbibber d'encre à écrire, en sorte que, depuis la publication de la composition de cette pâte, les fabricants ont reconnu la nécessité, les uns de

remplacer l'huile de térébenthine par un moins gras, et les autres d'augmenter les proportions de la base du *savonule*, ou même d'en un tout autre savon (\*).

Je ne crains pas d'avancer que la ch grande eût perdu encore bien des opérations de deviner un fait que le microscope rend à concevoir. Car, avant de procéder à l'opération, on n'eût peut-être jamais manqué de songer à l'amidon à l'action de l'eau bouillante, et il n'aurait eu aucune raison de croire que l'amidon se trouverait, dans une substance destinée à servir sous une autre forme que sous celle d'*empois*.

Les révélations précédentes n'ont pas été dues pour l'industrie.

#### GOMMAGE.

1082. On a reconnu dans les arts d'oreiller un grave inconvénient à la gomme arabe la fécule convertie en empois. Ces deux substances en effet s'écaillaient par la dessiccation fendillent en séchant, sur les surfaces que couvre d'une détrempe faite avec l'une ou l'autre de ces substances collantes. La substance de la fécule (909), parfaitement isolée de l'alun, n'offre rien de semblable, et peut se placer, avec un immense avantage et d'économie, la gomme arabique, dans la composition, comme en beaucoup d'autres cas. Nous savons même qu'on en a fait une fabrication en grand, qui en verse des quantités considérables dans le commerce. Voici le procédé le plus simple et le moins dispendieux, pour isoler la substance soluble de la fécule. On prend une grande jarre en verre, portant, un dessus de sa base, une tubulure horizontale (fig. 35, pl. I). Si on emplit ce vase d'une eau, dans laquelle on aura fait bouillir six minutes, de la fécule de pomme de terre, la proportion de 5 hectogrammes par litre d'eau, en ayant soin de verser la fécule peu à peu et non en masse, il arrivera au bout d'une heure, ou davantage, selon la durée de la cuisson, que tous les téguments se seront

(\*) De tâtonnements en tâtonnements, on s'est arrêté aujourd'hui dans beaucoup de fabriques, à la recette suivante, que nous tenons de l'obligeance de Th. Champion, marchand de papiers en gros; 34 kilogrammes de carbonate de soude et un kilogramme de chaux vive sont jetés dans 68 litres d'eau ordinaire en ébullition; on laisse déposer, on décante; on remet sur le feu une portion de cette lessive; on y fait fondre partie égale en poids de colophane; on mêle cette pâte avec de l'eau

bouillante, dans la proportion de 20 litres d'eau par kilogramme de pâte; on passe à travers un linge, on ajoute, avec un litre de la fécule de pomme de terre dans la proportion de 2 kilogrammes par 20 litres, on soumet de nouveau à l'ébullition; et la colle est prête pour une pile de chiffons. — Nous donnons cette recette sans la modifier, car il est évident qu'elle peut être grandement simplifiée.

un vase, où ils se tasseront, après quelque une couche blanche, comme de la graisse de l'alcool par le refroidissement. Le surmontera cette couche caillebotée, limpide que l'eau la plus pure. Si on xuler alors par la tubulure dont nous é, qui se trouvera placée au-dessus de la s légumes, et qu'on l'évapore douce-recueillera une gomme moins dure à que la gomme arabique et qui écaillera, quand on aura constaté, au moyen de transparente, en combien de temps les se précipitent, après une ébullition pendant un nombre déterminé de misous quelle épaisseur la couche léguse dépose au fond du vase, selon les respectives d'eau et de fécule employées, ile de procéder à l'expérience, à l'aide aux ordinaires, qu'on aura eu soin de convenablement, et de perforer à la hauteur. Quant à l'évaporation du liquide substance soluble, comme cette substance nullement fermentescible seule et par, il ne serait pas besoin de l'opérer par ar une dépense de combustible. Il suffi-tendre sur des bassins à large surface et de profondeur, puis d'abandonner le l'évaporation spontanée, à l'air libre ou soleil, et de verser dans des moules en and la masse! aurait atteint une consis-que sirupeuse; à moins qu'on n'eût à sa n une machine pneumatique, d'une on grossière, et qui pût s'appliquer tement servant d'étuve à courant d'air; e s'agirait pas ici de faire le vide, mais un courant évaporatoire continu. S'il ue, dans les applications, cette gomme t, comme le fait l'amidon ordinaire, ouillerait de ce défaut, en la mêlant nule d'huile de térébenthine ou autre ins grasse, produit au moyen de la e l'alun.

## PAREMENT.

n sait que les tisserands, afin de con-la colle qui leur sert de *parement* ou humidité nécessaire pour que cette sub-soit point un obstacle au tissage; on, qu'ils sont forcés de travailler habi-dans des lieux bas, humides, et par l malsains. Dubuc, pharmacien à Rouen, d'adjoindre au *parement* un chlorure

déliquescent, et qui, en s'emparant et en retenant l'humidité de l'atmosphère, s'oppose au dessèche-ment de la colle, et permette à l'ouvrier de tra-vailer dans des lieux secs et aérés. Nous avons déjà vu (1027) que Vergnaud recommande, comme succédané de ce mélange d'une colle et d'un chlorure, la fécule de marron d'Inde, qui à elle seule renferme les deux principes propres à four-nir ce double résultat.

## SUCCÉDANÉ DE LA POUDRE DE LYCOPODE.

1084. On se sert spécialement de la poudre de lycopode, pour tenir écartées les parois du corps qui s'enflamment par le frottement, ou qui se gercent par suite d'une cause moins superficielle. Mais cette poudre dont la structure rappelle assez exactement celle de la poudre pollinique, par la-quelle on la remplace quelquefois, telle que le pollen si abondant du cèdre et autres conacées, cette poudre se décompose facilement par une fer-mentation glutineuse et putride. L'amidon de pomme de terre n'offre pas cet Inconvénient; mais ses granules lisses s'attachent avec moins de faci-lité aux parois enflammées, ils glissent et se dé-placent au moindre mouvement. Pour leur com-muniquer la propriété d'adhérer plus intimement aux surfaces, il suffirait de les soumettre préala-blement à une légère torréfaction, qui ferait fen-diller et éclater le tégument, et mettrait ainsi à nu la substance soluble. Le moindre humidité suffirait en effet, pour dissoudre une petite quan-tité de cette gomme, qui servirait alors non-seule-ment de matière collante, mais encore de sub-stance calmante et adoucissante, propriété inhé-rente à sa nature amylacée. La fécule broyée dans un mortier de marbre et avec un lourd pilon en fer, serait préférable, sous tous les rapports, à la fécule torréfiée, parce que la torréfaction déve-loppe toujours une petite quantité d'huile empy-reumatique.

## CHOCOLATS.

1085. On emploie la farine pour la confection des chocolats; et comme les fabricants visent au plus bas prix, ils n'emploient pas toujours la fa-rine la plus pure; aussi les chocolats ordinaires craquent-ils sous la dent, lorsqu'on les mange crus, ce qui vient tout autant du son de la farine, que des détritrus du cacao, et ce qui porte à croire que la farine dont on a fait usage est plutôt celle



rtie de leur substance soluble; je d'une partie, car l'eau, s'étant illage que les racines ci-dessus énuent en abondance, aura été moins dre ensuite la substance soluble de

core eu occasion de remarquer que de l'inuline s'étendent mille fois au bouillante, que ceux de la féculé; nous avons déjà vu (1025) que varie dans les diverses féculés, et ts ligneux, c'est-à-dire non colo- par l'iode, en sont tout à fait pri-

st à ces deux ou trois circonstances qu'il faut rapporter les différences les auteurs entre l'amidon et l'in-oudre est plus grumelée, plus cra- sa friable que celle de l'amidon, guments sont soudés entre eux par la substance soluble qui en est sor- plus grands lavages ne sauraient is qu'elle est protégée par la cou- nts (960, 1011). 2° Cette poudre anteur spécifique moindre que la à cause de l'existence de ces gru- nant de l'air, et ensuite parce que it été vidées de leur substance gom- t devenues plus légères en se com- au. 3° L'eau froide en dissout une parce qu'en pulvérisant cette pou- ssièrement, on met toujours à nu e substance soluble, que les lavages nlevée, et que d'un autre côté une uments isolés les uns des autres pension. 4° L'eau bouillante, je ne sout, mais paraît la dissoudre, en en suspension les téguments (959), eant les grumeaux que l'eau froide aqués. 5° Mais cette dissolution ap- me pas un véritable empois, à cause des téguments qui n'acquièrent pas l volume (1025). 6° Quant à l'huile ue, il y a sans doute erreur, car si plus pures en donnent, pourquoi donnerait-elle pas? Ensuite il est bserver que l'amidon de froment en que les autres, à cause des substan- qu'il renferme, même à l'état de la urété. 7° On ne peut obtenir l'inuline

à froid, soit à cause de la petitesse de ses grains, qui, s'enveloppant d'un mucilage épais, empruntent par là une pesanteur spécifique doublement moindre que les grains de féculé de pomme de terre, soit à cause de la ténacité des organes qui la renferment. L'eau bouillante brise et dépouille ceux-ci, et rend plus liquide le mucilage. En conséquence, ainsi que je l'ai dit au commencement de cet article (1088), le seul caractère essentiel qui distingue l'inuline de l'amidon, c'est sa coloration par l'iode.

1095. Pour réduire à leur juste valeur les prétendues combinaisons de l'inuline avec les acides ou les bases salifiables (\*), je renverrai à ce que j'en ai dit, en parlant de l'amidon (941, 945). Mais ce que je n'ose plus, en 1852, réfuter aussi sérieusement que je le faisais en 1825, c'est l'existence d'une combinaison intime d'amidon et d'inuline que, d'après un travail de Pelletier et Caven- tou (\*\*), Berzélius adopte, en la défigurant, dans sa *Chimie* (pag. 210, t. V). « Lorsque l'inuline et l'amidon ordinaire, dit le chimiste suédois, sont mêlés dans une dissolution, l'amidon se précipite avec l'inuline quand celle-ci prédomine; mais si l'amidon est en excès, l'inuline reste dissoute. » Les chimistes français avaient poussé plus loin la théorie de cette piquante combinaison, de cette espèce d'inulure d'amidon, et ils avaient même indiqué l'infusion de noix de galle, comme un excellent réactif pour reconnaître le mélange. D'après eux, le précipité formé dans ce mélange ne devait disparaître que vers 100°, tandis que, si l'amidon avait été pur, le précipité aurait disparu à 50° (comme l'a observé Thompson, ajoutaient-ils). Je ne sais pas pourquoi les auteurs que je viens de citer se sont arrêtés en si beau chemin, et pourquoi ils n'ont pas admis une combinaison d'amidon et de sable de rivière, une d'amidon et de mica, etc.; car il est certain que ces substances ne se précipitent jamais quand l'amidon prédomine, c'est-à-dire quand il est épaissi sous la forme d'empois; et alors on est tout aussi bien autorisé à les croire dissoutes que l'inuline, dans le cas rapporté par Berzélius.

1096. Voulez-vous un excellent réactif, pour reconnaître un mélange (car ce n'est qu'un mélange) d'amidon et d'inuline? colorez par l'iode, et observez au microscope; vous ne manquerez pas de distinguer les grains blancs ou jaunes de l'inuline, parmi les grains bleus de l'amidon.

rzélius, la strontiane et la chaux ne précipi- comme le fait la baryte, dont le précipité l'eau bouillante. Il y a certainement erreur

dans les faits; les expériences n'auront pas été comparatives. (\*\*) Voyez Bulletin des Sciences physiques et chimiques, décembre 1825.

les fig. 3 — 11 de la pl. 7 ; 11 — 15 de la pl. 2 ; 13, 15, 18 de la pl. 18, etc.

## § II. Consistance progressive des tissus cellulaire et vasculaire.

1106. Il est à remarquer que, plus les parois de ces cellules avancent en âge et en développement, plus elles acquièrent de la consistance; d'abord lâches et mucilagineuses, pour ainsi dire, elles finissent par acquérir une dureté ligneuse qui résiste aux instruments tranchants. Cette métamorphose tient à trois circonstances : 1<sup>o</sup> à la multiplication des cellules intérieures, qui agglutinent la surface extérieure de leurs parois à la surface interne de la paroi de la cellule-mère, et forment ainsi une somme considérable de couches *juxtaposées*; 2<sup>o</sup> à la diminution progressive de la partie aqueuse de la substance organique, et par conséquent à l'augmentation de la portion charbonneuse; 3<sup>o</sup> à la combinaison de la substance organique avec une base terreuse, qui la modifie pour ainsi dire, et la transforme, de mucilage qu'elle était, en substance véritablement ligneuse. Je fournirai la démonstration de cette vérité, nouvelle pour la science des végétaux, en parlant des bases terreuses des tissus (*deuxième classe du système*) (863); 4<sup>o</sup> enfin à la condensation, dans l'intérieur des cellules, des substances ayant peu ou point d'affinité pour l'eau, telles que les résines.

1107. Mais si, par la pensée, nous voulons passer, en rétrogradant, par toutes les phases de l'accroissement d'un tissu ligneux, il nous sera facile de concevoir que, de même qu'avant d'être ligneux, il a été mucilagineux et à peine consistant, de même avant d'être mucilagineux, il a dû être gommeux et soluble dans l'eau, et que par conséquent c'est la gomme qui est son élément

organique. Or l'expérience confirme ce car partout où doit se former du lignon, vous trouverez de la gomme, et toutes les développements en renferment dans leur autre côté, l'analyse élémentaire mêmes résultats, pour le ligneux à sa intégrité, et pour la gomme ordinaire. Les réactifs acides peuvent rendre au lignon sa forme gommeuse, ainsi que nous déjà vu (833) (\*).

## § III. Action du temps sur le ligneux.

1108. La nature de cet ouvrage ne me permet pas de m'occuper de l'action du temps sur le vivant (\*\*); on sait du reste que cette action est infiniment variable dans son énergie, dans les diverses espèces de végétaux. Ainsi les chênes de 1,000 ans, des cèdres de 2,000, des baobabs de 6,000 ans!!! tandis que la plante ne dure que quelques mois. Je m'occuperai ici que de l'influence du temps sur la désorganisation des tissus une fois délaissés.

1109. L'expérience, s'aidant du témoignage de l'histoire, démontre qu'à l'abri du contact de l'air humide, le ligneux, ainsi que les autres substances organisées, peut se conserver indéfiniment. La plante qu'on extrait des sables où elle gisait depuis des siècles, conserve ses tiges, ses feuilles, ses tissus, sans altération. Dans les cercueils des momies égyptiennes on trouve les planches avec leur première couleur, quand elles ont été recouvertes avec une couche de couleur qui les protège. Les tissus de lin (\*\*\*) qui enveloppent la momie, presque rien perdu de leur souplesse et de leur ténacité. Sous les bandelettes qui emmaillottent

(\*) *Mém. sur la fécule*. Ann. des sciences nat. Oct. 1825, pag. 29.

(\*\*) Voy. *Nouv. système de physiol. végét. et de botanique*, § 1583.

(\*\*\*) Ce mot se trouve dans la première édition de cet ouvrage, et nous ne l'avions employé qu'en connaissance de cause, et après avoir mis en usage les moyens micrométriques, dont nous avions donné la méthode dans une lettre écrite, le 26 décembre 1827, à l'Institut, lettre reproduite à cette époque par la *Bibliothèque physico-économique*. Tous les archéologues étaient convaincus que les chemises et les bandelettes des momies, qui se trouvent dans nos collections, étaient faites avec des tissus de lin. En 1834, c'est-à-dire huit ans après, nous voyons James Thompson se livrer à de longues investigations, afin de démontrer ce qui, à son insu sans doute, était démontré pour tout le monde. Et plus tard Dutrochet, qui ne manque jamais ces

occasions de reproduire ce que d'autres ont fait à l'Institut (séance du 15 mai 1837), des chiffons français à la main, pour confirmer que les tissus étaient des tissus de lin et non de coton, erreur, laquelle étaient tombés les auteurs, qu'il se gâta à l'illustre assemblée; tous les journaux, excepté le *Moniteur*, proclamèrent la découverte importante. Or une telle démonstration ne peut se faire que par les procédés micrométriques que Dutrochet ignore encore et par l'usage du microscope, dont personne ne se servit. Mais tous ces moyens sont inutiles, quand la découverte dont s'empare un membre de l'Institut d'un académicien vaut le meilleur des microscopes et des méthodes; aussi personne n'eut le courage de dire, Dutrochet fut cru sur parole; et le fait fut répété (Voy. *Riform.*, bull., n<sup>o</sup> 48.)

rencontre souvent des paquets de fibres, que l'on peut analyser aussi les plantes de nos herbiers les plus sèches, tiges, feuilles, pétales, étamines, et graines, rien n'y a été altéré. Le bois même se montre avec tous ses canaux et ses organes de la graine (1005) (\*); les ossements remontent souvent à des siècles. Enfin sous l'eau, et à une certaine profondeur, le bois se conserve indéfiniment. On le démontre la durée des pilotis. Il n'en est plus de même, dès que le bois se trouve protégé contre l'action de l'eau et de l'air. Peu à peu son hydrogène et son carbone se dégagent, et le carbone devient prépondérant. Aussi les molécules se désagrègent chaque jour, leur couleur s'altère de plus en plus, et passe par toutes les nuances jusqu'au noir jais; et ce lixivage, se carbonise sans promettre, vu que l'hydrogène n'est plus brûlé par l'oxygène. Or tous ces phénomènes se montrent, non-seulement sur le bois exposé à l'air, mais encore sur les végétaux devenues inutiles à la végétation, et sont plus intenses que l'exposition du bois dans l'atmosphère date de plus

ce qu'il ne faut pas perdre de vue, les altérations ont lieu d'une manière régulière, de proche en proche et du dedans (915). Lorsqu'on soumettra donc un fragment en grand, un fragment un peu de bois ou d'écorce, on obtiendra des résultats si variables que peuvent l'être les résultats dans lesquelles le tissu se sera altéré du temps pendant lequel il aura subi l'influence de ces circonstances, et qu'on ne peut qu'on analyse; il ne devra donc étonner que la même espèce d'arbre, analysée par deux chimistes également habiles, donne des résultats très-différents.

Il faut encore que les cellules du ligneux des substances organisatrices, de leur nature, se modifient ou se mêlent de différentes manières. Or, il est impossible de déterminer le ligneux de ces substances par quelque procédé qu'on emploie; car, les soins minutieux que l'on procède, sans peine que la petitesse de ces cel-

lules en rendra un nombre immense inabordable à nos menstres, et que le tissu que nous croirons avoir épuisé par les plus nombreux lavages, recèlera encore une quantité suffisante de ces substances, pour fausser les résultats de l'expérience. Ceux qui révoqueraient en doute la vérité de cette assertion, n'auront qu'à examiner au microscope le tissu obtenu à l'état apparent de la plus grande pureté possible, à recommencer l'analyse à l'aide de cet instrument, et leur illusion ne tardera pas à être dissipée. Ces considérations vont donner la clef des anomalies que l'on remarque dans les expériences suivantes.

#### § IV. *Densité et composition élémentaire du ligneux.*

1113. Quoique le bois flotte au-dessus de l'eau, il est certain pourtant que sa pesanteur spécifique est plus grande que celle de l'eau, et que sa légèreté apparente ne tient qu'à la présence de l'air, qui reste emprisonné dans les vaisseaux, dont son tissu est traversé dans tous les sens. Car une fois privé d'air, soit parce qu'on fait l'expérience dans le vide, soit parce que l'eau, par un séjour prolongé, est parvenue à remplacer l'air dans les mêmes tubes, alors le bois le plus léger tombe au fond de l'eau. Mais la pesanteur du bois peut être plus ou moins grande, selon la nature et les proportions des substances renfermées dans les cellules et dans les vaisseaux; l'on conçoit, par exemple, que le bois dans lequel l'huile, soit fixée, soit essentielle, abondera, sera spécifiquement plus léger que celui qui n'en renfermera que des quantités minimales. Aussi voit-on la pesanteur spécifique du bois exempt d'air varier depuis 1,40 (*sapin et érable*) jusqu'à 1,53 (*chêne et hêtre*) (\*\*). Quant à la pesanteur spécifique du ligneux proprement dit (1102), les expériences manquent, et, par la raison que j'ai exposée ci-dessus (1112), le résultat qu'elles fourniraient ne saurait être considéré comme rigoureusement exact.

1114. La pesanteur relative du bois, c'est-à-dire la pesanteur du bois pesé dans l'air, varie à l'infini, selon l'âge et la nature des végétaux, et selon la région de l'organe soumis à l'expérience. Aussi, d'après Varenne de Fenille, un pied cube de sorbier cultivé pèse 72 livres environ, tandis qu'un pied cube de peuplier d'Italie ne pèse que 25 livres; et tous ceux qui se sont occupés de l'ex-

\* Travail sur les crânes des momies (*Mém. du Muséum, 1827*).

(\*\*) Le bois de chêne vert est si pesant qu'il tombe au fond de l'eau, même avant d'avoir été privé d'air.



plottation des bois et forêts, savent que l'aubier d'un bois quelconque pèse moins que le cœur du tronc.

1115. Les différences, dans la nature et dans les proportions des substances organisatrices, renfermées dans les cellules du ligneux (1112), modifieront les résultats de l'analyse élémentaire, de telle manière que, si l'on n'était pas averti d'avance, on serait en droit de se méprendre sur la nature de la substance soumise à l'opération. Il faut en dire autant de l'influence de l'âge du végétal, et de la durée de son exposition à l'air sur les résultats de l'analyse (1110). En conséquence, tel

auteur trouve plus de carbone, l'autre trouve plus grande proportion d'eau, tel autre un excès d'hydrogène. Ce dernier résultat s'explique suffisamment, par la présence de la ou d'une autre substance fortement hydrogénée dans les cellules du tissu analysé; mais l'analogie que ces anomalies disparaîtraient, si, au lieu de soumettre à l'analyse le bois, c'est-à-dire un mélange de dix substances différentes, sans les sels inorganiques, on pouvait employer du ligneux (1102) pur de tout mélange.

Composition élémentaire du ligneux (22)

D'après Gay-Lussac et Thénard (228).

D'après Prout (243).

Carb. Hydrog. Oxyg.

{ 52,53...5,69...41,78 (bois de chêne).  
 { 51,45...5,82...42,73 (bois de hêtre).  
 { 50,00...5,35...44,65 (bois de saule).  
 { 49,00...5,47...45,53 (buis).

On voit que Prout trouve que le bois analysé se compose d'une moitié de carbone, et d'une autre moitié dans laquelle l'oxygène et l'hydrogène entrent dans les proportions convenables pour former de l'eau; tandis que Gay-Lussac et Thénard rencontrent de leur côté, en opérant sur d'autres essences d'arbres, un excès d'hydrogène qui, dans la première expérience, s'élève à 1,05. Dans son traité de chimie, Thénard a négligé cet excès d'hydrogène, et il a représenté la composition du ligneux, par 52 de carbone, et 48 d'un mélange d'oxygène et d'hydrogène dans les proportions voulues pour former de l'eau.

1116. Mais, je le répète, ces analyses donnent la composition du bois et non celle du ligneux (1102) qui, obtenu dépouillé de toutes les substances étrangères, se réduirait au simple squelette formé par l'adhérence des parois des cellules et des vaisseaux. On pense, d'après des expériences qui sont loin d'être rigoureuses, que le ligneux est, à l'égard du bois, dans le rapport de 0,96 ou 0,97 à 100.

#### § V. Moelle des végétaux. (Méduline Chevr.)

1117. Les physiologistes ont admis, dans toute espèce de végétal, l'existence d'un canal central qui traverse le tronc et les tiges, et qu'ils ont nommé moelle. Mais ils seraient fort embarrassés, si on les invitait à indiquer le diamètre et les caractères physiques de cet organe, si essentiel, d'après eux, à la vie du végétal, et surtout s'il fallait l'indiquer sur un certain nombre d'espèces différentes. Quelle analogie, par exemple,

entre la moelle de sureau, si blanche, si et si légère, et la partie centrale du chêne, si compacte et si pesante! Où est le canal qui traverse, dans toute sa longueur, d'un végétal, quand on examine les chaumes graminées, qui, de distance en distance, sont percés par des diaphragmes? Nous définirons autrement la moelle, et, au lieu de l'indiquer dans tous les végétaux, nous ne l'admettrons que dans un certain nombre; au lieu de la considérer comme un organe essentiel à la végétation, nous l'admettrons que comme une portion épuisée par la végétation, au profit du développement d'autres organes; enfin, pour la moelle ne sera que le *tissu cellulaire par la végétation, de toutes les substances organisatrices qu'il recelait primitivement dans ses cellules*; c'est le ligneux (1102) sa plus simple expression, à sa plus grande rareté, c'est-à-dire aux seules parois des cellules et vaisseaux. C'est avec ces caractères que nous trouverons dans le centre des tiges du sureau, à la base de la cavité de chaque entrenœud, et dans la pulpe des pommes épuisées mécaniquement par de fréquents frottements c'est là enfin la substance qu'on devra chercher lorsqu'on voudra connaître la composition élémentaire du ligneux.

1118. Chevreul avait placé la moelle parmi les principes immédiats, sous le nom de *méduline*, en se fondant sur ce que le (l'auteur voulait sans doute dire le *bois*) que 16,5 pour 100 de charbon par la calcination, tandis que la moelle de sureau en donne

admettant ce caractère comme spéci-  
frait peut-être créer autant de noms  
on soumettrait de végétaux à la cal-  
qu'on modifierait les procédés de la  
Qui ne voit en effet que le ligneux  
d'eau, de substances hydrogénées et  
flammables (1115), doit donner bien  
rbon, que la moelle, pure de toute  
sable d'activer la combustion, c'est-à-  
ation du carbone, et par conséquent  
on sous forme de gaz oxyde ou acide

*des végétaux.* (Subérine Chevr.)

orce des végétaux n'est autre chose  
le des couches du bois, qui ont été  
nt refoulées vers la circonférence  
ar les couches plus internes, au déve-  
suelles celles-là se sont sacrifiées (\*).  
faudrait pas croire qu'en devenant  
se soient épuisées, comme la moelle  
toutes les substances que leur tissu  
ans ses cellules. Les substances rési-  
agineuses y abondent encore, et con-  
jour en jour à l'endurcissement de ces  
acquérant une plus grande solidité.  
Il s'agira d'analyser l'écorce, il est  
l'on rencontrera encore plus de diffi-  
arriver à un résultat exact, que lors-  
à analyser le tissu plus lâche et plus  
u ligneux.

que je viens de dire ne laisse pas que  
er même à l'écorce du *Quercus suber*,  
nait dans le commerce sous le nom de  
i se distingue par son élasticité. Car il  
miner au microscope, et même à l'œil  
du liège et celui du bois, pour s'assurer  
est mille fois plus poreux, plus criblé  
x, et par conséquent plus perméable  
que l'autre.

us croyons avoir démontré dans le  
*système de physiologie végétale et*  
*we*, § 921, que le liège est une pro-  
gueuse, de la nature de ces *thallus*  
sur lesquels se développent les carac-  
*oletus favus* et *labyrinthiformis*. Ce  
une écorce, mais une végétation fon-  
octurne, développée sous l'ombre pro-  
la véritable écorce que le *Quercus*  
ne-liège) possède tout aussi bien que

toutes les autres espèces de chêne. Nous avons vu  
qu'on pouvait faire naître le liège, entre le bois  
et l'écorce de tous les troncs ou rondins qu'on  
abandonne dans la cave; nous l'avons rencontré  
sur les poteaux peints à l'huile, et les barrières  
des allées de nos bois, entre la couche externe du  
bois et la couche de couleur, qui faisait là l'office  
de l'écorce. A peine ces idées sortaient-elles de  
l'imprimerie, que Dutrochet se hâta de lire à l'In-  
stitut un petit bout de ces notes improvisées, qui  
tous les huit jours venaient fixer l'attention du  
monde savant, ébahi d'une activité aussi prodi-  
gieuse, et qui ont cessé juste à l'apparition de  
notre livre, pour recommencer sans doute dans  
quelques mois. Dutrochet avait reconnu, d'après  
lui, le liège sur le tronc vivant de l'orme tortil-  
lard, dans les piquants du rosier vivant, etc. La  
preuve, c'est qu'il avait découvert, dans ces tissus,  
des cellules allongées comme dans le liège; et pas  
un autre semblant de preuve. De là une file de  
conséquences les plus heureuses et les plus utiles  
aux applications industrielles, au premier rang  
desquelles il faut placer, sans aucun doute, l'a-  
vantage de faire des bouchons avec des épines de  
rose; idée qui n'aurait pas manqué de fournir  
quelques jolis couplets à nos poètes bachiques et  
anacréontiques. Il est fort probable que nous avons  
offert l'occasion à ces inspirations académiques;  
mais nous en repoussons toute la solidarité. Nous  
n'accuserons pas l'auteur d'avoir mal vu, ce qui  
serait fort pardonnable; car en si peu de temps il  
n'est pas trop possible de bien voir; mais nous as-  
surerons positivement, une fois pour toutes, que  
l'auteur n'a jamais possédé la propriété de voir  
avec les yeux; inconvenient que la nature a am-  
plement compensé chez lui, par une imagination  
qui n'a rien à envier à une excellente vue. Or  
l'imagination n'est nullement de la compétence de  
cet ouvrage.

1122. Quoi qu'il en soit, toutes les cellules cor-  
ticals, ligneuses ou subéreuses, pleines de sub-  
stances si variées et si opposées par leurs proprié-  
tés physiques et chimiques, se tassent et se re-  
couvrent les unes les autres, de manière que les  
résineuses forment un obstacle au dissolvant de  
la gomme, et les gommeuses forment un obstacle  
au menstrue destiné à dissoudre la résine. La di-  
vision mécanique du tissu tend, il est vrai, à  
diminuer la somme de ces résistances, mais non  
à les faire disparaître entièrement. Il restera donc  
toujours, quoi qu'on fasse, une certaine quantité  
de substances étrangères dans les cellules et les  
vaisseaux du tissu; et si le chimiste ne tient pas

compte de leur présence, il se verra exposé à bien des méprises et à bien des créations imaginaires.

1123. C'est ce qui est certainement arrivé à Chevreul, lorsqu'il a considéré le *tissu* du liège comme une substance *sui generis*, et distincte du *ligneux* ou du *gluten*, par un caractère qui serait des plus saillants, s'il n'était pas étranger au tissu de cette écorce. Il suffira, pour s'en convaincre, de rappeler les procédés dont l'auteur s'est servi, en vue d'obtenir la *subérine*, et de reconnaître les caractères qu'il lui assigne définitivement.

1124. L'auteur épuise le liège râpé par divers dissolvants propres à s'emparer des matières astringentes, résineuses et grasses que ses cellules contiennent. Le résidu, c'est la *subérine*, substance qui est très inflammable, et laisse un charbon léger. A la distillation sèche, la subérine donne de l'eau, puis une huile incolore et une huile jaune, qui sont toutes les deux acides, de même que l'eau; ensuite une huile brune, un peu d'ammoniaque, une substance grasse, cristalline, insoluble dans la potasse caustique, des gaz combustibles et un charbon poreux, égal en poids au quart de la subérine employée.

1125. Or l'analogie se refuse à laisser croire que le squelette d'une écorce donne lieu, par ses propres éléments, à tant de produits divers; car on n'en obtiendrait pas d'autres de la distillation sèche des substances réunies, que les dissolvants ont enlevées, dans la première opération, au liège râpé. Mais le principal caractère que l'auteur assigne à la *subérine*, c'est que, par l'acide nitrique, ce résidu fournit un acide nouveau que l'auteur a nommé *acide subérique*, et dont nous nous occuperons plus spécialement en son lieu, en avertissant d'avance que cet acide se rapproche, par tous ses caractères, des acides provenant des substances résineuses et fortement hydrogénées. Eh bien! l'analogie et les expériences de l'auteur se réunissent, pour démontrer que ce n'est point au tissu du liège, mais à ses substances organisatrices, qu'il faut attribuer la formation de cet acide, sous l'influence de la réaction de l'acide nitrique.

1126. En effet, l'auteur ayant traité par l'acide nitrique 50 parties de liège ordinaire, 50 parties de liège lavé à l'eau et 50 parties de *subérine* ou de liège épuisé par les dissolvants, a obtenu les produits suivants :

Liège ord., liège lavé, su

Matière fibreuse,  
blanche, insoluble.

	0,18	0,90
Résine.	14,72	17,50
Acide oxalique.	16,00	10,60
Acide subérique.	14,40	19,60

La perte consiste en une matière jaune dissoute dans l'eau-mère, en acide carboné en eau formée de toutes pièces.

1127. Or la résine qu'on retrouve dans la *subérine*, en la traitant par l'acide nitrique échappé opiniâtrément aux dissolvants, la mettre à nu, il a fallu corroder les cellules, en les métamorphosant en acide. La *subérine* n'était donc pas une substance immédiate, mais un mélange. Mais si l'on a conservé de la résine, quelle raison aurait-on pour croire qu'il n'ait pas conservé aussi de l'acide, la cire, et autres substances que les dissolvants enlèvent au liège; et, d'un autre côté, il est indubitable que la subérine soit un mélange suivant les procédés et les instruments (distillation) de toutes ces substances étrangères, à quoi ne pas attribuer la formation de l'acide subérique, par l'acide nitrique, aux éléments des substances plutôt qu'aux éléments du liège lui-même?

1128. Au reste, au lieu d'opérer sur le liège d'un côté, et sur 50 parties de liège ordinaire pour la soumettre à la réaction de l'acide nitrique, et qu'épuisant ensuite une égale de liège ordinaire, il eût soumis à la réaction quel qu'en fût le poids ou le volume, on aurait obtenu bien moins d'acide subérique dans la dernière que dans la première opération.

1129. On retrouve cet *acide subérique* dans l'épiderme (substance jeune) du bouleau, du cerisier et du prunier. Ces écorces renferment des substances et grasses presque en aussi grande quantité que le liège.

1130. Il faut donc rayer des catalogues de science la *subérine* et la *méduline*, l'une aux tissus fongueux et l'autre aux tissus ligneux.

*Ulmine, humus ou géine, acide rus et ulmique, c'est-à-dire simples lions spontanés ou artificielles ssus ligneux.*

En faisant l'analyse d'une exsudation d'orme, c'est-à-dire de la saine s'ulcères si fréquents sur cette espèce Vauquelin découvrit, en 1799, une substance, d'un noir brillant, très-fragile, dans l'eau froide, très-soluble dans l'eau, qu'elle colore en brun jaunâtre, plus soluble dans l'alcool et dans l'acide concentré, et qui est précipitée de ces solutions par l'eau.

Cette substance fixa successivement l'attention de Klaproth, Berzélius, Smithson et Braconnot. La rencontra dans le terreau du creux, dans la tourbe, dans une variété de nature; il en produisit même artificiellement avec un peu d'eau, dans un vase d'argent ou de fer, partie égale de sciure de bois, de potasse caustique, et saturant la solution avec l'acide sulfurique qui précipite tout à fait. Berzélius admit ensuite en principe l'existence d'une partie constituante de presque tous les arbres.

Les caractères de l'*ulmine* obtenus artificiellement, d'après Braconnot, de rouille, de teinture de tournesol, de former, avec l'ammoniaque, des combinaisons solubles dans l'eau, et qui sont décomposées par les acides, l'eau de chaux et les sels terreux; la couleur, quelque temps après le mélange, puis par les nitrates de baryte et d'arsenic, le sulfate de fer, les chlorures de soude, et l'acétate d'alumine.

Wöhler et Sprengel, se fondant sur ces caractères, ont considéré cette substance comme un acide, et Sprengel a désigné l'*ulmine* végétale, ou bien l'*humus*, sous le nom d'*ulmique*.

Le 10 mois de juillet 1826 (\*), j'appelai l'attention des chimistes sur les circonstances qui s'étaient jouées, pour ainsi dire, entre des chimistes, et je démontrai qu'au lieu d'un acide, après tant de travaux compliqués, on n'avait fait que plusieurs noms nouveaux à un mé-

lange de corps altérés, et je fis entrevoir que l'acidité même de ces *détritus* pouvait bien être tout à fait artificielle.

1136. Ces observations paraissent avoir ébranlé la conviction de Berzélius; car, dans son *Traité de chimie* (tom. VI, pag. 237), il invite les chimistes à rejeter le nom d'*ulmine*, comme ayant servi à indiquer des extraits mucilagineux de diverses natures; mais, comme par compensation, à la page 572 du même volume, il crée un nouveau nom (*géine*), pour désigner l'*humus végétal* que Braconnot assimilait à l'*ulmine*. Il désigne sous le nom d'*extrait de terreau* le principe du terreau qui est soluble dans l'eau; et quant à la substance charbonneuse qui reste après l'opération, et qui est insoluble dans l'eau, l'alcool, les alcalis et les acides, il la désigne sous le nom de *terreau charbonneux*. Ainsi, pour un nom supprimé, en voilà trois de créés; à ce compte et sous ce rapport, la science ne s'est pas appauvrie. Il est fâcheux seulement que Berzélius ait consacré tant de pages, dans sa nouvelle publication, à réhabiliter une substance, dont les chimistes, depuis notre premier travail, n'osaient plus se servir que pour mémoire. En relisant ce qu'en écrit aujourd'hui Berzélius, il est impossible de ne pas voir l'homme luttant contre la nécessité d'une réforme, que toute sa réputation ne saurait retarder. Or voici à quoi se réduit la substance désignée sous le nom d'*ulmine* (Vauquelin et Braconnot), d'*apothème brun* (Berzélius), d'*humus* ou d'*acide humique* (Sprengel), de *géine* et d'*acide végétal* (Berzélius), et depuis notre première édition, d'*acide ulmique* par Boullay fils, et les rédacteurs de la sixième édition de Thénard, qui n'ont pas cru devoir reléguer cette substance dans le domaine de la physiologie (806); et, grâce à la direction académique, la synonymie n'a pas dit son dernier mot.

1137. Le ligneux, tel que nous l'avons défini (1109), étant formé d'une molécule de carbone et d'une molécule d'eau (863), dès qu'on le soumet à l'action d'une chaleur un peu forte et à l'abri du contact de l'air, éprouve une réaction intestinale qui tend à séparer la molécule d'eau de la molécule de carbone; l'eau se vaporise, et le carbone reste sous forme d'un résidu noir et poudreux. Si vous l'observez, après l'avoir broyé, au microscope, vous n'apercevez que des globules noirs et opaques, que l'on reconnaît être sphériques, malgré leur extrême petitesse. Ces globules, restant en suspension dans l'eau, semblent s'y

sur les tissus organiques, § 95, tome III des Mémoires de la Société d'histoire naturelle de Paris.

dissoudre en la noircissant ; mais on s'assure au microscope que cette dissolution apparente n'est qu'une véritable suspension.

1138. Si , à l'action de la chaleur, vous joignez celle des réactifs extrêmement avides d'eau, tels que les alcalis caustiques, les acides sulfurique et hydrochlorique concentrés, il est évident que la carbonisation s'opérera plus vite ; mais puisque ces substances agiront, non-seulement comme agents de décomposition, mais encore comme agents de combinaison, il s'ensuit que le carbone pourra se trouver mêlé à des substances de nouvelle création, qui seront capables de lui prêter des propriétés nouvelles. D'un autre côté, l'on sait que les molécules de carbone ont la faculté d'absorber, de condenser dans leurs pores les gaz et les acides, etc., dans des proportions étonnantes ; si donc vous traitez le ligneux par les acides forts, soit immédiatement, soit pour saturer une base alcaline, il résultera que le carbone s'emparera d'une partie de ces acides, de telle sorte que les plus grands lavages à froid ne pourront l'en séparer. Mais dès que l'on soumettra ce mélange à l'action de la chaleur, l'acidité ne tardera pas à devenir manifeste. Ajoutez à toutes ces considérations une considération non moins importante, qui est la présence, dans le ligneux, de substances étrangères et disparates que les acides et les alcalis peuvent désorganiser tout aussi bien que le ligneux, en les transformant cependant en produits d'une autre nature ; alors il vous sera facile de ramener, à un simple phénomène de carbonisation, les phénomènes en apparence si variés qui ont donné lieu à la création des substances d'une nature analogue à l'ulmine. Il suffit, en effet, pour s'en convaincre, d'examiner en détail les caractères que les auteurs ont successivement assignés à cette substance polymorphe.

1139. *Cette substance est plus soluble à chaud qu'à froid, et, d'après Sprengel, lorsqu'elle est entièrement sèche, elle ne se dissout plus dans l'eau à aucune température.* — Lorsque vous précipitez l'ulmine par un acide, il se forme des coagulum qui se tassent et se pressent au fond du liquide ; l'action de la chaleur, en dilatant les substances emprisonnées dans ces grumeaux, les désagrège ; l'ébullition les répartit dans toute la masse du liquide, qui, même après le refroidissement, les retient en suspension à cause de leur légèreté. Mais si, par la dessiccation, on a chassé toutes les molécules d'eau, et autres substances volatiles que ces grumeaux avaient emprisonnées, et qu'on ait ainsi rapproché plus intimement les

particules hétérogènes de ce mélange charni il est évident que ces gros grumeaux, au lieu de se désagréger, retomberont toujours au fond du vase par le moindre repos. Mais dans toutes ces opérations, il est facile de constater au microscope que cette solubilité, à laquelle Sprengel fait jouer un rôle si important relativement aux phénomènes de la végétation, n'est qu'une suspension plus ou moins prolongée, selon les dimensions plus ou moins grandes des particules bonnées.

1149. *La gomme acide se dissout difficilement et incomplètement dans l'alcool* (Berzélius). Cette substance, provenant du ligneux traité avec la potasse, doit nécessairement conserver l'opération une assez grande quantité de substances huileuses, grasses et résineuses, que le liège possède dans ses cellules. Ces grumeaux à charbonnés peuvent donc être considérés comme un magma de gomme, de charbon, de résine, soudés ou adhérents grossièrement entre eux. Il n'y a donc rien d'étonnant que l'alcool parvienne à en désagréger quelques-uns, et à isoler par conséquent des particules, que leur légèreté seule fera monter et rester en suspension. Au microscope fait justice de cette dissolution temporaire, comme de la première.

1141. *L'ulmine séparée de son dissolvant dans l'alcool se redissout dans l'eau avec des phénomènes très-curieux. On voit les grumeaux monter et redescendre avec rapidité* (Vauquelin). — Ces phénomènes si curieux se réduisent à des phénomènes très-ordinaires, et qui se produisent sans le moindre effort d'imagination. Il suffit de faire dissoudre sous vos yeux des fragments de sucre spongieux ; on voit ces fragments monter et descendre maintes et maintes fois ; on observe en même temps que leur surface par conséquent leur pesanteur, varie à chaque ascension et à chaque précipitation nouvelle. Ajoutez à cette première cause, la présence d'une certaine quantité d'alcool, dans le précipité que Vauquelin observait, et ces mouvements deviendront plus précipités et plus variés, à cause de la dissolution des molécules alcooliques (649).

1142. *La dissolution de l'ulmine dans l'alcool rougit le papier de tournesol, tandis que la partie non dissoute est incolore sur ce réactif* (Braconnot, Sprengel, Berzélius, etc.). Dès l'année 1827 (\*) nous

(\*) Voyez notre *Mémoire sur les tissus organiques*, tom. III des *Mémoires de la Société d'histoire naturelle*, Paris, 1827.

rer aux chimistes que l'acidité de cette lui est tout à fait étrangère. Car pour l'ulmine traitée par la potasse, on se rend compte, de l'acide hydrochlorique, par exemple, disions-nous, il est impossible d'enlever par les plus nombreux lavages, la substance organisée, l'acide quelconque l'on l'aura mise en contact; en sorte qu'à froid, soit à chaud, cette substance ne cessera jamais de déceler la présence de l'acide, tant qu'on ne l'aura point désorganisé par le feu. Ces réflexions frappèrent qui s'attacha à dépouiller l'ulmine, ou, à l'aide de ses expressions, l'acide humide hydrochlorique dont il s'était servi précipiter, et il crut y être parvenu après un nombre de lavages; car le nitrate de potasse réagissait plus alors d'une manière que Berzélius fait justement remarquer par la preuve est nulle, vu que les chlorures ainsi que les autres sels à même base, laissent par les corps contenant du carbone d'hydrogène. Mais après avoir émis une idée juste, Berzélius n'en persiste pas à considérer cette substance comme immuable, faisant remarquer seulement que, dans les réactions de la géine on a attribué les propriétés de celle qui a été changée par un alcali, à la géine qui n'a pas été changée, dit l'auteur, qui rougit le papier de tournesol, est la même, quel que soit le sel qui ait servi à la précipiter (\*). Mais il n'a sans doute pas rappelé à son esprit, et ces lignes, que la potasse mise en contact avec le ligneux détermine la formation du charbonique, acétique, oxalique, et sans doute beaucoup d'autres encore, selon la nature du végétal. Voilà donc bien des causes d'acidité, cette substance plus ou moins carbonisée, les carbonisés aussi insolubles que les charbons obtenus par la voie directe, on peut s'en assurer au microscope; l'acidité que manifeste le liquide, qui tient en suspension, leur est tout à fait

et l'on ajoute un acide à une dissolution de géine, celle-ci est précipitée.

La réaction de Berzélius est assez difficile à saisir, car un jour l'auteur dit que dans son état naturel, la géine est sur le papier de tournesol.

Cette précipitation provient ou bien de ce que l'acide produit des coagulum, en s'emparant de la potasse qui tenait en dissolution quelques substances provenant du ligneux désorganisé, ou bien de ce que les globules carbonisés, jouissant de la propriété d'absorber et de condenser les acides, acquièrent par là une pesanteur spécifique plus grande. Quant à la première explication, on ne doit pas perdre de vue que le bois qu'on traite par l'alcali renferme force substances hétérogènes (1102). Au reste, ces deux hypothèses peuvent se réaliser à la fois, et il faut bien ranger ce précipité dans l'ordre des phénomènes physiques, puisque l'observation directe au microscope ne permet plus de les considérer comme l'effet d'une réaction chimique.

1144. Si l'on filtre la géine précipitée par un acide, et qu'on la soumette à des lavages répétés, tant que la liqueur qui passe par le filtre contient de l'acide libre, elle est incolore; ensuite elle commence à se colorer, et à la fin elle dissout jusqu'à  $\frac{2}{3}$  pour cent de son poids de la

masse précipitée (Berzélius). A mesure que l'eau des lavages étend l'acide du précipité, la substance coagulée par l'acide commence à se désagréger; les molécules charbonnées qu'elle emprisonnait s'isolent et passent ainsi librement à travers les mailles du filtre (955), en sorte que l'eau paraît s'en colorer.

1145. L'ulmine ayant été transformée en acide ulmique ou bien en acide humique, il était rationnel qu'on étudiait ses combinaisons avec les bases. Sprengel et Boullay ont entrepris cette tâche vraiment pénible, et ils ont publié à ce sujet un travail qui effrayerait l'imagination, par l'anomalie des faits qu'il renferme, si, après ce que nous venons d'exposer, on ne savait à quoi s'en tenir sur le compte de cet acide. Prenez du charbon pulvérisé, mêlez-y un peu de résine et de gomme, plus un acide quelconque, et vous combinerez ce mélange avec les bases, de manière à pouvoir publier un travail plus volumineux que ceux de Sprengel et Boullay jeune. Ces deux auteurs ont même cherché non-seulement la composition élémentaire de cet acide, mais encore sa capacité de saturation; mais leurs résultats sont si discordants entre eux, et s'accordent si peu avec les lois de la chimie, que les auteurs les plus favorablement portés en faveur de ces écarts de l'ancienne chimie n'ont pu les enregistrer que comme des faits particuliers; nous ne chercherons donc pas, nous, à nous y arrêter.

1146. Nous terminerons seulement cet article, en énonçant que, par suite de tels principes, on trouverait autant d'*ulminés* différentes qu'on opérerait sur des essences différentes de végétal, ou sur des organes différents. Ainsi l'*ulmine* obtenue directement de la trituration de l'écorce ou de la carie de l'orme (\*), différera en couleur de celle qu'on obtiendra, par la réaction de la potasse pendant la torréfaction, et celle-ci différera d'elle-même selon le temps qu'on mettra à la torréfier. Enfin, si au lieu de bois on se sert de papier, on obtient une *ulmine* à un tel état de division qu'elle reste en suspension au-dessus de l'eau, même à froid : l'acide sulfurique l'en précipite, mais si l'on n'a pas soin de pulvériser les gros grumeaux que la torréfaction produit, ces gros grumeaux restent aussi invisibles à chaud qu'à froid ; ce qui se concevra facilement, en faisant attention que, pendant la torréfaction, des parcelles de potasse ont pu s'envelopper d'une couche de ces granulations noires soudées entre elles par la torréfaction, et qui protègent ainsi l'alcali contre l'affinité de l'eau ; en les broyant, au contraire, on met à nu la potasse que l'eau dissout, et les grumeaux plus divisés restent plus facilement en suspension.

1147. Quant au *terreau charbonneux* de Berzélius, il est évident, par la description qu'il en donne, que ce n'est autre chose que l'*ulmine* à un état de division trop grossier, pour lui permettre de monter en suspension dans le liquide.

1148. D'après Th. de Saussure, ce *résidu charbonneux* transforme l'oxygène de l'air en acide carbonique, et pendant l'opération de la torréfaction de la sciure de bois avec la potasse, il se dégage en abondance du gaz hydrogène uni à très-peu de carbone ; enfin, d'après Chevreul, en délayant ensuite la masse dans l'eau, elle absorbe à l'instant même l'oxygène de l'air, et passe du jaune au brun. Mais toutes ces circonstances s'expliquent fort bien, par la composition intime du ligneux (1115), que désorganise la potasse, en se carbonatant à ses dépens, et qui condense, dans les pores du charbon, l'oxygène de l'air.

1149. L'acide sulfurique et l'acide hydrochlorique, en raison de leur grande avidité pour l'eau, jouissent, comme les alcalis caustiques (potasse, soude, chaux), de la faculté de réduire le ligneux à ses molécules de carbone. Mais leur action est si intense et si durable que le ligneux charbonné ne tarde pas à être divisé en globules assez petits,

pour échapper par leur forme à l'observation, quoiqu'ils colorent en noir le liquide (11) comme on peut suivre jour par jour, à l'oculor, cette division à l'infini, et que, les globules sont encore appréciables, on convaincra que la coloration en noir de l'eau due qu'à une simple suspension, l'anak une loi de croire que, lorsque ces globules ne sont plus susceptibles d'être appréciés, la coloration qu'ils communiquent au liquide dissolvant, ne tient pas à d'autres phénomènes.

1150. Le chlore blanchit le ligneux satisfaisamment. C'est à cette découverte qu'est due l'évolution qui s'est opérée dans l'art du blanchiment des toiles.

1151. Il ne faudrait pas croire que ces découvertes aient été suffisantes pour arrêter les progrès de la vieille méthode, dans la route qui conduit à ces découvertes de ce genre et à la faveur de l'analyse. Bien au contraire, ces messieurs n'en ont que plus vite, car ils marchent alors de peur que nos premiers travaux de *chimie organique* n'aient-ils paru, que sous les auspices de Polydore Boullay fils, jeune homme d'une meilleure école, se mit à l'étude et à la pratique de l'*acide humique et gélique* ; et pour être fidèle aux principes de l'illustre il reconnut la nécessité de changer en *acide ulmique*, qui ne tarda pas à être l'*acide azulmique*. Ce travail fut complété, d'après l'ancienne méthode, à creuset, de la décomposition et de la balaison. Mais la seule expérience nouvelle de ce genre était l'analyse élémentaire (224) de ce *acide* ; l'auteur le trouva formé en poids de carbone 56,7, et eau 43,5, nombres fort rapprochés de ceux de l'acide gallique sec, qui, d'après Berzélius, est formé de carbone 57,08, et eau 42,92, d'où l'auteur conclut que l'*acide ulmique* n'est que l'*acide gallique* que par la décoloration. Ce rapprochement, même en l'absence de considérations familières à l'analyse, aurait été fort curieux. L'auteur ayant trouvé dans l'*acide ulmique* plus de carbone que ne l'avait indiqué ce dernier lui avoua, ce qu'il n'avait pas osé dire à son mémoire, qu'il conservait des doutes sur l'exactitude de ses propres résultats, ce qui doit signifier pour nos lecteurs qu'il

(\*) L'acide de potasse et le carbonate de la même base, qu'on retrouve dans le suc qui découle des ulcères d'orme, suffit, je pense, pour autoriser à penser que l'*ulmine* de ce liquide

résulte, comme dans nos laboratoires, de la réaction

(\*\*) *Annal. de chimie et de phys.* t. XLIII, p. 271

(\*\*\*) *Journal de pharmacie*, tome X, page 281, 1

é par Dumas et Thénard, n'a pas une longue réfutation.

Il a eu soin de se pénétrer des principes qui ont fait le sujet des précédents, il sera facile de se rendre certains résultats, qui, s'étant entraînées de la terre, sembleraient, à l'œil, appartenir à un autre ordre.

III.—Si nous exposons au feu, sur métal ou de verre, la substance blanche, telle que l'amidon ou le blaire, on la verra se boursoufler, gonfler en noirissant, et former, s'enflammera pas, une surface luisante comme du jais. Si l'on procédait on pourrait porter la chaleur jusqu'à une plus élevée, jusqu'à celle où vitrifient certains oxydes, et cette et ce charbon coulant ou plutôt cette éagineuse de carbone n'en aurait une plus mate et un œil plus vif. Nous donc qu'on soumette, à l'abri de l'air, et dans un vase clos, un mélange ou de soude, de silice, d'oxyde d'un côté, et de ligneux plein encore à qu'à l'état vivant ses cellules élastiques organiques restant fondues : la substance inorganique entre en me, ou bien le coup de feu capable de vitrifier les oxydes succédant brusquement à une température où fondent les tissus, se mélangeront et n'en formeront une seule, noire, compacte et homogène ; avec tous ses caractères une *houille*.

La température nécessaire à la production d'une telle houille peut être le résultat d'une fermentation, tout autant que celui de la chaleur de nos fourneaux. On connaît jusqu'à quelle profondeur les couches de fumier se chauffent, que l'on a soin d'un demi-pied de terre végétale ; mais le premier feu, il serait impossible de le maintenir une seule minute ; or, la chaleur dégagée est en raison de la surface qu'elle émane. Mais s'il arrivait, par une grande catastrophe, que toute une forêt fût tout à coup ensevelie, arbres et tout genre, sous une masse de sable d'élévation, jugez, aux proportions

d'une telle couche fermentescible, de la chaleur qui se dégagerait par la fermentation. Le sable y fondrait comme dans nos verreries, et le calcaire du sol s'y vitrifierait, en même temps que la végétation tout entière coulerait comme du bitume ; et cet emplacement serait, pour les siècles futurs, une vaste houillère, c'est-à-dire un mélange fondu et pour ainsi dire vitrifié, de charbon oléagineux, de sulfures de fer, et de différentes terres ; ce serait en un mot une *ulmine* vitrifiée.

1154. TOURBIÈRES. — Plus modernes et toujours inondées, les mousses de nos marais n'ont pu être exposées à une fermentation aussi puissante ; aussi leur carbonisation n'a pas dépassé les caractères du terreau qui provient de la fermentation spontanée et à ciel ouvert.

1155. BLÉS CHARBONNÉS. — On trouve assez fréquemment enfouies dans la terre, des quantités assez considérables de blé, qui paraissent avoir été mises en réserve dans ces cachettes, à l'époque de nos guerres civiles et religieuses, ou à l'approche des invasions de notre vieille histoire. Ces blés sont charbonnés, comme s'ils avaient été exposés à une haute température en vase clos. Une découverte de ce genre fournit à Lassaigue l'occasion d'annoncer à l'Institut (juillet 1834), qu'il venait de trouver, près des fondements d'une vieille maison, des grains de blé, que l'humidité, sans le contact de l'air, avait réduits à l'état de terreau charbonné et d'*acide ulmique*. Nous avons examiné ces grains, et nous n'y avons rien vu qui porte les traces de l'action de l'humidité seule. Ces grains ont conservé leur forme et leurs dimensions ordinaires ; seulement, à l'intérieur comme à l'extérieur, ils sont réduits en charbon, exactement comme les grains de café, dont la torréfaction a été poussée trop loin. En torréfiant nos grains de blé ordinaire tout autant que ces grains de café, on reproduirait, aussi exactement qu'il est possible de l'attendre, les grains de ces décombres, avec ce prétendu terreau charbonné que donne la précipitation après trituration, et ce prétendu *acide ulmique* que donne la suspension du même terreau charbonné, enfin, jusqu'à l'odeur du café brûlé qui caractérise les grains des décombres. L'humidité seule et sans élévation de température, ne produirait jamais rien de semblable, même à l'abri du contact de l'air ; le grain de blé placé à l'humidité et qui ne germe pas, se putréfie ; il se décompose, il répand une odeur fétide et ammoniacale ; il ne se carbonne pas et ne devient pas acide. Toutes les vapeurs, au contraire, qui en



émanant sont imprégnées d'acide, tout le charbon qui reste au fond du vase donne des signes intenses d'acidité, quand on soumet le grain à un coup de feu qui le désorganise. Les grains charbonnés que l'on trouve fréquemment dans le sein de la terre voisine des habitations, ont donc subi l'influence non d'une lente humidité, mais d'une élévation brusque de température. Or il pourrait arriver que ce résultat soit l'effet d'un violent incendie, qui aura échauffé, comme un fourneau, les parois du gîte où ces grains avaient été enfouis par précaution. Mais en laissant de côté cette cause, qui du reste ne nous paraît pas la plus générale, il sera facile de comprendre que des tas de blé enfouis ainsi dans des lieux humides, ont pu se charbonner, par l'effet seul de leur propre fermentation. On sait, en effet, combien de chaleur répandent les tas de grains d'orge que l'on fait germer en masse pour la fabrication de la bière; mais qu'on essaye de recouvrir à de grandes profondeurs des grains de céréales, chez lesquels s'est déclaré le mouvement de la germination; l'échauffement produit par la décomposition des germes sera tel, que ces grains se charbonneront tous, comme si on les avait torréfiés au feu; car pour charbonner des grains, il suffit d'une température d'un peu plus de 100°; or nous voyons la fermentation de nos meules de foin élever la température jusqu'à la flamme de l'incendie. Mais d'un autre côté, la germination abonde en acide acétique et carbonique, dont le charbon qui a la propriété d'absorber et de condenser les gaz et les acides, ne manquera pas de s'imprégner, d'une manière durable et opiniâtre; ces grains charbonnés seront donc acides. Du reste, on se convaincra encore mieux de la vérité de l'induction, en expérimentant de toutes pièces, et en reproduisant en connaissance de cause, ce que le hasard nous fait trouver dans les entrailles du sol. Il suffira peut-être d'un mois, pour obtenir le résultat complet, qui fait le sujet de ce paragraphe.

#### § VIII. Combinaison prétendue du ligneux et de l'amidon.

1156. Je ne sais pas si, après tous les développements que j'ai donnés ci-dessus à l'histoire de la fécule (1063), je devrais m'occuper ici d'une prétendue substance que Einhof et Vauquelin considéraient comme un mélange intime d'amidon et de fibre végétale. Cette substance s'obtiendrait du tissu des pommes de terre, après l'avoir séparé, par la trituration et par de fréquents lava-

ges, de toutes les parties que l'eau est ou d'entraîner ou de s'assimiler. Elle sous forme de fibres tenaces et tranchantes, desséchant en une masse dure, blanchâtre, fendillée, se ramollissant par l'ébullition de l'eau, et se transformant en grumeaux acides, et à la fin en un empois également; délayée dans l'eau, sans avoir subi l'ébullition, elle s'aigrit promptement et se convertit en vinaigre, dans l'espace de quelques heures. Berzelius considère cette substance comme analogue à l'*enveloppe insoluble des amidons* (téguments, 908)!

1157. Ces trois chimistes ont raison, l'hypothèse que, toutes les fois que l'on a plus rien aux tissus organisés, ces tissus ne renferment plus rien qui soit d'être enlevé par l'eau. Mais nos expériences ont suffisamment démontré la fausseté de ce qui a causé tant d'erreurs en chimie. En examinant au microscope, et avec l'aide des secours des réactifs, cette substance, dite, on ne tarde pas à reconnaître que les grains d'amidon sont restés opiniâtres, attachés aux parois des cellules, même quand on les a pu être éventrées par le déchirement de la trituration. Voilà tout le secret de la chose, qu'il nous faut encore rayer des livres de la science.

#### § IX. Transformations réelles et apparentes du ligneux par l'action de l'acide.

1158. Le ligneux possédant presque la même composition élémentaire que l'amidon, n'est pas étonnant que l'action des acides sur lui fasse subir les mêmes transformations à cette dernière substance.

1159. L'action de l'acide nitrique sur le bois jaunit d'abord le bois, le désorganise en une masse pulvérulente, et finit par le soudre, en le convertissant, d'abord en acide malique, et, par une opération plus avancée, en acide oxalique (881).

1160. L'acide sulfurique donne des résultats encore plus intéressants sous le rapport physiologique; car, d'après nous, la circonstance semble moins métaphysique que lui rendre sa forme primitive. C'est à Braconnot que nous devons la découverte, et à Kirchhoff que nous devons la seconde qui est la première en date.

1161. Vingt-quatre grammes de le

bien sèche, arrosée peu à peu avec tre grammes d'acide sulfurique comme manière que la masse s'échauffe à s'imbibe également, finissent par dissans dégagement de gaz; et il en résulte une masse mucilagineuse, très-ténace, poisseuse colorée, entièrement soluble dans l'eau avec l'exception d'une petite quantité de lissu résiduel. Le ligneux est alors transformé en qu'on extrait, en étendant d'eau le saturant l'acide sulfurique par la craie; on lave le résidu sur un linge, et on se procure une certaine quantité d'acide oxalique au pour en précipiter la chaux qu'il pourrinit; on filtre de nouveau, l'on concentre s'empare des acides libres que la masse contenir, en la traitant par l'alcool. Dans ses premières expériences, 21,5 grammes auraient produit net 21,9 de gomme. Le résultat est inexplicable autrement qu'en disant que la gomme ainsi obtenue renferme une quantité appréciable de chaux, de l'oxalate et d'eau.

Lorsqu'au lieu de saturer par de la craie on agit avec de la masse mucilagineuse obtenue, on la fait bouillir pendant dix heures, la gommeuse se trouve peu à peu décomposée par être presque entièrement retirée du sucre en tout point analogue à l'opération.

Après avoir extrait, on sature avec de la craie, on évapore jusqu'à consistance sirupeuse. Après quatre heures, la cristallisation commence à se manifester, et dans l'espace de quelques jours, tout le sirop se prend en masse. On presse le sucre à l'état de pureté, en le pressant entre plusieurs doubles de linge usé et on le fait cristalliser une seconde fois; en le lavant enfin par le noir animal, on le rend plus blanc et plus éclatant.

Braconnot a annoncé qu'en outre de ces opérations du ligneux par l'acide sulfurique, il avait encore un *acide*, qu'il a désigné sous le nom d'*acide végéto-sulfurique*. Pour l'obtenir à partir de l'opération précédente, on neutralise le carbonate de plomb, le mélange avec l'acide, étendu d'eau; on filtre la liqueur, on précipite le sulfate plombique, et on la traite avec l'hydrogène sulfuré, pour précipiter le plomb qu'elle tient en dissolution. La liqueur filtrée de nouveau, est évaporée à une consistance sirupeuse jusqu'à consistance de sirop, puis on l'agit avec l'alcool, qui précipite la gomme; on

agit le sirop qui reste, avec de l'éther qui dissout l'acide, et laisse le sucre. La dissolution éthérée est jaune, et laisse après l'évaporation un résidu presque incolore, fortement acide, presque caustique, qui attaque fortement les dents, qui ne peut être obtenu à l'état cristallisé, et qui attire l'humidité de l'air; au-dessus de 20° de chaleur, il commence à brunir, et un peu au-dessous de 100°, il se décompose, devient noir; et si on l'étend d'eau, il laisse déposer une substance charbonneuse; il est alors précipitable par les sels barytiques.

Thénard avait émis l'opinion que cet acide n'était que de l'acide hypo-sulfurique combiné avec une certaine quantité de matière végétale. Berzelius a pris soin de réhabiliter ensuite cette substance. Cependant on n'a qu'à réfléchir sur toutes les circonstances précédentes, pour s'assurer que ce n'est là que de l'acide sulfurique tenant en dissolution une certaine quantité de sucre. L'éther ne précipite que la portion de sucre que l'affinité de l'acide ne peut rendre soluble dans ce menstrue (65); si l'acide se refuse à précipiter les sels barytiques et à base de plomb, cela vient uniquement des propriétés que communique à l'acide l'association plus intime d'une certaine quantité de sucre; nous verrons, en parlant de l'acide lactique, un exemple de mélange analogue à celui-ci par ses propriétés nouvelles. Vous retrouvez l'acide sulfurique après, comme vous l'avez reconnu avant de l'employer; seulement vous avez de plus une substance charbonneuse. Que faut-il de plus pour conclure, que vous aviez sous les yeux un mélange intime, et non une transformation?

1164. XYLOÏDINE DE BRACONNOT. — L'auteur des précédentes inductions ne s'arrête point dans la carrière qu'il a ouverte à ses travaux; il y avance, comme s'il n'avait pas même aujourd'hui à craindre qu'une pareille direction ne mène à l'absurde; il fait comme tant d'autres, il n'a pas de conseils à recevoir, les *Annales de chimie et de physique* (\*) sont là pour enregistrer ses productions sans contrôle; et il est juste de l'avouer, ce journal n'en publie pas tous les jours encore de cette valeur. L'acide sulfurique, sous la plume du chimiste, avait transformé le ligneux en *acide végéto-sulfurique*; l'acide nitrique ne devait pas rester en arrière, et du même trait il a transformé l'amidon, la sciure de bois, le coton, le linge, la gomme arabique, l'inuline, la saponine, etc. (mais

(\*) Tom. LII, 1833, pag. 290.

non la gomme de chiffons de linge obtenue par l'acide sulfurique concentré), en xyloldine. Nous craignons que nos expériences relatives à l'action de l'acide nitrique sur l'amidon (930) n'aient fourni l'occasion de cette théorie; dans ce cas les explications, dans lesquelles nous allons entrer, devront être considérées comme une amende honorable.

1165. « 1° L'auteur a délayé cinq grammes de fécule avec une suffisante quantité de cet acide; et, après avoir agité de temps en temps le mélange, il a obtenu une dissolution mucilagineuse parfaitement transparente; mais celle-ci a été entièrement coagulée par l'eau en une masse blanche, crêseforme, laquelle, écrasée, bien lavée et desséchée, pesait exactement cinq grammes (\*), comme la quantité d'amidon employée! 2° Elle est blanche, pulvérulente, insipide, et ne rougissait pas le papier de tournesol. 3° Si on la délaye avec la teinture d'iode, celle-ci se décolore, et on obtient une combinaison jaune. Le brome n'a aucune action sur cette matière. 4° Elle se ramollit et s'agglomère dans l'eau bouillante, mais sans s'y dissoudre en aucune manière. 5° Elle ne se dissout pas mieux, lorsqu'on la fait bouillir dans l'acide sulfurique étendu de deux fois son poids d'eau; mais avec l'acide sulfurique concentré, on parvient à obtenir une dissolution parfaitement incolore, qui n'est point précipitée par l'eau, et qui renferme une matière gommeuse. 6° L'acide hydrochlorique dissout facilement la nouvelle substance, surtout à l'aide d'une douce chaleur; mais elle en est entièrement précipitée par l'eau avec toutes ses propriétés. 7° Elle passe aisément à froid dans l'acide nitrique affaibli ordinaire; l'eau et les alcalis précipitent abondamment cette dissolution, qui peut produire de l'acide oxalique, mais point d'acide mucique. 8° De tous les acides végétaux, l'acide acétique concentré paraît être le seul qui agisse sur la substance que nous examinons; il la dissout facilement, surtout à l'aide de la chaleur, et peut même s'en charger en une proportion telle, que la liqueur prenne la consistance d'un mucilage épais, lequel, mis en contact avec l'eau, se coagule en masse dure d'un blanc mat; mais en le faisant sécher à une douce chaleur, il laisse une matière vernissée qui n'est pas moins incolore que du verre blanc. 9° L'ammoniaque et la potasse caustique sont sans action sur la nou-

velle substance; cependant elle s'y agit devient translucide; mais par l'ébullition par obtenir une dissolution brunâtre, d les acides précipitent la matière dissout ment modifiée. 10° L'alcool bouillant pa peu d'action sur la nouvelle substance; la liqueur alcoolique devient légèrement cente en refroidissant. 11° Exposée à la elle s'enflamme avec beaucoup de facilité même de la chauffer sur une carte, pour charbonne rapidement. aussitôt qu'elle c à se liquéfier, sans que la partie de la ca sée à la chaleur soit sensiblement endc 12° Distillée dans une petite cornue de v laisse environ  $\frac{1}{6}$  de son poids d'un char

cile à incinérer, comme celui de la féc même, et fournit en outre un produit brunâtre contenant beaucoup d'acide ac

1166. Nous avons eu soin de numérot les réactions indiquées par l'auteur: ne les évaluer dans le même ordre. Peut-herons-nous dans des répétitions et des lo mais nous ne pensons pas devoir nous de cette réfutation sous une nouvelle vieilles méthodes ne se renversent que répétitions; elles ne se rendent jamais abord à l'évidence.

1° Nous avons déjà suffisamment co phénomène (930); l'acide nitrique ayant priété de transformer à chaud l'amidon oxalique, il est évident qu'à froid son ac s: manifester, mais proportionnellem moins d'énergie. Dans les premiers ins chaleur dégagée par la combinaison de l' trique avec l'humidité de l'atmosphère se faire éclater les téguments de la fécule les corrode ensuite, en s'emparant des b reuses qui sont combinées avec leur ti comme l'acide nitrique est extrêmement d'eau, et que l'eau est le menstrue de soluble, il s'ensuit que l'acide dissout cette substance devenue entièrement go Mais voici que l'eau la coagule tout à coup cipite, ce qui semble impliquer une contr La contradiction n'est qu'apparente. E l'acide nitrique ayant pour l'eau une aff périeure à celle de la substance amyloact suit qu'il s'en emparera à son profit au contact, qu'il se l'associera subitement d nière exclusive, et que partant il abando substance amyloactée qu'il dissolvait aupi car un menstrue ne l'est que pour une cl

(\*) C'est une erreur certainement, car il est impossible, qu'un sensible précipité ait lieu sans emprisonner de l'acide, qui en augmentera le poids.

Le premier déplacement, l'équilibre se renaitre, et peu à peu l'eau acide la redissoudre, la substance qu'elle d'abord. Il est encore une circonstance négligée par les chimistes, et qui consiste à tort à une précipitation, due au pouvoir réfringent de la substance avec la substance essayée. La solution d'amidon et d'eau possède un pouvoir réfringent et une densité plus grande que l'eau ordinaire; or si, dans l'expérience, vous versez de l'eau dans le mélange, à travers les parois du verre distinctes, et séparées d'abord par une ligne de démarcation horizontale, c'est-à-dire le mélange d'amidon sera la plus pesante, elle sera en plus opaque. Celle qui la surmontera d'abord presque que d'eau; donc rien précipité, elle se sera déposée. Dissolvez de la gomme arabique, de manière à ce que la dissolution soit plus épaisse; si vous versez ensuite dans le mélange, vous aurez devant vous une solution analogue; la solution de gomme arabique paraîtra avoir été précipitée par

l'acide, dont parle l'auteur ne rougissait pas, parce que l'acide était emprisonné dans un coagulum; deux heures après son dépôt, les réactifs auraient donné les mêmes résultats d'acidité.

Le mélange ne colore pas en bleu le mélange, mais agit avec un acide aussi susceptible de réagir que l'est l'acide nitrique, au lieu de se transformer immédiatement en iodique (947).

En dernière action, l'acide opère d'une manière à enlever de l'hydrogène ou de l'oxygène organiques, comme tous les autres augmentant les proportions du mélange; en d'autant la solubilité de la substance bouillante, qui s'empare de l'acide et l'empêche, en l'étendant, de réagir et répare nullement l'altération qui en résulte, la substance moins soluble.

Il est à dire autant de l'acide sulfurique que des seuls concentrés sont dans le mélange; les molécules de la substance se transformant en de nouveaux produits sont plus de l'amidon.

Il est à dire de la solubilité de la substance dans l'acide nitrique, s'applique immédia-

tement à la solubilité dans l'acide hydrochlorique.

7° Les alcalis avides d'eau et d'acide doivent nécessairement précipiter l'amidon, faute de dissolvant. Nous expliquerons plus bas, pourquoi l'amidon traité par l'acide nitrique ne produit pas de l'acide mucique.

8° L'acide acétique, même concentré, renferme assez d'eau pour servir de menstrue; c'est celui dans lequel les sels (et nous avons dit que l'amidon en renferme) se dissolvent le mieux. Si à la place de l'acide acétique, vous vous serviez d'acide oxalique, il est évident qu'il se produirait un précipité d'oxalate, lequel entraînerait en un magma les molécules de la substance coagulée. Quant au vernis dont l'auteur parle, la substance soluble de la fécule, isolée de ses légumens, forme un vernis exactement semblable; seulement la présence de l'acide acétique doit le rendre plus déliquescent.

9° L'ammoniaque et la potasse caustique ne sont pas sans action sur le précipité; ces alcalis doivent au contraire en augmenter la coagulation, à cause de leur grande avidité pour l'eau (641); aussi la masse ne tarde-t-elle pas à offrir des signes évidents d'un commencement de carbonisation.

10° L'alcool doit dissoudre de cette substance toute la quantité qui se trouve en contact avec l'eau et l'acide, mais plus à chaud qu'à froid, d'où vient qu'une partie se précipite par le refroidissement.

11° Elle s'enflamme comme toutes les substances qui renferment des nitrates; du reste l'amidon s'enflamme facilement. Cette substance doit noircir par une chaleur qui n'altère pas la blancheur de la carte à jouer; car elle renferme un élément de carbonisation (les molécules d'acide), que la carte ne renferme pas dans ses feuillets.

12° Ces divers produits s'obtiennent de la fécule intègre; la présence de l'acide nitrique et des nitrates opère ici, comme le phosphate d'ammoniaque, en soustrayant la masse charbonneuse au contact de l'oxygène de l'air, en la recouvrant enfin d'une enveloppe imperméable.

1167. Tous les caractères assignés par l'auteur à la xyloïdine ne sont donc que des caractères empruntés; ce sont des circonstances dont nous avons suffisamment appris à évaluer l'importance, et dont nous avons plus d'une fois reconnu l'origine; ce sont des effets d'un mélange, qu'il est absurde de n'attribuer qu'à un seul des éléments de la complication. S'il fallait admettre

comme vrais les motifs sur lesquels l'auteur appuie sa découverte, l'auteur aurait failli alors par trop de réserve, il aurait été trop sobre de créations nominales; car il n'est pas de réactif qui ne soit capable de donner lieu à des produits dignes, au même titre, d'être inscrits au catalogue, sous un nom particulier.

§ X. *Application des résultats contenus dans les paragraphes précédents.*

1168. **PHYSIQUE.**—Le ligneux réduit à sa plus simple expression étant une combinaison d'une portion en poids de carbone et d'une portion d'eau (1115), il s'ensuit que, privé d'humidité étrangère, il est tout aussi peu conducteur d'électricité et de calorique que le carbone; mais, en reprenant l'humidité de l'air, il reprend sa conductibilité pour ce fluide impondérable. Les petites boules de moëlle de sureau, suspendues à des fils de soie, forment d'excellents électromètres, à cause de leur légèreté et de la pureté de leur ligneux. Dans les expériences qui auront pour but l'étude des phénomènes électriques chez les végétaux, il ne faudra jamais perdre de vue la différence qui doit exister, sous le rapport de la conductibilité pour l'électricité et le calorique, entre le bois sec et la tige vivante, entre le ligneux et le bois.

1169. **FISSILITÉ DU BOIS.**—Le bois ne se fend jamais par tranches horizontales, comme le fait le cylindre médullaire du sureau; mais toujours longitudinalement. Cela vient de la structure générale du tronc et de la tige, grands et gigantesques entre-nœuds, qui sont organisés, avec toute la rigueur de l'exactitude, sur le type d'un fruit pluriloculaire (\*), c'est-à-dire qui sont une agrégation de longues et vastes loges ou cellules rayonnantes autour du tuyau médullaire, qui leur sert de *placenta columellaire*. Ces loges reproduisent, par le même mécanisme, d'autres loges à leur intérieur, et celles-ci des loges de création nouvelle, et ainsi de suite à l'infini, mais toujours dans le sens du développement tigellaire, c'est-à-dire plus en longueur qu'en largeur; en sorte que chacune des loges principales s'étend de la base au sommet du tronc le plus gigantesque; une tranche horizontale du tronc offre le plan et le profil du rayonnement produit par toutes ces loges primaires, secondaires

et tertiaires. La dessiccation arrive à dé les parois de ces loges, comme se désa sous la même influence, les loges de cer L'impulsion cunéiforme opère cette dé tion avec violence, et le tronc se fend et Il faut, au contraire, déchirer le tissu, solution de continuité, limer enfin de proche avec la dent de la scie, pour tronc et une tige en largeur; car, dans rencontre des épaisseurs et non des co continuités et non une agglutination. pas de même de la moëlle, dont tou lules offrent les mêmes diamètres da dimensions, et permettent au cylindre de se désagglutiner tout aussi bien e qu'en largeur, et aux distances les pl chées.

1170. **DESSICCATION DU BOIS.**—Si plus élevé n'est qu'un entre-nœud, les cellulaires doivent s'étendre en généra vers l'extrémité. Lorsqu'on a coupé le interstices se remplissent d'air, en se de l'eau qui y circulait; il en est de m lules vasculaires de la sève qui s'écoule place à l'air extérieur. Jusqu'à ce qui soit dépouillé entièrement de cette par que l'évaporation lui enlève chaque jou propre aux besoins des arts, et ne tar perdre, en se déjetant par la dessiccatio que la hache et le ciseau lui auraient faut le laisser dessécher sur pied ou avant de décider à quel usage l'art ou le consacrer. Chacun comprend de q il serait pour la grande industrie, d'av cédé prompt et facile, pour abrégé la dessiccation du bois. Nous avons, dans *logie végétale*, § 2074, proposé le suiv fondé sur la théorie du développement et qui, s'il réussit, comme nos prév permettent de le croire, joindrait à d'une prompte dessiccation, celui d' compactité, à la force et à la flexibilité Ce procédé n'est autre que l'application chine pneumatique à la dessiccation du comment, *à priori*, nous avons conçu Soit un atelier à l'abri de l'humidité, e sera tenu aussi sec que possible, ai substances avides d'eau, telles que d vive, de l'acide sulfurique, du son et du déposés çà et là sur des soucoupes en r fisant. Supposons qu'on désire opérer l tion d'un tronc d'arbre, équarri ou

(\*) *Nouveau système de physiologie végétale et de botan.*, § 551.

Il goudronnera toute sa surface, à l'extrémité des deux tranches qui forment les deux extrémités de la machine qui fait le vide, l'autre en communication avec l'air extérieur. Les indications hygrométriques cesseront de donner des quantités appréciables d'eau dans le bois de l'arbre, qu'on enduise d'une substance oléagineuse de peu de valeur, ou mieux d'une substance lentement siccative, l'extrémité du bois est opposée à la machine, et que l'on ne fait jouer le piston de la machine; petites lacunes qui étaient remplies d'air au commencement de l'opération, se pénetrent de la substance oléagineuse, qui s'y dessèche et préservera ainsi les parois de l'effet de l'air et de l'eau.

Il est probable qu'on trouvera d'autres avantages à ce procédé, en essayant l'action d'une foule de substances répandues dans le commerce, les dissolutions de fer, de sels calcaires, etc., qui rendraient le bois incombrable et dur que du métal. Peut-être même obtiendrait-on le même résultat, en laissant plonger le bois, après qu'elle est achevée, dans une dissolution concentrée de sulfate de fer et de chaux. Si l'on soumettait à l'un ou l'autre de toutes les pièces qui entrent dans la construction d'un édifice, il est indubitable qu'on éviterait court à l'incendie des habitations. Jusque-là, les économistes qui ont visé à ce résultat sont contents de revêtir seulement les bois de merrains et des poutres, avec un sel et du feu, forme croûte, et préserve l'intérieur du contact de l'air et de la flamme; il est évident que cette amélioration avait le tort d'être su-

liquides et de nouvelles substances gazeuses, parmi lesquelles jouera le principal rôle l'acide carbonique, provenant de la combustion du carbone par l'oxygène condensé.

1172. Nous avons vu que les alcalis jouissent de la propriété de carboniser les tissus ligneux les plus durs; il s'ensuit que, dans l'application, on pourra activer la décomposition en terreau des plantes les plus rebelles au fumage, telles que le buis, les bruyères, les mousses, les écorces, les éclats, etc., en les laissant en contact, en plein air, avec de la chaux vive ou de la cendre tirée tout récemment de l'âtre. La pluie et l'humidité formeront une espèce de lessive qui réduira en terreau ces couches de branchages, en un temps d'autant plus court, que la dose d'alcali aura été plus forte et le temps plus humide. Dans ce but, on construit, dans des fosses de deux pieds de profondeur, des tas élevés de quelques pieds, avec des couches alternatives de branchages et de chaux, dans la proportion d'un doigt de chaux pour un pied de profondeur de la couche végétale. On élève le tas de quatre pieds au-dessus du sol; on le couvre après d'une bonne chemise de terre, et on le mêle au bout de trois mois, et souvent au bout d'un mois même, pour en répandre la poudre sur le champ, si on la trouve suffisamment consommée; sans cela, on reconstruit le tas, que l'on recouvre d'une nouvelle chemise de terre. Ces sortes de fumiers se nomment COMPOSTS VÉGÉTAUX, et sont aussi fertilisateurs que le terreau des forêts défrichées.

1173. Toute substance organique finit à la longue par devenir terreau; l'emploi de la chaux abrège la durée de cette décomposition, et lui imprime une marche plus régulière et plus propice.

AGRICULTURE. — L'*humus* étant un résidu de bois charbonné, mais absolument incombustible, on a pu démontrer que le rôle qu'il joue dans la végétation n'est pas d'être absorbé par les racines pour passer dans la sève, à l'état de lixivres. L'*humus* et le *terreau* ne sont que des éléments immédiats de l'organisation, mais non des aliments, si je puis m'exprimer ainsi, des sucs nourriciers. Le charbon, en effet, a la propriété d'absorber les gaz, de les condenser dans ses pores. Or si, dans ses pores, se trouvent des substances susceptibles de se combiner chimiquement avec ces gaz, la combinaison aura gagné en durée par la conservation de ceux-ci; il se formera alors des

1174. ARTS TEXTILES. — ROUISSAGE. — La flexibilité du ligneux, surtout à l'état humide, le rend, dans certaines tiges, très-propre à former des liens et des tissus, pour les besoins les plus grossiers du jardinage et de l'emballage. Mais chaque organe vasculaire de la tige étant une tige en miniature (\*), il s'ensuit que chaque filament isolé d'une tige peut se prêter aux mêmes mouvements de torsion, et former, par son association avec un plus ou moins grand nombre de ses congénères également isolés, des liens d'une certaine force et d'une bien plus grande flexibilité, qui, sous un grand calibre, prennent le nom de *cordages*, et,

(\*) Voy. *Nouveau syst. de physiolog. végét. et de botan.*, § 621.

sous le diamètre d'une fraction de millimètre, celui de *fil*. Il est des poils végétaux assez longs pour remplacer avec avantage, à cause de leur grande flexibilité et de l'uniformité de leur structure, les filaments vasculaires des tiges et des écorces. Les cordages et les fils sont donc des assemblages de filaments vasculaires isolés d'abord d'une tige, et feutrés ensuite par la torsion, que rend durable la dessiccation. Le tissage entrelace ces fils à angles droits en général, pour en faire des tissus, qui prennent le nom de *toiles*, quand les filaments proviennent d'une tige, et celui de *cotonnades*, quand les filaments sont les pilosités d'une surface organique, spécialement les pilosités qui émanent de la surface des graines du cotonnier (planche 2, fig. 16).

En conséquence, il est peu de végétaux que le tissage ne soit en état de mettre à profit, en isolant, par des procédés mécaniques, les filaments vasculaires qui rentrent dans la structure de leur tige. La préférence que les arts textiles donnent à certaines espèces, est due à la facilité avec laquelle leurs filaments s'isolent, à la force et à la pureté du produit isolé. Lorsque ces filaments sont des organes externes, on n'a pas besoin d'extraire, mais seulement de recueillir le produit, et la main-d'œuvre qui précède le tissage se réduit à la cueillette; tel est le coton. Mais il n'en est pas de même, lorsqu'on se propose de tisser les filaments vasculaires étroitement unis, et entre eux et avec les cellules contre lesquelles ils se développent; l'opération devient plus compliquée.

Il est des végétaux chez lesquels ces filaments se désagrègent spontanément; tels sont les rhizomes des *typha* (massette) de nos étangs (993), dont la substance malaxée entre les mains se résout en fécule d'un côté, et de l'autre en filaments d'une grande force, ayant en longueur les dimensions de l'entre-nœud, et en diamètre l'épaisseur d'un fil ordinaire, et l'aspect verni de la *sote grège*.

Il en est d'autres, chez qui la macération isole, non pas les filaments vasculaires, mais les spires qui s'enroulent dans la capacité de ces filaments, et qui donnent au tissage les tissus les plus soyeux. Les tiges des cucurbitacées vraies, abandonnées à leur propre décomposition dans l'eau, pourraient admirablement servir à cet usage; il suffirait de les retirer à temps, et de soumettre à des macérations acidulées et à quelques lavages, la flasse qui survit à la décomposition des tissus ambiants. On voit un produit de ce genre sur la pl. 2, fig. 3 du *Nouveau système de physiologie végétale*.

Chez d'autres plantes, telles que le mûrier à pa-

pier et le tilleul, ce sont les couches d'en devenant liber et ensuite écorce, les filaments vasculaires en s'aplatissant, ainsi des lamelles pelliculeuses, qui peuvent servir de *papyrus*, et qui servent à tresser des liens ou des cordes.

1175. Chez d'autres plantes, telles (pl. 2, fig. 17) et le chanvre (pl. 2, 1) sont les tubes vasculaires et interstitiels qui fournissent les éléments des liges; mais ils ne s'isolent que par l'effluage, c'est-à-dire du séjour des tiges prolongé dans les eaux. Le rouissage de décomposer tous les tissus de la plante à la fermentation, d'obtenir ainsi parfaitement nettoyés tous les organes mentescibles; or les parois vasculaires dans ce cas. On n'a plus alors qu'à briser et peigner la flasse, pour la soumettre ensuite au *tissage*. Mais ces diverses opérations offrent de graves inconvénients; le respect des airs de miasmes; le *peignage* poitrine des ouvriers. Il est vrai qu'en le travail à la main par celui des machines le second de ces graves inconvénients, il appelle toute l'attention des hygiénistes, et il accuse hautement depuis leur incurie à cet égard, surtout dans l'eau qui sert aux *rouloirs* est destinée à l'eau potable. Nous proposons les aperçus à l'expérimentation des localités.

1176. Placez, si vous le pouvez, les hauteurs et au-dessus de l'emplacement de la ferme; le vent emportera les miasmes au-dessus de vos têtes.

1177. Dans les pays de montagnes, des écluses, en barrant le ravin d'un caissé entre deux crêtes; une simple construction en pisé vous donnera ainsi un toit, qui ne nuira en rien à la salubrité.

1178. A la fermentation putride, si vous le pouvez, une tout autre fermentation alcoolique et acétique, par en mêlant à vos chanvres le marc de vos distilleries, et en abandonnant vos vres et vos lins dans une cuve à fermentation demi pleine de mauvaise mélasse; vous saine l'air d'autant.

1179. Au lieu de tenir plongées les des mares et des ruisseaux, encombrés de terrains humides, les carrières abandonnées plongées dans l'obscurité; l'humidité produira tout aussi vite la décomposit

à provoquer dans des eaux stagnantes exposées au soleil ; mais les émanations de ces foyers ne n'arriveront jamais jusqu'à la surface et si elles y parvenaient, le rayon solaire imposerait tout à coup la nature ; car les produits de la décomposition obscure sont d'une autre espèce que ceux de la décomposition et ne résistent pas au grand jour.

Dans les pays où les préjugés de l'ancien temps l'emportent encore, encaissez les routes de hautes digues ou chaussées en terre, laissez au courant d'air une direction unique ; ménager vers l'âtre de vos grandes usines ces miasmes activeront la combustion, composant.

Quoi qu'il en soit, les éléments du tissage sont essentiellement les organes vasculaires des fibres et la longueur de ces filaments dépendant du genre de la tige, espèce de long entre-nœud dans lequel ils croissent ; d'un autre côté, l'organe nocturne (\*) s'allongeant d'autant plus qu'il croît dans une plus grande obscurité, et que les plantes textiles doivent être semées, et non en lignes espacées. De cette manière les plants n'ont tous qu'un seul jet qui s'élève et ne se ramifie qu'au sommet.

C'est peut-être à l'oubli de cette circonstance encore plus qu'à la différence du climat, doit attribuer l'insuccès de la culture en Nouvelle-Zélande (*phormium*). Essayez de le semer dru, dans un terrain humide et fertile, sur un versant exposé au sud, dans le voisinage de la mer, et arrachez, pour la faire rouir, à l'époque de la

il y aurait folie à cultiver, pour faire du papier, des champs qui habituellement produisent de riches récoltes en céréales ; il y aurait folie au second degré à cultiver dans ce but un champ d'une qualité bien inférieure. Car les rebuts de toutes nos cultures se transforment plus vite en beau papier, que les substances végétales d'où ils proviennent ; les fibrilles que cette fabrication utilise n'ayant besoin ni de la longueur ni de la ténacité que réclame le tissage, il s'ensuit que les tissus usés, les chiffons jetés à la rue, sont la matière première la moins chère que l'industrie puisse consacrer à cette fabrication, et l'usure même n'a fait que les y approprier davantage. Jugez des dépenses qu'il faudrait subir, pour amener la flasse de chanvre et de lin, au degré de souplesse et de blancheur, que la série des opérations désignées sous le nom de rouissage, de peignage, de flage, de tissage, de blanchissage et de lessivage, ont communiquées à la longue aux fibrilles des chiffons de toile que l'on jette au rebut.

Les vieux cordages entrent aussi pour une quantité considérable dans la fabrication du papier ; mais ils exigent un blanchiment particulier, ainsi que tous les chiffons de couleur.

Enfin il n'est pas jusqu'à la pulpe des pommes de terre, d'où on a extrait la fécule (1058), et à celle des betteraves, dont on a extrait le sucre, qui ne soient en état de fournir la matière première du papier d'une inférieure qualité, des papiers à carton principalement. L'encollage (1081) produit la cohérence de ce ligneux trop divisé, comme il ajoute à la force du feutrage des fibrilles des chiffons et des cordages.

Méfiez-vous donc des charlatans, qui vous annoncent avec la trompette des brevets d'invention et celle des affiches périodiques, la découverte d'une nouvelle plante propre à la fabrication du papier ordinaire.

PAPETERIE. — Il n'est pas de plante herbacée ou non, qui ne puisse servir à la fabrication du papier ; car il n'est pas de plante de qui ne possède en grande quantité les fibres vasculaires, dont le feutrage forme le papier. Mais l'emploi de toute espèce de fibres n'offre pas la même économie dans la fabrication du papier. L'économie, en effet, consistant à faire le plus de produits avec moins de frais de fabrication, afin de pouvoir tenir la vente au meilleur marché possible, il est absurde de consacrer à la fabrication du papier des plantes qui servent à des usages ou de nécessité ou d'une utilité plus générale ;

ystème de physiologie végét. et de botanique,

1184. BLANCHISSAGE DES TOILES ET DU PAPIER. — Depuis Berthollet, on a blanchi les tissus végétaux au moyen du chlore : mais tous les fabricants ne paraissent pas fort pénétrés des principes théoriques de ce mode de blanchissage. Le chlore blanchit, en se transformant en acide hydrochlorique, aux dépens de l'eau hygrométrique et de l'hydrogène de certaines substances organiques, puis en se saturant des bases, surtout des oxydes de fer et de manganèse, qui nous paraissent former la base des matières salissantes et colorantes. On conçoit qu'en excès le chlore finirait par s'attaquer à la substance du tissu, après avoir dé-



pouillé le tissu de ses accessoires et de ses impuretés; cela arriverait si, faute d'être saturé par les bases ou enlevé par les lavages, il séjournait, en qualité d'acide hydrochlorique, autour des fibrilles du tissu. Aussi, dès que son premier effet est produit, il faut laver à grande eau en toute hâte.

Dans les fabriques de papier, on a utilisé dans ce but le chlorure de chaux; et pour activer le dégagement du chlore, on s'est servi souvent de l'acide sulfurique. Il est résulté de cette manipulation, dirigée par des mains inhabiles, des effets si graves, que des cuvées entières de papier sont tombées en poussière, après quelques mois d'exposition dans les magasins, et d'autres après l'impression complète d'un ouvrage; l'imprimeur Rignoux a perdu de la sorte deux ou trois éditions entières qu'il avait en magasin. Les savants qui voulurent expliquer les causes de cet accident à l'Institut (\*) se montrèrent pour le moins aussi maladroits que les ouvriers, dont la manipulation était la source de si grands dommages: ils attribuèrent au chlore, un effet dont le chlore était, même dans cette circonstance, en tout point innocent; le blanchiment au chlore, dirigé selon les règles de l'art, ne produit rien de semblable, et aucun de nos meilleurs papiers n'est blanchi autrement (\*\*). C'est l'emploi aveugle de l'acide sulfurique qui avait produit ces ravages; et ce papier, qui s'écaillait et tombait par plaques, comme le papier d'emballage incinéré, répandait une odeur assez prononcée d'acide sulfurique, que l'on prit pour l'odeur du chlore. L'ouvrier chargé de verser l'acide sulfurique dans la pâte mêlée de chlorure, l'avait versé en trop forte dose ou dans un temps inopportun; et il était resté dans la pâte, en grande quantité, de l'acide sulfurique libre, qui n'avait pu se saturer faute de base calcaire. Nous avons dit (945) avec quelle facilité cet acide s'emprisonne dans l'encollage, à l'insu du manipulateur; et l'on doit prévoir avec quelle activité, dans l'atmosphère d'un magasin humide, il a dû travailler sur le papier, à l'insu du marchand de papier et de l'imprimeur. De la substance de tels papiers, on pour-

rait retirer une certaine quantité de sucre

1185. Le procédé par l'acide sulfurique reste, basé sur une idée fautive; on s'est que l'acide sulfurique ne dégageait que des chlorures; il dégage de l'acide hydrochlorique qui ronge les tissus, tout autant que du chlore qui est destiné à les blanchir; les papiers alchimis ne doivent pas tarder à jaunir, et ne d'une aussi longue durée que les autres.

1186. Laissez là les chlorures, et revenez chlorée de Berthollet. Mêlez ensemble les chlorures avec du manganèse et un peu d'eau; ensuite de l'acide sulfurique, faites passer le chlore qui se dégage sur la pâte que vous blanchir et qui s'agit pour s'en imprégner; blanchirez plus vite et avec moins de danger; bien plongez vos chiffons et vos matières dans une eau saturée de chlore, lavez dans un bain de potasse, replongez dans l'eau chlorée, lavez de nouveau dans le bain, puis à grande eau et le paillasson achèvera de laver et de nettoyer la pâte.

1187. HYGROMÉTRICITÉ DES TISSUS VÉGÉTAUX. — EFFETS SUR LES CORDAGES. — Les fibrilles végétales ont, à se diriger en spirale, la même tendance que montrent les tiges volubiles et les végétaux. La dessiccation les tord d'une manière anormale et autour de l'axe de leur cylindre éloigne ainsi leurs tours de spire, et a pour conséquent la portée du filament. L'humidité mène à la disposition normale cette tendance à la torsion, et le filament rapproche ses spires en un cylindre plus régulier, et de grand diamètre, mais d'une longueur d'autant. La dessiccation allonge donc, et a dit raccourcit. De là vient que les cordages on les mouille se roidissent, et qu'ils se dessèchent, jusqu'à opérer, par ce seul fait, la torsion qui complète souvent et régularise le travail des machines. Chaque petite fibrille se voit l'influence de l'humidité, à rapprocher

(\*) Voy. *Bulletin scientifique et industriel du Réformateur*, n° 21, col. 1re, octobre 1834.

(\*\*) Il s'est passé, dans une affaire assez scandaleuse, celle de Horner et Séguin, 14 août 1836, un fait qui devrait enfin faire ouvrir les yeux de nos législateurs sur les vices de nos expertises légales, et sur l'inconvénient de laisser le choix des experts chargés d'éclairer l'instruction, à la police et à l'accusation même. On a vu un chimiste expert venir déclarer, en pleine audience, qu'un billet était l'œuvre d'une falsification, et que la falsification avait été faite, en enlevant l'écriture avec le chlore: il se fondait sur ce que les réactifs et l'odorat décelaient

l'existence du chlore dans la substance du papier; il ignorait évidemment que tous les papiers se blanchissent au chlore; et probablement son odorat l'avait trompé; visitant les magasins de papier, qu'à l'audience; personne qui n'ait remarqué cette odeur sulfureuse dans les magasins les mieux aérés. Condamnez ensuite les témoignages, alors que la cour s'oppose à la sentence contradictoirement!

(\*\*\*) *Nouveau système de physiologie végétale et animale*, § 1231.

arant à occuper moins d'espace dans longueur.

**POUR DISTINGUER D'UN COUP D'OEIL LES ÉLÉMENTS FIBRILLAIRES QUI RENTAIENT D'UNE ÉTOFFE.** — Dans le mois de décembre 1827, le ministre d'alors de l'Académie des sciences une missive de lui demandait un procédé capable de lui faire parvenir à même de distinguer en peu de temps les éléments d'une étoffe faite avec soie et coton, coton et laine, etc. Dans la nuit, nous indiquâmes l'emploi d'une loupe et d'un micromètre tenu au foyer d'une loupe convenable, comme le moyen le plus sûr de résoudre ces petits problèmes de physique.

En effet, les fibrilles textiles affectent des dimensions bien différentes, et de formes bien différentes. Les fibrilles de coton (pl. 2, fig. 16), les poils émanés de la graine (1174), et les sucs par le développement et la sécrétion se présentent au microscope comme des diaphanes aplatis, ou plutôt creusés en milieu et dans le sens de leur longueur, en deux bourrelets parallèles. Un de ces bourrelets est coupé carrément ( $\alpha$ ), et l'autre se termine en un obtus ( $\beta$ ). Elles varient en largeur de 1 à 2 millimètres.

Les fibrilles de chanvre (pl. 2, fig. 14), les organes vasculaires et interstitiaux, le rouissage du tissu cellulaire, se présentent des liges souvent articulées, cloisonnées, bécotées par leurs deux extrémités hérissées çà et là de petits prolongements, traces de leur adhérence aux ambients; les plus gros atteignent 1 millimètre.

Les fibrilles de lin (pl. 2, fig. 17), organes, mais beaucoup moins déliés, sont des longs cylindres cloisonnés de distance, d'un aspect moins rustique que le chanvre, et ne dépassant pas en largeur 1 millimètre.

Les fibrilles de soie (pl. 2, fig. 13), les organes, proviennent de l'agglutination des fils, qui se rencontrent au sortir des bords, par lesquelles le ver à soie fait

passer cette matière coagulable. Aussi apparaissent-ils au microscope, comme deux cannelures soudées côte à côte. Leur aspect est aussi hyalin que celui des fibrilles de coton, dont, au premier abord, elles offrent l'apparence; mais elles s'en distinguent par leur régularité et l'invariabilité de leurs dimensions; elles ne dépassent pas  $\frac{1}{35}$  de millimètre.

1193. Les poils de laine (pl. 2, fig. 15) ne sauraient un instant se confondre avec les fibrilles précédentes: ce sont de gros cylindres, fortement ombrés sur les bords, réticulés sur leur surface par un épiderme analogue à celui des plantes, munis de racines par l'extrémité qui adhérerait au cuir, et terminés en cône par l'extrémité opposée, quand ils n'ont été ni coupés carrément, ni fendus longitudinalement. On remarque, dans leur intérieur, une ligne noire, qui indique un canal médullaire rempli d'air ou d'un liquide d'un pouvoir réfringent différent de la substance du poil (734). Ces gros cylindres ont jusqu'à  $\frac{1}{2}$  de millimètre de diamètre; les poils noirs affectent souvent des dimensions plus considérables.

1194. Les cheveux (pl. 2, fig. 15  $\alpha$ ) offrent le même aspect, les mêmes caractères; mais ils atteignent en moyenne  $\frac{1}{12}$  de millimètre. La fig. 15 est dessinée d'après la laine blanche, et la fig. 15  $\alpha$  d'après un cheveu blond (\*).

1195. Une fois cette étude achevée (et l'on pourrait au besoin y soumettre un plus grand nombre de substances), il sera aisé de reconnaître avec quel genre de fibrilles, a été tissée l'étoffe soumise à la vérification.

Soit, en effet, une loupe construite, à peu de chose près, sur le modèle de la loupe de voyage (430), c'est-à-dire une loupe composée d'un porte-lentille à demeure, et d'un porte-objet en verre, placé à la distance focale de la lentille, qui ne doit pas s'éloigner de trois millimètres du foyer (pl. 4, fig. 11). Que sur le verre du porte-objet, on ait fait tracer une division micrométrique d'un millimètre, divisé en 100 parties égales. On étendra, sur le porte-objet, la plus petite parcelle du tissu soumis à cette étude, de manière que la frange du bord arrive à occuper la moitié du champ visuel de la lentille. On appliquera cette loupe montée contre l'œil, de manière à l'éclairer par la lumière des nuages. Comme chaque fibrille s'étalera sépa-

Les figures ont été obtenues d'après des fibrilles prises sous une nappe d'huile à brûler, et c'est

peut-être cette circonstance, qui a rendu plus noir le canal central des fibrilles de laine (734)

rément sur le micromètre, on lira du même coup d'œil, le nombre de divisions du millimètre que chacune d'elles recouvrira. Les fibrilles de laine en occuperont douze environ, les cheveux huit, les fibrilles de chanvre quatre, celles de lin deux, celles de coton et de soie trois. L'aspect et les formes accessoires de chacune d'elles ajouteront encore à l'évidence de la vérification.

1197. Mais il ne sera pas moins facile d'établir en quelle proportion chacun de ces éléments rentre dans la confection du tissu. Le même micromètre, en effet, servira à mesurer tout aussi bien l'espace occupé par chaque faisceau, que l'espace occupé par chaque fibrille.

1198. Sur cette lettre, l'Académie garda le silence, et l'autorité d'alors ne fut pas plus pressée de réclamer la réponse, que nous de demander un rapport. Notre but n'était que de signaler la supériorité, dans une foule d'applications, des essais microscopiques sur les essais chimiques d'alors; et nous livrâmes la note à l'impression dans la *Bibliothèque physico-économique* de cette année. Nous en avons fait mention dans la première édition de cet ouvrage (p. 118).

1199. Mais en 1857, ces idées si négligées par l'auguste assemblée dix ans auparavant, ont acquis tout à coup une importance académique (1199). Comme la conviction tarde à venir à l'auguste assemblée! mais comme elle y est rapide, quand elle prend le parti d'y venir!

1200. CHARPIE. — On a observé depuis longtemps que l'emploi des tissus de coton, même les plus blancs, ne pouvait être substitué, sans danger, à celui des tissus de toile, pour faire de la charpie destinée à étancher les plaies. Quelques auteurs ont cru en voir la raison dans la forme des fibrilles de coton, qui, d'après eux, seraient triangulaires et à angles tranchants, et couperaient ainsi les chairs, au lieu de les protéger; et Berzélius a vaincu la répugnance qu'il éprouve à se servir des indications microscopiques, pour adopter cette explication que, à cause de son nom, nous nous garderons bien d'appeler ridicule. Car il est facile de voir que de si petits organes, alors même qu'ils seraient aussi tranchants que l'hypothèse les suppose, auraient été peu nuisibles aux chairs, séparés qu'ils en sont par un caillot de sang et de pus inerte. Mais enfin on s'assure au microscope (1172) que la forme indiquée *à priori* n'est rien moins que celle qu'affectent les fibrilles de coton. Celles-ci sont des tubes aplatis, exactement conformés, avant leur dessic-

cation, comme tous les poils des gramaux beaucoup plus longs; et la surface aussi lisse que le sommet en est obtenue par dessiccation, ils se montrent aplatis, s'étant vidés de la substance incluse. Ils sont accolés l'un contre l'autre, pour plus un cylindre, mais un ruban flexueux en cavité. Il est certain que les fibrilles de même du plus pur lin, au contraire, s'après, et souvent aiguës ou en biseau de leurs extrémités. Sous ce rapport première manière de concevoir la charpie, la charpie de toile devrait être nuisible que la charpie de coton. Mais des fibrilles de lin et de chanvre, au contraire, présente une condition favorable à la cicatrisation des plaies, et qui manque absolument aux fibrilles de coton. Les premières, en effet, sont des cylindres béants, creux et vides, et leurs deux extrémités, quand ils cassent, se séparent en cloisons. Ce sont des tubes d'une capacité microscopique, éminemment propres à recevoir le sang ou le pus qui s'écoule, à le soutenir de l'air et de la fermentation putride, tant à former autour des plaies une désinfectante, à la manière des corps condensateurs, du charbon par exemple, les de coton, au contraire, rubans aplatis en cavité (1189), ne sont là que comme un dinatoire, qui donne issue à tout ce qui est et le transmet ou le retient dans son intérieur, toutes ses qualités et ses tendances, qu'il pose enfin à aucune des conséquences de son élément, ni à son passage, ni à sa fermentation putride.

1201. Il suit de cette explication, que les plus usées et les plus souvent blanches sont les plus propres à servir de charpie, et l'usage les a divisés en un plus grand nombre de compartiments, a détruit un plus grand nombre de cloisons, a ouvert un plus grand nombre de fibrilles par les deux extrémités; le dépouillage l'intérieur de ces cylindres, substances élaborées par la végétation, rendus plus perméables aux liquides, conduisant à la pureté essentielle de leur action, en a poussé la capillarité jusqu'à ses limites.

1202. Ces dernières observations suffiront à faire apprécier le mérite d'une innovation de dernières années. L'auteur, craignant que les vieux chiffons ne puissent bientôt plus servir à la confection de la charpie, avait imaginé

chanvre roui, qu'il blanchissait au chlore ; et ce produit *charpie vierge*. Mais en ce virginité de la substance est son plus haut ; car jamais le *rouissage* ne communique aux fibrilles, les qualités physiques qui lui sont dues de l'usure et des lavages ; cette charpente sera donc fort peu de sang et de pus, et même inférieure à la charpie de coton. Le *rouissage* au chlore imprégnera cette charpente d'une quantité de chlore qui ne saurait man- rir les plaies, et que quelques lavages ont pas dans le cas d'enlever. Aussi à-on eu besoin de porter les essais à deux de nos hôpitaux, pour s'assurer des mau- de cette innovation, d'abord beau- née de complaisance.

Sous le rapport économique, l'idée de r'était pas moins fautive que sous le rap- rapeutique. Elle ressemblait un peu en le des économistes, qui cultiveraient le pour en faire immédiatement du papier ; rait vraiment commencer l'industrie par doit finir ; ou bien encore elle ressem- moup à celle de l'agronome qui ne que pour avoir des engrais en vert. z à cultiver le chanvre et le lin pour en a *toile vierge*, et quand celle-ci sera usée , donnez-nous de la *charpie bien vieille* ; l'en vaudra que mieux et elle aura coûté er.

#### PENTE, TABLETTERIE ET AUTRES ARTS.

L'art du charpentier recherche dans les qualités diverses, dont les principales rient à la pesanteur, à la ténacité et à é. Sous ce triple rapport, tous les bois s également propres aux constructions, part ne sont utiles que dans certaines ces. La pratique distingue donc les bois es *essences*, selon leur genre d'utilité. s les individus d'une essence ne sont pas même degré du genre de caractère qui mérite. L'âge, le sol et l'exposition font ; qualités des individus d'une même es- resque autant que les essences varient s (").

L'anatomie végétale nous fournit le moyen expliquer la raison de ces différences nière péremptoire. Le tronc d'un arbre

*Nouveau syst. de physiolog. végé. et de botanique,*

n'est qu'un vaste entre-nœud, analogue, comme unité, à la plus courte de ses branches. C'est un agrégat de loges disposées circulairement autour d'un centre médullaire, qui croissent toutes de front, et se développent, en reproduisant leur type dans leurs capacités respectives, et cela par des générations qui s'embolent à l'infini, depuis l'époque de la germination, jusqu'à ce que la vie s'éteigne. Chaque cellule engendre également à l'intérieur et à l'extérieur de ses parois. Les cel- lules intérieures s'arrondissent et se moulent sur la capacité de la cellule maternelle. Les cellules extérieures s'allongent dans les interstices, et ne s'arrêtent, dans leur développement, qu'aux li- mites de l'entre-nœud lui-même. Mais ici deux cas peuvent se présenter : ou bien la cellule allongée et *vasculaire* s'élancera d'un seul jet et sans se reproduire autour d'elle ; ou bien, dès les pre- mières phases de son développement, elle engen- drera autour d'elle des cellules qui engendreront au- tour d'elles, par le même mécanisme continué à l'in- fini, c'est-à-dire par des dichotomies incessantes. Dans le premier cas, le tissu général de l'entre-nœud sera lâche et spongieux, fibrilleux en long, poin- tillé en large, flexible, mais peu résistant ; dans le second cas, au contraire, le tissu, feutré pour ainsi dire par les entrelacements d'organes qui se pressent, offrira un grain aussi serré presque en long qu'en large, quoique pourtant sa force soit principalement en longueur. Mais le dernier de ces deux modes de développement est susceptible de se subdiviser en deux autres, c'est-à-dire que les cellules vasculaires se développeront ou plus rapi- dement ou bien moins rapidement que les cellules polyèdres et qui s'accroissent ordinairement dans tous les sens. Dans le premier mode, il sera plus serré que dans le second ; et si on l'analyse au microscope, on trouvera qu'il ne se compose en apparence que de vaisseaux béants, toutes les autres cellules ayant été refoulées et aplaties par le développement des cellules vasculaires. Or, comme ce sont ces cellules vasculaires qui ren- ferment les matières gommeuses, résineuses et colorantes, il s'ensuit que le bois sera susceptible d'un poli d'autant plus beau, que la matière qui les remplit durcira plus vite à l'air et subira moins de retrait en séchant. Prenons un exemple dans le sapin, dont les planches sont si généra- lement employées aux cloisons et aux meubles de peu d'importance. Les vaisseaux du tronc se dé- veloppent ici dans le sens de la longueur du tronc, et sans se ramifier beaucoup ; ils se pressent tel- lement qu'ils forment des couches concentriques

d'un grain cent fois plus dur que la couche également concentrique de cellules qui alterne avec eux; ces vaisseaux sont turgescents d'une résine liquide qui s'échappe au dehors, dès qu'on incise le tronc; c'est ainsi qu'on la recueille dans les vastes forêts de pins et de sapins; mais on observe alors que le bois de ces arbres a perdu de ses qualités caractéristiques; qu'il est plus pliant, mais moins élastique; plus flexible, mais moins résistant; et que le grain en est plus mou et plus lâche. Quant aux individus de cette essence d'arbres, qu'on a épargnés et destinés à la charpente, on remarque encore que les planches rabotées pleurent bientôt la résine, surtout au soleil ou exposées à une température élevée; leurs vaisseaux béants se vident et s'épuisent; la substance du bois devient plus poreuse et encore plus perméable à l'humidité; ce qui ne contribue pas peu à tourmenter les planches et à les désassembler.

1206. Tout tronc d'arbre offre, sur une section transversale, quatre couches d'une épaisseur variable, selon les essences: l'écorce, couche épuisée et de rebut; l'aubier, couche d'un tissu lâche, et le plus souvent incolore, qu'on enlève par l'équarrissage; les bois, d'un tissu dur et coloré, que les arts emploient exclusivement; et enfin la moelle, qui est pour ainsi dire le centre géométrique du cercle. Les arbres qui ont plus d'aubier que de bois ne sont bons que pour le chauffage.

1207. La différence de grain, qu'on remarque entre les divers bois, vient donc de deux causes principales, et du mode de développement des cellules vasculaires, soit entre elles, soit par rapport aux cellules cellulaires; et ensuite de la nature de la substance qui en emplit la capacité, qui la distend d'une manière durable ou l'abandonne en coulant, qui la colore enfin de ses mille nuances. Mais la structure spéciale à chaque essence se modifie ensuite par d'innombrables dégradations, selon qu'on la cultive de telle ou telle manière, dans tel ou tel sol, à telle ou telle hauteur au-dessus du niveau de la mer, enfin sur tel ou tel versant de la colline ou de la montagne. Aussi les nombres que l'on a déduits des diverses expériences, auxquelles on s'est livré, dans l'intérêt de l'art de la charpente, de construction, du charonnage, etc., ne doivent être considérés que comme des moyennes approximatives, qui peuvent servir de base aux prévisions des entrepreneurs, mais qui doivent être soumises à une vérification nouvelle, toutes les fois que l'on change de localité. Nous n'enregistrons qu'à ce titre les nombres que nous aurons à puiser plus bas, dans les meilleurs auteurs

des *Traité de charpente et de construction* tels que Rondelet, Rennie, Gauthey, Tred

1208. BOIS DE CHARPENTE. — On e anciennement le CHATAIGNIER (*castane* à la charpente des combles, à cause de sa et de sa consistance, et surtout parce qu'il est sujet à la vermoulure et qu'il ne se te pas: mais il a le défaut de se raboter m ne point recevoir de poli.

1209. LE CHÊNE BLANC (*quercus robur* vogue à sa durée, à son élasticité, à l'enfin aux dimensions considérables qu'il teindre sur tous les genres de terrain. O le *chêne de Hollande*, qui supporte un poli que nos chênes ordinaires, n'est que des Vosges, que les Hollandais nous re après l'avoir laissé séjourner quelque te les eaux. S'il en est ainsi, le fait est si d'une explication des plus rationnelles, e s'est produit alors un commencement de tion qui a fait pénétrer l'eau dans tout cunes du bois, pour venir y déposer, pa tation, ses sels calcaires, et en rendre d le tissu plus homogène et moins poreux.

1210. LE PEUPLIER (*populus alba*) fo échafaudages, des tiges d'un jet asse assez droit, et de belles poutres aux const mais il est plus souvent employé, sous ce dans le midi que dans le nord de la Fran

1211. LE PIN et le sapin (*pinus abies*) du privilège de fournir les mâtures et aces des constructions navales, ainsi qu fortes poutres de la charpente des bâtim arbres résineux, flexibles et résistants, se bien, ne se polissent pas, et sont sujets à menter et à se fendre. Le SAPIN tient, dai de la France, le même rang que le chên Nord et aux environs de Paris; il fournit grosses pièces de charpente. Cela vient d les forêts du Nord sont en plaine, où les poussent mal, tandis que, dans le Midi, on sacre aux forêts que les montagnes, don bres résineux sont les essences privilégiées

1212. LE HÊTRE (*fagus*) ne se cons dans l'eau, mais non aux injures de l'air; de même de l'AUNE (*Ulmus betula*); s deux sortes de bois ne sont-ils emploj avantage que dans les pilotis; et l'on di pilotis sur lesquels sont fondées Venise et de la Hollande, n'appartiennent pas à l'essence qu'à l'AUNE.

1213. LE FRÊNE (*fraxinus excelsior*)

*pinus betulus*) sont quelquefois recharpenté, à cause de leur force et de leurs dimensions.

**DES MENUISERIES.** — C'est du *MERTUS actum*), qu'on a tiré longtemps des meubles de la petite propriété; la jetée, qu'on rendait durable par l'adteinte de la même couleur, la dureté, et la facilité qu'il offrait au rabot semblages, lui donnaient les qualités indigènes. Il a été détrôné par le *ans regia*), qui, à des veines plus joint la propriété de donner un plus d'imiter, par le verni coloré, les placacajou exposé depuis longtemps à même le prix de ce bois permet de massif et sans placage, le luxe l'a prétemps, pour meubles d'ornement, à ne. Le noyer noir est moins sujet aux noyer blanc. Le noyer noir ne s'emb jamais massif, mais en placage; ui offre les veinages les plus jolis; le arantit du ver qui l'attaque, protégé contre ses ravages, par le vernis et par le chêne qu'il plaque de l'autre. des de *SAPIN*, d'un travail facile et d'un grain trop poreux et d'une nattaquable par les vers, pour servir à ges qu'aux cloisons et aux coffres et peu de prix; il se déjette facilement, peu de temps toutes les proportions.

oyetiers emploient l'*AUNE*, le *BOU-NOISETIER* (*coryllus avellana*) à des ftes d'emballage. Les menuisiers ont re *AUMARONNIER* (*æsculus hippocas-* ont la réputation ne date pas de fort *NE* (*fraxinus excelsior*), à cause de ur, veiné de noir, et de sa compacité; (*acer pseudoplatanus* et *platanô-*

**DES D'ÉBÉNISTERIE**, ou bois servant aux — L'*ACAJOU* et l'*ÉBÈNE* sont les deux iques qui, sous ce rapport, n'ont été ônés par aucun arbre indigène. Le roche de l'acajou; le *FAUX ÉBÉNIER* (*zburnum*), le *CORNIER*, autrement (*rbus domestica*) semblent donner les ène, mais comme des imitateurs qui oin le modèle. Parmi les bois exotiss recherchés pour le placage, se ran-

gent le palissandre, le bois d'amboine, le bois de citron, le calliour, le bois d'angica, le courbari, l'amaranthe. Cependant l'art et le talent d'observation de l'artiste peuvent tirer de grands partis de la plupart de nos bois, même communs, en utilisant, pour les placages, les loupes et les collets de nos troncs. Une loupe, en effet, est une espèce de réservoir de végétation, où les organes doués de beaucoup d'énergie ne peuvent la dépenser que dans un espace fort circonscrit, où tout pullule et rien ne se développe, où tout croît mais se presse, se comprime et s'enlace, où enfin, faute de place, il n'existe pas la moindre lacune inoccupée; d'où il advient que les plaques qu'on en tire sont compactes comme de l'ébène, veinées comme du marbre, et susceptibles d'un aussi beau poli. Nos ébénistes ont tiré un grand parti des loupes de peuplier, d'aune, de chêne, surtout du chêne de Russie, d'orme tortillard, des planches du houx, de l'if et du noyer, et surtout de l'érable. Il est certains bois, dont on obtiendrait de magnifiques loupes pour placage, en tourmentant leur développement de diverses manières, et en retranchant toutes les pousses nouvelles après la chute des feuilles, de manière que le bois tous les ans en fût réduit au même tronc.

**1217. BOIS DE TABLETTERIE.** — Le tabletier plaque aussi, mais il est plus souvent tourneur, et il ne tourne que des petits objets de luxe ou de fantaisie. Le buis est son acajou; car c'est le bois le plus compact, qui supporte le travail le plus grêle et le plus délicat, dont le poli est le moins emprunté, et qui se passe le mieux d'un vernis ordinaire. Pour obtenir de bonnes loupes de buis, on enlève les branches à la partie supérieure du buis, et on la passe dans des douilles en fer espacées entre elles, de la grandeur que l'on veut donner à la loupe; la branche ne se développe chaque année en largeur qu'entre les douilles, et forme ainsi de belles loupes. Le *HOUX* (*ilex aquifolium*) sert à faire les carreaux blancs des damiers et échiquiers; l'*IF* à faire les T et les pièces carrées, les manches de canifs et grattoirs. L'*YEUZE* (*quercus ilex*) donne des loupes qui rivalisent au tour avec le buis; mais elles sont rares, parce qu'elles sont naturelles. L'*OLIVIER* (*olea virens*) est le bois qui, par sa couleur, la dureté et le poli de son grain, approche le plus du buis.

**1218. BOIS DE CHARRONNAGE.** — Nous ne connaissons pas sous ce rapport de bois préférable à l'*YEUZE* ou chêne vert (*quercus ilex*); mais il faut

le prendre dans les terrains caillouteux du midi de la France. Rien n'égale le poli et la dureté de ce bois, ni sa résistance au travail de la chaleur et de l'humidité. C'est avec cet arbre qu'on fait les meilleures pièces des fortes charrues, et les plus beaux manches des plus lourds instruments. L'ORME le remplace dans le nord de la France, mais ne l'égale pas; il se rabote mal, n'acquiert pas de poli, et sert peu à faire les pièces que l'on doit manier; on préfère alors le FRÊNE, avec lequel on fabrique des chaises, des échelles, des brancards, des manches de marteau, etc. Avec le CHÂME, le CORME et l'ALISIER, on fait les rabots, les varlopes, des vis, des mandrins. Le TILLEUL (*Tilia europæa*) et le NOYER sont spécialement employés par les sculpteurs; le MERISIER par les tourneurs de chaises.

1219. BOIS DE CHAUFFAGE. — On consacre au chauffage les bois que leur nature ou leur jeune âge rend impropres à tout autre usage, c'est-à-dire ceux chez qui le tissu est trop lâche et l'aubier plus considérable que le bois. Les bois taillis n'ont presque pas d'autre destination. Dans certaines contrées, c'est le hêtre qu'on préfère pour le chauffage; dans d'autres, c'est le chêne, ce qui tient à l'influence du sol et de l'exposition sur la nature de ces arbres.

1220. DÉFECTUOSITÉ DU BOIS. — Les meilleures essences d'arbres sont sujettes à des accidents qui en altèrent la pureté et la solidité. Chez les uns c'est une solution de continuité qui a provoqué la formation d'un ulcère (1140), lequel a creusé le tronc en forme de gouttière ou de cavité. Chez d'autres, un corps étranger introduit dans la substance de l'aubier a fini par y être enveloppé, la suite de l'accroissement progressif des branches annuelles. Il en est de même des branches ou *chicots*, qui, si on n'a pas soin de les couper jusqu'au vif, sont bientôt empiétés comme tout autant de corps étrangers par la substance du tronc même. Chez d'autres, en se logeant sur un point de la circonférence frappé de mort toute une loge (1105) du tronc, depuis la couronne jusqu'au collet de l'arbre. Chez d'autres, un brusque changement de température a désorganisé

tout un cer-  
place, en  
veloppe,  
des couch  
débité le  
*gélivore*,  
bois pour  
à l'air humide  
de l'eau,  
gommo-r  
et les va-  
compact  
d'arbre  
à l'oxy-  
aux d-  
ainsi  
Ce l  
cha  
mo  
pl-  
n-  
f'

(\*) Dans l'aménagement des bois et forêts, les bois de demi-futaie, et les bois de futaie. Les premiers se coupent de 20 à 25 ans, les seconds de 25 à 30 ans. Les ouvrages de petites dimensions; les accou-

HAUTEUR du TRONC.	DIAMÈTRE du TRONC.
4 à 15 mètres.	0,92 mètre.
5 à 15	0,72
4 à 12	0,72
4 à 8	0,45
	0,49
	0,54
3 à 7	0,42
	0,36
usage.	0,35
lem.	0,35
2 à 6	0,35
2 à 5	0,92

ais ces nombres ne se rapportent qu'à laquelle ces bois sont abattus en France à la charpente; car l'accroissement du diamètre est indéfini, si aucun accident arrêter la marche. Il nous suffira ici poirier d'Oxford, dont le tronc avait 18 circonférence, le tilleul de Neustadt ne a 37 pieds *idem*, le châtaignier en Etna dont le tronc a 100 pieds de ce. D'après Adanson, qui prit ces mesures les ormes du Cours-la-Reine abattus le diamètre du tronc de l'orme, dans un âge, est de 2 pouces à 7 ans, de 4 pouces de 6 pouces à 16 ans, de 8 pouces à 18 pouces à 22 ans, de 12 pouces à 27 pouces à 32 ans, de 16 pouces à 42 pouces à 57 ans, de 20 pouces à 72 ans, de 24 pouces à 87 ans, de 24 pouces à 100 ans; les ombres changent dans chaque espèce

**PONDS EN KILOGRAMMES DU MÈTRE CUBE DE  
DENSITÉ DE NOS BOIS, OU PESANTEUR SPÉ-  
CIALE DES BOIS :**

.....	764 à 994
.....	792 à 967
sorbier. ....	659 à 910
.....	626 à 887
.....	640 à 850
.....	725 à 850
.....	554 à 815
.....	500 à 812
.....	510 à 800
.....	691 à 793
.....	737 à 783
ier. ....	588 à 782
sauvage. ....	661 à 759
.....	633 à 755

Orme. ....	597 à 742
Merisier. ....	597 à 714
Bouleau. ....	688 à 714
Acacia. ....	650 à 702
Tilleul. ....	434 à 686
Noyer. ....	630 à 689
Marronnier. ....	475 à 679
Saule. ....	320 à 565
Peuplier. ....	546 à 557
Sapin. ....	436 à 550
Platane. ....	436 à 558

1224. **RÉSISTANCE DU BOIS.** Une pièce de bois peut avoir à supporter une charge qui pèse sur elle, soit perpendiculairement et sur son axe, soit horizontalement sur une de ses extrémités; ou bien qui la tire comme un pendule, soit dans le sens de la longueur, soit dans le sens de la torsion. On a cherché à évaluer par l'expérience directe, sous ces divers rapports, la résistance des espèces de bois le plus généralement employées à la charpente. Mais il est évident que le chiffre variera à l'infini, pour la même essence d'arbres, selon l'âge de l'individu, le sol où il a crû, l'exposition où il s'est desséché, enfin selon les accidents qui ont pu frapper les diverses phases de son accroissement. Il est donc prudent, avant d'en faire usage dans les grandes constructions, de soumettre à une expérience spéciale le bois qu'on a amené sur le chantier; on ne s'exposera pas ainsi à des mécomptes, dont les conséquences pourraient devenir désastreuses. C'est ici que les expériences en petit ne sont nullement capables de représenter les effets en grand; et il serait en physiologie absurde de conclure proportionnellement, de ce qu'un fragment de quelques pouces a pu supporter tel poids, qu'un fragment du double d'épaisseur ne puisse supporter que le double de poids, et *à fortiori* il serait absurde de faire l'application des chiffres obtenus sur les fragments d'une tige, à la force de la tige entière. Une fois détaché du tronc, le fragment de bois a perdu la plus grande partie de sa cohésion; car il n'est plus qu'une fraction de l'unité en qui résidait la force; il n'est plus que la clef de la voûte détachée du cintre, et désormais sans point d'appui. L'anatomie va mettre cette proposition dans toute son évidence. Le tronc, avons-nous dit, est un aggrégat de cellules disposées autour d'un axe vertical, et contenues dans une plus grande cellule qui les lie et en forme un seul tout. Chacune de ces cellules est feutrée de vaisseaux qui s'anastomosent à l'infini, de la base jusqu'au sommet, et qui agr-



vent d'arcs-boutants aux différents systèmes ; un tronc enfin est un arbre, dont tous les rameaux seraient rapprochés, agglutinés entre eux et sans lacune, par une écorce qui leur servirait d'enveloppe ; tranchez, à la base et au sommet, cette enveloppe qui forme le faisceau, et vous détruirez déjà la force de cohésion des grandes cellules, dans le sens de la longueur. Écorcez cette enveloppe, enlevez-en toute la périphérie, et vous aurez détruit la force de cohésion des cellules rayonnantes dans le sens du diamètre. Il faudra dès lors un poids bien moins lourd qu'auparavant, pour les séparer par l'extension ou l'écrasement. Que si, ensuite, le fragment que vous essayez est pris dans le sens du diamètre du tronc, il est évident qu'il opposera à la charge une moindre résistance que s'il a été pris dans le sens de la longueur ; car, dans le sens de la longueur, le fragment pourra être une unité du 2<sup>e</sup>, du 3<sup>e</sup>, et même du 4<sup>e</sup> ordre, une des cellules de 2<sup>e</sup>, de 3<sup>e</sup> et de 4<sup>e</sup> formation, qui dès lors sera à son tour, sous ce rapport, un tronc en miniature. Qui ne sait qu'une tranche transversale d'un tronc quelconque oppose mille fois moins de résistance qu'une coupe longitudinale de même calibre ? Un exemple mettra la théorie à la portée de tout le monde. Le tronc le plus gigantesque n'est pas organisé sur un autre type qu'un fruit à plusieurs loges, qu'une orange enfin. Or, oserait-on jamais appliquer proportionnellement à la totalité de l'orange ce que l'expérience aurait appris sur la résistance d'une cuisse isolée du fruit, et à celle-ci ce que l'on aurait constaté sur la résistance de l'un de ses fragments déchirés ? On n'en aurait pas même la pensée. Ainsi donc, ne cherchez pas à transformer en règles générales les nombres fournis par les expériences de ce genre, à moins que vous ne procédiez en tenant compte des circonstances ci-dessus ; ce n'est pas à d'autres causes qu'il faut attribuer les divergences que l'on remarque entre les expériences entreprises dans ce but par Rondelet, Tredgold, Barow, Duhamel, Belidor et Buffon ; les nombres publiés par ces auteurs ne doivent être consultés que comme renseignements, et comme des évaluations infiniment approximatives. Suivant Rondelet, le chêne supporterait facilement 462 kil. par centimètre carré ; suivant Rennie, le chêne d'Angleterre serait écrasé sous une charge de 271 kil. par centimètre

carré ; suivant Gauthey, le chêne sup. kil. par centimètre carré, sur une surface aux fibres, et 200 kil. sur une surface perpendiculaire aux fibres. Tredgold admet une charge que peut supporter le chêne ne pas 100 kil. par centimètre carré, si parallèle aux fibres. Rapports : 462, 271. Établissez ensuite des applications sur nombres.

1225. Il faut admettre en principe qu'il y a une force de cohésion du bois augmente, non dans la même progression que la longueur du diamètre de la pièce, mais surtout d'autant que la tige, d'où provient la pièce, a été perdue par l'équarrissage ; en sorte que la force provenant de tiges simplement écorcées est une force bien supérieure aux poteaux de longueur et de même diamètre, que la détachés d'un tronc ; par la même raison dans toute espèce de tissu, l'unité a plus de résistance qu'une fraction du même calibre.

#### CINQUIÈME GENRE.

#### TISSU GLUTINEUX (1074).

1226. Lorsqu'on malaxe, sous un peu d'eau, un morceau de pâte de farine de blé, la fécule est entraînée par l'eau, et il reste entre les mains une masse blanche ou plutôt moins grisâtre, très-élastique lorsqu'elle est trempée d'eau, et susceptible alors de se décomposer en longs filaments qui se retirent sur eux-mêmes par le dessiccation à l'air, et par son séjour dans l'alcool et par son action avec l'acide sulfurique ; insoluble dans l'eau, soluble au moins en partie dans l'acide acétique et même l'acide hydrochlorique. Cette substance donne, à la cornue, une quantité de produits ammoniacaux.

#### § 1. Organisation du tissu glutineux

1227. Les caractères physiques du gluten constatés en grand, il est évident que du grain de froment qui offrira ces caractères même au microscope, ne pourra être distingué du gluten lui-même (\*).

(\*) *Mém. sur l'hordeine et le gluten*, tom. XVI des *Mém. du Muséum d'hist. nat.*, 1827. — *Annales des sciences d'observ.*, tom. III, pag. 396, 1829.

(\*\*) Depuis Becari, à qui nous devons la découverte du

gluten, un seul auteur a eu la pensée de chercher la région du gluten ; mais l'esprit qui présidait à ces observations microscopiques finissait toujours par confondre les velléités les intentions les plus sages ; quand

parvenir à la solution de la question : comment résoudre, il faut d'abord se débarrasser de l'anatomie d'un grain (fig. 1, 7). Par une coupe longitudinale on s'assure que l'embryon (*b*) est immédiatement au-dessous d'une large écusson que l'on remarque à la base convexe de la graine ; que cet embryon, à l'exception de sa face antérieure, est entouré d'un péricarpe blanc (*d*) ; que ce péricarpe a toute la capacité du péricarpe farineux (*a*).

Lorsqu'on pratique des coupes transversales de l'étendue du péricarpe (*d*), on peut constater que le gluten existe sous forme d'une substance blanche et farineuse. Tant qu'une goutte d'eau ces tranches ne parvient, à l'aide de deux pointes on ne peut malaxer pour ainsi dire ; la substance, se déchire, en répandant des grains de fécule, s'attache d'un côté au bout de l'autre à l'extrémité des deux pointes sous forme de filaments fibrineux.

L'alcool, chacune de ces tranches ; dans l'ammoniaque, l'acide hydrochlorique, l'acide acétique, au contraire, se dissout en partie ; car il faut, dans cette expérience, de l'amidon et du gluten. Il est inutile de faire ces expériences doivent être faites dans des verres, dont l'un est creusé en forme de segment de sphère, et dont l'autre est à frottement (486).

encore à propos de rappeler que, dans les expériences en grand, on constate la présence du gluten dans les menstrues dont nous nous servirons, par le moyen de la chaleur ; il faut dans les expériences microscopiques, pendant la durée la chaleur qu'on ne peut pas supporter.

On ne rencontre, ni dans le tissu de l'embryon, ni dans celui du péricarpe (*a*), rien de semblable, même grossièrement, au gluten. Ce, le gluten, de même que l'amidon, est une substance qui, à l'œil nu, est farineuse, et que l'on nomme péricarpe farineux. Cette substance occupe le gluten dans la

graine étant une fois déterminée d'une manière précise par les réactifs et la dissection, il reste à découvrir le rôle que cette substance y joue.

1234. Si l'on place sur le porte-objet du microscope une tranche, soit transversale, soit longitudinale, mais toujours très-mince du péricarpe du blé (*d*, fig. 2 et 4, pl. 7), on n'aperçoit, dans sa substance, rien qui annonce d'une manière sensible, qu'on a sous les yeux un tissu cellulaire végétal, même après qu'on l'a humidifié d'eau. Cependant on remarque que les grains de fécule restent groupés en paquets séparés par des intervalles diaphanes, comme ils le sont dans le sein des cellules du ligneux de la pomme de terre ; seulement ici, nulle ligne double n'indique le point où les parois des deux cellules contiguës s'agglutinent ; et pourtant le gluten insoluble dans l'eau doit se trouver là, avec des caractères visibles. On le trouve en effet, enveloppant et liant entre eux les paquets de grains de fécule, quand on entreprend de le malaxer à l'aide de deux pointes. Si on ne l'aperçoit pas, cela vient uniquement, ainsi que nous l'avons dit dans un autre endroit, cela vient, dis-je, de la grande transparence des parois des tissus organiques, et surtout des tissus glutineux, qui fait qu'on n'en découvre la présence que par les plis et rides, que quelque accident peut déterminer sur leur surface, et surtout par les vaisseaux qui se forment dans l'interstice des cellules. Mais l'analogie indique que la fécule, que nous avons toujours vue se former dans les cellules, que leur rigidité nous a permis d'apprécier, doit se former aussi dans des cellules chez les céréales. Or, la seule substance dans ces graines qui ait des rapports avec un tissu, c'est le gluten. On est donc en droit d'établir d'avance, que le gluten est tout aussi bien organisé que le ligneux.

1235. Or, c'est ce qu'on peut observer directement sur le péricarpe de l'orge (fig. 1, *d*, pl. 7). Si l'on pratique sur cette substance une coupe longitudinale, non par trop mince, et qu'on la place à sec sur le porte-objet, on ne manquera pas de rencontrer des occasions favorables pour reconnaître que le péricarpe se compose de grandes cellules allongées, à face hexagonale, et affectant  $\frac{1}{7}$  de millimètre en longueur sur  $\frac{1}{20}$

et dans cet article, ou ne se rappellera pas, sans surprise, que Parmentier ait cru découvrir au gluten ressemblait dans beaucoup de points il n'occupait pas d'autre région que l'écorce. Au reste, malgré les taches qui déparent ce

travail, il n'est pas moins vrai qu'il renferme quelques bonnes idées. Nous y renvoyons même le lecteur pour la partie historique, qui est très-complète jusqu'à l'époque où l'auteur écrivait (Parmentier, *Récréat. phys. et chimiq. de Modet* tom. II, pag. 483.)

en largeur (fig. 3). On remarque en même temps 30  
que les grains de fécule remplissent la capacité à  
de chacune de ces cellules; et si l'on cherche à l'  
malaxer avec deux pointes d'aiguilles, on se con-  
vaincra que les parois de ces cellules jouissent  
exclusivement des propriétés du gluten. Nous  
avons, du reste, déjà donné un exemple frap-  
pant de la manière dont ces cellules se désagrè-  
gent et s'isolent, par le retrait de la dessicca-  
tion (1035).

1236. En pratiquant, au contraire, des coupes  
transversales du péricarpe, on est loin d'obtenir  
des résultats aussi satisfaisants, parce que la  
coupe ne pouvant intéresser qu'une petite fraction  
de la longueur de la cellule glutineuse, les paro-  
is minces, si peu susceptibles d'être appréciées  
d'une cellule végétale, se trouvent alors placées  
de champ, et n'offrent que leur tranchant à l'  
de l'observateur. D'un autre côté, les gros gra-  
ins de fécule, encombrant toute la capacité des in-  
terstices de ce réseau, achèvent d'en rendre le  
inapercevable. Par des coupes longitudinales  
voit la couche des cellules de face; et, à la fi-  
de la transparence des interstices qui les sé-  
les unes des autres, il est facile d'en recon-  
les contours et d'en mesurer le diamètre  
doit pourtant s'attendre à ce que les contours  
ces cellules si élastiques, si faciles à se dé-  
et dont les interstices ne sont infiltrés d'  
parcelle de substance verte, ne seront  
aussi nettement dessinés que les contours  
autres tissus végétaux.

1237. Il est donc démontré que le glu-  
tineux (1105) du péricarpe de  
et que par conséquent il doit jouer le rôle  
dans tous les organes où on en trouve

## § II. Différences physiques c selon les espèces de céré

1238. Si le gluten n'est pas le t.  
des céréales, d'où vient que, parmi  
les unes fournissent du gluten à la  
les autres n'en offrent pas la  
Cette objection, qui au premier c  
spécieuse, est susceptible de rece-  
la plus simple : les tissus végéta-  
fini, sous le rapport de leur éli-  
les plus ligneux ont commencé  
et glutineux, et ils ont passé  
tous les intermédiaires de ce  
mes. Nous expliquerons, dan  
la théorie de ce passage de l'

cellules glutineuses se rencontrer par leurs parois, sans s'associer. Mais dès qu'un peu brusque les rapproche, les bords déchirés, dès ce moment ces parois se soudent, et on les voit rouler de dans le liquide. Le même effet se repète grand : soient deux masses de gluten, solément par la malaxation ; si l'on cherche à réunir par le simple contact, elles ne ont aucune adhérence ; mais si l'on pratiquait dans l'épaisseur de chacune d'elles mette ensuite en contact ces deux solutions, le moindre effort suffirait pour association des deux masses.

Le but de la malaxation est donc de presser contre les autres les parcelles glutineuses de la farine, par leurs bords déchirés. Aussi l'ité de gluten varierait-elle, selon qu'on de telle ou de telle manière. Ainsi Becquerel contentait de déposer la farine sur un t de la tenir, sans autre mouvement, sous l'eau, obtenait moins de gluten que Kesseler, qui avait soin de former d'abord une c la farine, et de la pétrir continuellement illet d'eau, jusqu'à ce que l'eau ne passât euse. Dans le premier procédé, le poids de si tombe rapproche quelques parcelles, éloigne, en isole ou en désagrége un plus ombre, qui passent en conséquence à tratis. Dans le second procédé, au conla main comprime, roule en tous sens, he par tous les points de contact les parpases, et ne permet à l'eau d'emporter s que les grains arrondis et glissants d'amila même constaté qu'en employant ce ne procédé on obtenait plus ou moins de , selon que l'on pressait la pâte de telle ou ianière. Ainsi, quand on se contente de rperpendiculairement la pâte, on en perd en plus grande quantité, que lorsqu'on la ur elle-même avec effort.

6. Mais à sec, ces parcelles de farine sont bles de se ressouder ; c'est en s'imbibant qu'elles reprennent leur élasticité (\*). Or, de que les tissus des jeunes plantes sont plus s à s'imbiber d'eau que les tissus des plantes , de même il arrive que le tissu glutineux céréale est plus disposé à s'associer les mo d'eau et à revêtir des formes élastiques,

que le tissu glutineux d'une autre espèce de la même famille. Nous dirons alors, dans les expériences en grand, que l'une renferme du gluten et que l'autre n'en offre pas de trace.

1245. Cependant, d'un autre côté, de même que le légument de la fécule, qui ne se combine avec aucune molécule d'eau à froid (916), est susceptible de s'en assimiler une grande quantité à chaud et de s'étendre dans le liquide ; de même il arrive que tel tissu cellulaire d'une céréale (*gluten*), qui refuse à froid de s'imbiber d'assez d'eau pour devenir élastique et glutineux, s'en imbibe au contraire considérablement à chaud, et recouvre par l'élévation de température la propriété de souder ses parcelles par les bords déchirés, propriété que tel autre gluten possède à froid. Alors les mouvements de l'ébullition favorisant cette association nouvelle, le tissu cellulaire, qui avait refusé de paraître sous la forme de gluten, apparaitra au chimiste sous celle d'*albumine végétale*, qui monte à la surface du liquide.

1246. Le gluten n'est pas tellement affecté à la graine des céréales, qu'on n'en trouve quelques traces dans beaucoup d'autres plantes : les pétales, les bulbes, les tissus jeunes et verdâtres, et, ainsi que nous le verrons plus tard, le pollen lui-même, en renferment des quantités suffisamment appréciables, quoique avec des variations accidentelles d'élasticité et de consistance.

### § III. Rôle de l'azote dans la composition élémentaire du gluten (\*\*).

1247. Une nouvelle objection se présente contre ce que nous venons d'établir dans le précédent paragraphe. Si le gluten n'est qu'un tissu cellulaire, susceptible, dans certains végétaux, de devenir ligneux, comment se fait-il que ce gluten soit si fortement azoté, tandis que le ligneux l'est si peu ; que le gluten enfin soit, par toutes ses propriétés, une *substance animale*, pour me servir d'une expression familière à l'ancienne chimie organique ? Et comment un tissu animal élabore-t-il dans son sein des globules privés d'azote, comme le sont les globules d'amidon ?

Cette difficulté ne tire sa force que de l'idée que nous nous sommes formée du rôle que joue l'azote, dans la combinaison des tissus azotés. Parce que

ce phénomène que présente le gluten, dans l'acte de la ien, ne diffèrent donc pas des phénomènes que présente la élastique (caoutchouc), dont on ne peut agglutiner les lam-  
ASPAIL. — TOME I.

beaux, que par leurs bords rafraîchis à l'aide d'une lame tranchante.  
(\*\*) *Mémoire sur les tissus organiques*, § 31, tome III des *Mémoires de la Société d'histoire naturelle* de Paris, 1827.

l'analyse élémentaire nous a fait constater la présence de l'azote dans le tissu d'une substance organique, nous en avons conclu que l'azote formait un des éléments de sa composition. Il n'est venu dans l'esprit à personne de se demander, si cet azote ne pouvait pas être considéré, comme étranger au tissu lui-même et comme y existant, soit libre mais condensé, soit combiné avec une substance également étrangère à la composition de la principale. Ces deux suppositions méritaient pourtant d'être l'objet de recherches spéciales; c'est ce que nous avons entrepris, et voici les résultats auxquels nous sommes parvenu.

1248. Nous avons déjà vu (925) que l'empois, abandonné à l'influence de l'air atmosphérique, se change en substance azotée (\*); ne serait-il pas possible que l'azote du gluten n'eût pas d'autre origine que l'absorption de l'air atmosphérique? On sait que les corps poreux sont capables de condenser en quantités considérables les gaz qu'ils absorbent, et par conséquent de les combiner; Longchamp (\*\*) a rendu plus que probable la formation de l'acide nitrique aux dépens de l'oxygène et de l'azote de l'air atmosphérique, absorbe et condensé par les pores de la craie; un coup de tonnerre suffit pour en former dans les gouttes de pluie. Vandin, pharmacien à Laon, a observé depuis que dans l'extract des feuilles d'oranger ou quinquina, exposé à l'air, il se formait, en certaines circonstances, de l'acide nitrique et du gaz nitreux. Dobereiner, à son tour, a constaté un dégagement de gaz nitreux dans un mélange sucré et de fleur de sureau qui avait été légèrement chauffé. Or le gluten absorbe de l'air, non-seulement dans l'état de vie et pendant le développement de l'ovaire, mais encore pendant l'act malaxation: ce dernier point est d'une vérité contestable. Eh bien! si l'on recueille les gaz que le gluten laisse dégager, les premiers jours de contact avec l'eau, on trouve, ainsi qu'il a déjà été constaté Proust, que ces gaz ne sont que l'acide carbonique et de l'hydrogène. C'est d'où vient l'azote atmosphérique?

1249. Pour évaluer le genre d'influence que l'air atmosphérique, emprisonné par la farine, exerce sur la décomposition du gluten les expériences suivantes :

Je plaçai de la farine de froment dans un bocal à doubles parois, formé d'une toile

(\*) Lorsque j'annonçai pour la première fois le résultat de la plus haute importance, on le regarda comme de la plus haute importance, on le révoqua en doute. Dans la suite, les plus intéressés à le nier se convainquirent de

le second avait été pétri avec les mains, et dont les chimistes n'ont jamais tenu compte, mais qu'il m'importait d'évaluer. Donc deux quantités égales de farine, le d'une cuiller de fer et sur un tamis l'autre avec le secours des mains; je égale quantité de chacun de ces glus) dans une égale quantité d'eau. Les s marchèrent toujours de front sous le l'alcalinité; seulement le gluten mae secours des mains répandait une et spermatique, tandis que l'autre n'até, même quinze jours après, qu'une il aigri. Ainsi les mains, en cédant au xé les produits de la transsudation et pidermiques, accroissent l'intensité, ngent nullement la nature de la décomette substance; ce n'était donc pas à istance qu'on eût été en droit d'attrirrence des produits n° 1 et n° 2 de la périence.

fin le gluten existe, avec tous ses canas la farine avant la malaxation. D'où dant que la farine, simplement déposée ne donne presque-jamais aucun signe ntation alcaline? On pourrait réponans la farine, il existe des substances i, l'huile, le sucre, la gomme, la rélont le mélange est susceptible de masparalyser la fermentation glutineuse. dre à cette objection, j'ai placé, le 26, de la farine dans un bocal de 8 centhaut et de 5 d'ouverture, rempli d'eau qu'au goulot. La farine formait, au fond ne couche de 2 centimètres et demi. te la farine me parut déposée, je déje remplaçai le liquide par une égale eau distillée, dans laquelle j'eus soin le délayer, avec un tube de verre, toute e farine. La même opération fut répéent deux fois par jour, les 2, 4, 8, 9, 11 en sorte que ces divers lavages ont pu ombre de 12. La couche de farine avait in centimètre. Cette grande diminution naturellement; car l'eau que j'enlevais ent en suspension des téguments et des cellules de différente nature, ainsi que oin de m'en assurer au microscope. Or ie le 21 avril qu'une odeur fade de lait ença à se manifester, et ce ne fut que le e papier de tournesol indiqua des traces é qui devint de jour en jour plus prodeur de la substance a fini par se mon-

trer, avec tous les caractères de l'odeur caséique qu'exhale la fécule bouillie et placée dans les conditions que j'ai décrites ci-dessus (924); mais jamais les papiers réactifs n'y ont révélé le plus léger indice d'alcalinité. L'acidité de cette farine ne pouvait donc plus être attribuée à la présence des substances étrangères au gluten; il est, en effet, nécessaire d'admettre qu'à la faveur de tant de lavages répétés, j'étais parvenu à enlever toutes ces substances hétérogènes, et qu'il ne restait en conséquence, dans le fond de cette eau, que des grains inaltérables (916) d'amidon et des parcelles de gluten.

1252. Les bulles de gaz produites par la fermentation s'élevaient et se succédaient avec rapidité, depuis le 21 avril, de la couche farineuse seulement; ces bulles étaient donc fournies par la décomposition du gluten.

1253. Supposerait-on que la nature acide de ces produits puisse encore être attribuée à la présence de ces quantités inappréciables de substances solubles, dont les lavages les plus nombreux ne parviennent jamais à dépouiller tout à fait les substances insolubles de la farine? Mais alors le gluten obtenu par la malaxation devrait fournir des produits bien plus acides que la farine lavée; car il est évident que, pendant le cours de la malaxation, le gluten emprisonne, dans ses mailles factices, un très-grand nombre de parcelles, avec lesquelles il était mélangé avant la manipulation: l'huile, le sucre, le son, la fécule surtout, ainsi qu'on le constate au microscope, y existent en grande proportion; et pourtant la présence de toutes ces substances n'empêche pas le gluten malaxé de donner, en peu de temps, des signes évidents d'acidité et de putréfaction. Donc l'intensité de ces deux circonstances doit être attribuée à la présence de l'air atmosphérique, dans les mailles naturelles ou factices du gluten malaxé.

1254. Ce n'est pas que, dans la fermentation acide de la farine, il ne se produise pas de l'ammoniaque; car nous avons vu que l'acide caséique ne tarde pas à se décèler à l'odorat (1251); et l'acide caséique ne doit être considéré que comme un acétate d'ammoniaque mélangé à des substances organisées ou organisatrices. Mais puisque, après la malaxation, il se produit assez d'ammoniaque, pour masquer la présence des acides, il est naturel de conclure que cette différence tient à une élaboration de l'air atmosphérique. Dans le gluten malaxé, le sel ammoniacal tendrait de plus en plus à se montrer avec excès de base; dans la farine non malaxée, au contraire, il resterait avec excès d'a-

cide. Lorsque nous nous occuperons de la fermentation alcoolique, nous nous étendrons sur la théorie de ces phénomènes ; il nous suffira ici de constater le fait de la formation de produits ammoniacaux de toutes pièces, dans le gluten exposé aux influences des éléments de l'air. L'expérience suivante viendra à l'appui de la supposition exprimée dans l'alinéa précédent.

1255. Le 17 juillet 1826, j'introduisis 1 gros de gluten malaxé dans un flacon plein d'eau distillée et bouché à l'émeri. Dès le lendemain, le gluten s'était soulevé, des bulles de gaz s'échappaient de sa substance intérieure, et finirent par former, en se réunissant, une grosse bulle sous le goulot ; je débouchai le flacon, j'achevai de le remplir d'eau distillée, et je le bouchai de nouveau. Le gluten se souleva encore, laissa dégager force bulles de gaz jusqu'au 28 juillet, époque à laquelle toute la masse commença à se tasser au fond du vase, et à y former un gâteau compacte qui n'adhérait aucunement au verre, et qui, lorsque je renversais le flacon, retombait en entier sur le goulot. Aucune bulle d'air ne se dégagea plus dès cette époque ; mais peu à peu le gluten commença à noircir. Le 26 octobre, le gluten n'avait pas changé de forme ; j'ouvris le flacon, il s'échappa de tous les points du liquide une foule de petites bulles de gaz vers le goulot ; l'odeur qu'exhalait le flacon était si fétide, qu'elle me causa un violent mal de tête ; je rebouchai le flacon. Le 26 novembre, je rouvris le flacon, qui, depuis le 26 octobre, n'avait pas donné les moindres signes de fermentation, quoiqu'il eût été un instant en contact avec l'air atmosphérique. L'odeur qui en sortit fut si fétide et si insupportable, que je ne me sentis pas le courage de recueillir les gaz qui s'en échappèrent, pendant plus de deux heures après l'ouverture du bouchon. Pour me délivrer de cette odeur, je jetai l'eau du flacon, et je versai sur le gâteau du gluten, de l'acide hydrochlorique étendu. Aussitôt le gluten reprit sa blancheur primitive, et, au lieu de l'odeur insupportable dont je viens de parler, il exhala une odeur agréable d'acide caséique (1255) ; je jetai le gâteau sur un filtre, je le lavai à grande eau, et j'obtins une masse blanche, pulvérulente, insoluble dans l'eau, sans odeur prononcée, et dont les molécules affectaient au microscope l'aspect et les dimensions des parcelles de gluten, qu'on remarque dans la farine.

Or quel rôle a joué l'acide hydrochlorique dans cette circonstance ? N'est-ce pas évidemment d'avoir saturé l'excès de base du sel ammoniacal, qui dès lors s'est fait sentir avec son excès d'acide ?

1256. Quoique les principaux produits ammoniacaux de la décomposition du gluten pu être attribués, sans blesser les règles de l'hygiène, et même en se basant sur une masse d'expériences, aux combinaisons du tissu et des éléments de l'air atmosphérique qui se trouve emprisonnés dans ses mailles par l'effet, soit de la végétation, soit de la malaxation, on est encore en droit d'indiquer l'origine dans la présence des sels ammoniacaux, qui, pendant les phases de la végétation, se seraient combinés avec les tissus, ou seraient mélangés aux liquides renfermés dans les cellules. Nous renvoyons, pour la démonstration de ce point de vue, au § 357 du présent ou où la question est traitée dans toute sa généralité.

1257. En conséquence, il n'existe plus de gluten malaxé relativement à l'opinion que nous sommes formée du gluten, comme rempli chez les céréales, le même rôle que le tissu cellulaire chez les autres plantes farineuses, tel que la pomme de terre (1058), etc.

#### § IV. Caractères physiques et propriétés du gluten, tel qu'on l'obtient par la malaxation de la farine de froment.

1258. Le gluten s'offre sous la forme d'une masse molle, élastique, plus ou moins grisâtre, d'odeur plus ou moins spermatique, selon qu'il est malaxé par des mains qui transpirent, ou par des individus d'une constitution plus ou moins saine. Abandonné au contact de l'air, après avoir été mêlé au sucre, il fermente, l'alcool, sur lequel il réagit ensuite pour déterminer la formation d'acide acétique ; desséché, il prend une couleur jaune, luisante, et reste inaltérable au contact de l'air ; il se putréfie à l'état humide.

1259. En général, à l'état frais, il donne des signes d'acidité, à cause de la présence d'acide acétique et de l'acide phosphorique.

1260. Comme substance organisée, il est sensible que le gluten soit une substance purement végétale, mélange d'autres corps organiques ou organiques. Comment concevoir, en effet, qu'une substance aussi collante puisse s'extraire de la farine envelopper, dans ses mailles factices, les éléments organiques ou organisés que l'on trouve dans la mouture a confondus dans la farine est-il facile de constater au microscope qu'il est le plus pur, et obtenu sans le contact des mains, renferme encore une immense quantité d'amidon et de débris du péricarpe résineux. La même raison, il doit renfermer du sucre et

u bouillante rend cette masse moins lui fait perdre ses caractères glutineux en fin.

cool produit le même effet, mais en certaines substances étrangères et une de sa substance, par un mécanisme nous occuperons plus bas. L'éther la lui enlever rien d'appréciable.

de sulfurique coagule en blanc le glutineux contact, et finirait ensuite par er, ainsi que toutes les autres substances (1160). Il lui enlève de plus de sucre et de résine, variable selon l'artificielle de la masse glutineuse.

de acétique, l'acide hydrochlorique sulfurique dissolvent d'autant plus de leurs proportions sont plus grandes, plus concentrés. Aussi remarque-t-on phosphorique dissout plus de gluten humide. L'ébullition ajoute ensuite et à la rapidité de leur action ; toujours, quoi qu'on fasse, une portion dissout pas et qui ne fait que s'évaporer. Les autres acides minéraux se dissolvent le gluten. Mais les acides hydrochlorique et sulfurique offrent de plus des phénomènes remarquables de coloration ; et les phénomènes de coloration sont infiniment précieux observations microscopiques : l'acide hydrochlorique coagule d'abord en blanc le gluten, et d'en ajouter assez pour le dissoudre on voit le liquide se colorer successivement en rouge, en violet et en bleu. L'acide sulfurique, au contraire, lui communique une couleur, qui est due à la présence simultanée et de l'huile, ainsi que nous le démontrons plus bas.

l'ammoniaque concentrée dissout le gluten beaucoup mieux quand celui-ci a été préalablement dissous dans un acide ; il se forme un précipité qui disparaît presque instan-

ment à l'addition d'une masse caustique gonfle d'abord le gluten moulu, puis elle le dissout en un liquide, incolore.

acides et l'ammoniaque ont chacun la propriété de rendre le gluten soluble dans l'alcool et dans l'eau. Cette remarque est importante.

1268. Mais une remarque qui ne l'est pas moins, c'est que si l'on ajoute à la solution, soit acide, soit alcaline du gluten, une certaine quantité d'eau, peu à peu la portion du gluten, qui ne peut plus dissoudre le véhicule ainsi étendu, s'en détache sous forme de globules sphériques, uniformes, affectant les mêmes dimensions, et qui, en restant suspendus dans le liquide, lui communiquent un aspect laiteux. La portion du gluten qui a été précipitée plus violemment, par le premier contact du véhicule et de l'eau, se précipite sous forme de flocons blancs. Aussi ce phénomène s'offre-t-il avec d'autant plus de régularité, et les globules sont-ils d'autant plus réguliers et uniformes, que le mélange du véhicule et de l'eau se fait plus lentement, par exemple, lorsqu'on laisse le véhicule exposé au contact de l'air, pour qu'il s'y évapore ou qu'il s'y sature d'humidité (\*).

1269. On conçoit maintenant que toute substance capable, soit de neutraliser l'acide ou la base, soit de les étendre, occasionnera le même précipité, avec toutes les variations provenant des modifications des circonstances opératoires. Ainsi l'ammoniaque, qui seule dissout le gluten, le précipitera de sa dissolution dans un acide, et les acides sulfurique, nitrique, hydrochlorique même, et la noix de galle précipitent le gluten de sa dissolution dans l'acide acétique ou dans les alcalis.

1270. Mais ce qu'il ne faut jamais perdre de vue, lorsqu'il s'agit de raisonner sur la formation des précipités, c'est que chacun de ces *coagulum* informes sera un mélange de gluten et des substances basiques ou acides qui les auront violemment déterminés, et qu'ils se précipiteront avec d'autant plus de rapidité que la base sera plus pesante et moins soluble. Chacun de ces *coagulum* sera, pour ainsi dire, un tissu combiné avec une nouvelle base ; et il faudrait bien se garder d'y voir rien d'analogue à une combinaison normale et atomistique (799).

1271. CONSÉQUENCE IMMÉDIATE DES FAITS PRÉCÉDENTS. — La conséquence la plus naturelle, et qui aurait dû se présenter la première à l'esprit des chimistes, c'est que le gluten, par la présence d'un acide ou de l'ammoniaque, sera susceptible de s'offrir sous deux formes différentes : sous celle d'une substance soluble dans l'eau et dans l'alcool, et sous celle d'une masse insoluble dans l'un et dans l'autre menstrue ; et les proportions respec-

Je pense, de rappeler que la dissolution du gluten se faisant avec lenteur, il est nécessaire d'employer des vaisseaux fermés, et par conséquent

au microscope, au moyen des lames de verre dont j'ai déjà parlé (486).





été délayé et battu dans l'eau, laisse sur le filtre une substance coagulée rine.

Si nous sommes déjà occupé assez de la DIASTASE (969); il est inutile de dire que cette substance est synonyme d'insoluble par l'acide acétique (1272), nonyme des GLIADINE, GLUTINE et AL-TALE. Mais cette création académique détrônée presque en naissant par la n qui en vaut bien un autre, et dont on est du moins plus classique que Th. de Saussure avait lu une note (\*) t, le 21 mars 1833, à la Société d'histoire de Genève; et pour assurer mieux oits à la priorité, il avait, le 3 mai, ses expériences à Dumas, membre des sciences, société centrale qui a de constater, en dernier ressort, les ants de province et de l'Europe à la inventions. Dumas n'eut garde d'en juste assemblée; et son silence, sur savant de province, fut suffisamment l'empressement avec lequel il fit un ofond et si flatteur, sur la DIASTASE l Payen et Persoz, le 17 juin 1833. académique a prévalu, et la MUCINE acédé humblement la place, comme re en faveur. Vous n'aurez donc pas UCINE, mais un sirop de DEXTRINE; eux pour la logique; car le SIROP DE nyme de DIASTASE, aurait moins blessé le SIROP DE DEXTRINE, qui n'en rend plus, et qui conserve ce nom au se le sirop de gomme des pharmaciens, lequel n'est plus souvent qu'un siade.

de Saussure donne le nom de MUCINE nce qui forme environ le 25<sup>e</sup> du gluten en traitant à plusieurs reprises le reséché, par l'ébullition dans l'alcool, ueurs bouillantes, les mêlant ensuite me d'eau, réduisant par l'évaporation le mélange à un seizième de 'éclaircissant par le repos et par des rieures d'eau pendant l'évaporation, e la dissolution froide soit devenue et ait pu être séparée de la matière raporation à siccité donne la MUCINE. rès l'auteur, des propriétés suivantes. traite par l'eau, celle-ci ne la dissout

pas en entier, mais seulement un vingt-cinquième; la partie insoluble a les caractères extérieurs de la glutine. La solution transparente se trouble par le refroidissement. La noix de galle trouble une dissolution de  $\frac{1}{50}$  de mucine; la solution est également troublée par l'alcool, les carbonates alcalins, et par l'oxalate d'ammoniaque, mais nullement par l'eau de chaux, de baryte, par l'acétate ou le sous-acétate de plomb, par le chlorure mercurique, et par le cyanure ferroso-potassique. La portion de mucine qui est insoluble dans l'eau se dissout dans l'acide acétique, en laissant un résidu qui y reste presque insoluble, et qui retient, malgré les lavages répétés à l'alcool et à l'eau, une quantité d'acide suffisante pour communiquer à l'eau la faculté de rougir le tournesol. La mucine est insoluble dans l'éther; à sec, elle est inaltérable à l'air.

Enfin la mucine, par tous ses caractères, était digne d'un rapport favorable à l'Académie des sciences, si elle avait poussé plus vite son affaire dans ses bureaux. Aujourd'hui la place est prise, elle doit se retirer, et il nous serait impossible de l'enregistrer dans ce livre, sans nous compromettre vis-à-vis de l'autorité... académique, ce dont nous sommes incapable, comme chacun sait.

1278. Nous ferons seulement remarquer que, si l'alcool bouillant ne dissout que  $\frac{4}{100}$  de mucine, c'est que le gluten ne renfermait pas une assez grande quantité d'acide pour rendre soluble une plus grande portion de sa substance; que si l'eau ne redissout pas la mucine tout entière, c'est que la mucine n'est pas tout entière du gluten soluble dans l'eau, mais qu'elle renferme force résine et force huile, etc., substances solubles dans l'alcool et non dans l'eau; que si la solution d'eau est troublée par l'alcool, c'est parce que l'alcool s'empare des molécules d'eau et s'en sature, ce qui ne saurait avoir lieu sans déplacement et sans précipitation; que les alcalis occasionnent un trouble semblable en s'emparant de l'acide qui servait de menstree au gluten; que l'oxalate d'ammoniaque occasionne un précipité dans le liquide, parce que la solution renferme de l'acétate de chaux ou du phosphate acide de chaux; que la chaux ne précipite rien, pas plus que la baryte, parce que la solution alcoolique n'a pris au gluten aucun sulfate, etc., etc. En conséquence, la mucine n'est encore qu'un mélange, et de gluten rendu soluble par un acide, et de la plupart des substances que le gluten renfermait dans les mailles de son tissu.

1279. L'auteur a pris un meilleur parti, dans l'étude qu'il a faite des produits de la germination des céréales. S'il a créé des noms, c'est en combinant entre eux les noms académiques; et s'il trouve deux substances nouvelles dans les produits de la germination, l'une s'appelle la *dextrine gluténique*, et l'autre le *sucré gluténique*, expressions qui signifient pour nous : *mélange de fécule et de gluten*, et *mélange de gluten et de sucre*, mais qui, pour l'auteur, ont sans doute une signification et une importance bien différentes, puisqu'elles sont cotées de nombres différents.

100 parties de froment avant la germination lui ont donné :

Amidon . . . . .	73,73
Gluten . . . . .	11,75
Dextrine gluténique. . . . .	3,46
Sucré gluténique . . . . .	2,44
Albumine . . . . .	1,43
Son . . . . .	5,50
Perte. . . . .	2,70
	<hr/>
	100,00

Après la germination, 100 parties du même blé ont donné :

Amidon. . . . .	65,80
Gluten . . . . .	7,64
Dextrine gluténique . . . . .	7,91
Sucré gluténique. . . . .	5,07
Albumine . . . . .	2,67
Son . . . . .	5,60
Perte . . . . .	5,31
	<hr/>
	100,00

Cruikshanck avait trouvé que, sans le contact de l'air, et à la température de 18 à 20° centig., la germination, au bout de quatre jours, n'avait pas produit une quantité notable de sucre et d'amidon.

Th. de Saussure, en prolongeant l'expérience, a obtenu de 100 parties de graines de froment :

Amidon . . . . .	61,81
Gluten . . . . .	0,81
Dextrine gluténique. . . . .	1,73
Sucré gluténique. . . . .	10,79
Albumine . . . . .	8,14
Son . . . . .	4,07
Gaz acide carbonique . . . . .	3,38
Perte . . . . .	9,27
	<hr/>
	100,00

1280. Suivant les principes de rien n'est plus aisé à expliquer que obtenus par Th. de Saussure, et chaque substance ce qui lui appartient la rigueur des nombres, nous avons naitre la confiance qu'on doit y attacher.

Dans la première expérience, l'auteur trouve sous deux formes, l'une insoluble rendue soluble par un acide, l'autre par les premières impressions de chaleur, cet acide s'évapore, et abandonne le gluten qu'il dissolvait, et qu'il se précipite alors avec les caractères d'une écume sous le nom d'albumine; en restituant au gluten, le chiffre de celui-ci. Une autre portion de ce même gluten longtemps unie à l'acide, son mensurage conséquent ne peut manquer de s'appliquer aux substances, qui sont solubles dans l'alcool. Quand on traitera le gluten par l'alcool, ce gluten y passera avec le sucre, et prendra alors le nom de sucre gluténique. La portion que l'alcool refuse de dissoudre se déposera spécialement de *gomme* et de *dextrine soluble* de la fécule échappée aux tétrahydasses; ces deux substances, en se combinant, ne manqueront pas d'emprisonner, dans leurs grumeaux, tout le gluten soluble, et rencontreront sur leur passage (56); de la *dextrine gluténique*.

1281. Nous avons dit que la germination se fait jour en jour et de proche en proche, à mesure que les grains d'amidon, et à mesure que les grains de gluten se transforment en sucre. Aussi la dextrine et le sucre gluténique devront se montrer d'abord, à mesure que la germination date. Car, de jour en jour, la graine produit un plus grand nombre de grains de fécule, par conséquent, une plus grande substance soluble de la fécule, une plus grande quantité de sucre, et une plus grande quantité d'acides acétique et carbonique, proportionnellement au gluten. Ces analyses ne renferment donc que des pseudonymes et déjà depuis longtemps expliqués.

Quant à la troisième expérience, il est évident qu'elle n'a pas été soustraite pendant longtemps au contact de l'air; mais elle est, dans ce cas, une conséquence des expériences précédentes.

*me* (Braconnot), *albumine* et *les légumineuses* (Einhof).

es toutes les explications que je r sur les diverses réactions du glu- is me contenter d'indiquer cette ice, qui rentre absolument, par ères essentiels, dans le genre du

a prépare, en mettant tremper des *stivum*) dans l'eau, jusqu'à ce qu'ils et ramollis; puis on les réduit en ; en les broyant dans un mortier; e pâte dans l'eau, et'on la fait pas- a tamis fin; le tamis retient le *test* e sphacélé qui forment les *écates*; e laiteuse; et sans jamais perdre caractère, elle laisse déposer de ormant une couche blanche comme une couche d'amidon mêlée de glu- ance verte. On décante; et par le *mine* se dépose; on peut la recueill- : que cette matière ne tarde pas à rougit sensiblement le papier tour- e du phosphate acide de chaux ie. L'alcool se comporte avec elle gluten dont nous avons parlé. Les alins la dissolvent, mais celui d'am- lins que celui de potasse. L'acide centré la dissout en un liquide brun u le précipite en flocons gluants. mercure, la noix de galle, la pré- rbonate et le sulfate de chaux la

avail de Braconnot diffère de celui des rapports de peu d'importance, t au plus ou moins de précision lés.

égumine revient donc au gluten dans l'alcool par la présence d'un nple, l'excès d'acide phosphorique de chaux). Le liquide laiteux, ob- scope, présente en effet des myria- s sphériques, égaux entre eux, ne  $\frac{1}{400}$  de millimètre (648), et qui, en ontanément au fond de l'eau, ou se l'ébullition à la surface. présentent ères du gluten insoluble.

tière verte qui s'associe à ces dépôts, rencontrions pas dans la farine du ient des cotylédons, dans lesquels se e des légumineuses. Or les cotylé-

dons possèdent la substance verte en plus ou moins grande proportion, tandis que le péricarpe des céréales n'en offre presque jamais de trace.

1287. Mais des expériences que j'ai fort ancien- nement entreprises à ce sujet, me permettent d'avancer, que les cotylédons fournissent spécia- lement le gluten insoluble dans l'eau et dans l'al- cool, plus l'amidon emprisonné dans les sacs glu- tineux (992), et la matière verte provenant du tissu vasculaire (1105) de ces organes; que les globules glutineux, qui restent suspendus dans le liquide et qui forment la légumine, proviennent spécialement de la plumule et de la grosse radi- cule de ces semences. Le test et le péricarpe sphacélé n'offrent pas la moindre trace de l'une ou l'autre de ces trois substances.

1288. Les globules glutineux se déposent, avec le gluten dissous à l'aide de l'acide, à mesure que cet excès d'acide se sature soit par les sels du lé- gume, soit par l'ammoniaque qui se forme pen- dant la durée de l'expérience.

1289. Car la fermentation s'établit souvent en deux ou trois heures, selon l'élévation de tempé- rature de l'atmosphère, à dater du moment où l'on abandonne le liquide à lui-même; et en deux ou trois jours on voit cette substance monter à la surface du liquide, comme le gluten, ou comme la crème du lait, dont elle a toute l'odeur caséuse; jetée alors sur le filtre, elle en obstrue les pores plus que jamais; elle obstrue même les mailles d'une toile.

1290. Or, si l'on voulait admettre, comme ca- ractère distinctif de cette substance, sa solubilité non-seulement dans les alcalis, mais encore dans les carbonates alcalins, il serait permis de présa- ger la découverte d'autant de substances nouvelles qu'on observerait le gluten chez diverses plantes. Car, lorsqu'il s'agit d'une substance aussi riche en acides ou sels étrangers que l'est le gluten, on doit penser que l'action des doubles décomposi- tions ou des diverses éliminations pourra être la cause d'une foule de caractères illusoires; or la nécessité de rendre compte de l'origine de tous ces caractères, n'implique pas celle d'introduire d'avance des noms nouveaux dans la science.

#### § VII. Transformation apparente du glu- ten sous l'influence de la potasse. Acide pectique (Braconnot).

1291. « On réduit en pulpe des racines, par exemple, des carottes jaunes, d'après Braconnot; on en exprime le jus, on lave le marc à plusieurs

reprises avec de l'eau distillée ou de pluie, et on l'exprime encore. On délaye une partie de marc dans six parties d'eau de pluie, et on y ajoute peu à peu et par petites portions une dissolution d'une partie de potasse à l'alcool (\*). On chauffe ensuite le mélange, et on le fait bouillir pendant environ un quart d'heure, puis on passe la liqueur bouillante à travers un linge. On reconnaît que le mélange a bouilli assez longtemps, quand, après en avoir filtré une petite portion, celle-ci se prend en gelée par l'addition d'un peu d'acide. La liqueur renferme principalement du PECTATE DE POTASSE. On sépare l'acide pectique de la potasse, par un acide fort qu'il est difficile d'enlever parfaitement, ou par le chlorure de chaux, qui fournit, par double décomposition, du PECTATE DE CHAUX. On le fait bouillir avec de l'eau aiguisée d'acide hydrochlorique, qui s'empare de la chaux, et met à nu l'acide pectique, lequel reste, sous forme d'une gelée incolore, légèrement acide, rougissant le papier tournesol, même lorsqu'elle est tout à fait dépouillée d'acide hydrochlorique. L'eau froide en dissout très-peu; il est plus soluble dans l'eau bouillante. La dissolution est incolore, ne se solidifie pas par le refroidissement, et alors elle rougit à peine le tournesol; elle se coagule par l'alcool, l'eau de chaux ou de baryte, les acides ou les sels à base alcaline; le sucre la transforme, au bout de quelque temps, en gelée. A la distillation sèche, l'acide pectique se décompose sans se gonfler, donne beaucoup d'huile empyreumatique, et laisse une grande quantité de charbon, mais ne dégage ni de l'ammoniaque, ni de l'acide hydrochlorique. L'acide nitrique la transforme en acides oxalique et mucique. Cette gelée acide jouit de la propriété de former des pectates avec les bases. »

1292. Ceux qui auront médité les divers principes que j'ai consignés dans les paragraphes précédents, n'auront pas de peine à se rendre compte de ces phénomènes, et à ne voir, dans le prétendu acide pectique, que du gluten dissous par la potasse, et repris ensuite par un acide qui le dissout en moins grande quantité, et produit une gelée tremblotante, par un mécanisme analogue à celui de l'empois (957), les grumeaux coagulés à demi, et que l'acide ne peut achever de redissoudre, faisant l'office des téguments d'amidon (909).

1293. Mais en même temps que la potasse agit

sur la partie glutineuse et qu'elle dés-molécules des parois ligneuses (1179) nécessairement mettre en liberté, et le la gomme, et l'huile, que recèlent les les vaisseaux du ligneux. Aussi remarque ce prétendu acide pectique resté coloré, quoi qu'on fasse, quand on a une racine riche en matière colorante, c'est la carotte.

1294. D'un autre côté, l'action de détermine la formation des acides oxalique et carbonique qui se combinent base. Si maintenant vous saturez cette l'acide hydrochlorique, non-seulement minerez au moins deux de ces acides, mais malgré tous vos efforts, il restera dans la liqueur des traces de l'acide employé, que longs lavages ne sauraient enlever. On n'obtient directement la preuve de cette action en traitant une huile par un acide; je pose que les plus longs lavages à l'eau et à l'alcool parviennent jamais à enlever l'acide complètement. Donc le gluten (1268) abandonné à la forme de gelée, par la potasse saturée d'acide, ne sera plus qu'un mélange de grande quantité, de sucre, d'huile et d'une quantité, de sels à base de potasse, et de libres provenant, soit de l'emploi d'un acide général ajouté, soit de la formation d'acides végétaux sous la première action de la potasse; et comme ces diverses substances végétales varieront en qualité et en quantité, la nature des racines employées et selon les circonstances de l'opération, on peut attendre qu'on rencontrera autant de propriétés diverses pectique, qu'on essaiera de végétaux et qu'on usera de procédés divers (\*\*).

1295. Ce qui précède explique suffisamment comment ce mélange simule un véritable acide en saturant les bases inorganiques, et il perd son acidité par des solutions répétées dans l'eau bouillante. Il est vrai qu'à la distillation cette substance, s'il faut en croire l'auteur de cette découverte, ne laisse dégager ni ammoniaque ni acide hydrochlorique. Mais l'auteur fait qu'il reste un charbon volumineux, car l'acide hydrochlorique doit certain-

(\*) Vauquelin préfère le bicarbonate de potasse ou le carbonate de soude dissous dans 20 parties d'eau, parce que ces sels dissolvent moins de substances étrangères que la potasse pure.

(\*\*) La meilleure preuve de ce que j'avance se tire évidemment de la couleur noire que contracte cette gelée, lorsqu'on

la dessèche à une chaleur même modérée. Évidemment la substance ne noircit que par l'influence qu'exerce l'acide organique, l'action simultanée de la potasse et de l'acide hydrochlorique, qui sont restés emprisonnés, à l'intérieur, dans les mailles factices du tissu glutineux.

l'état de chlorure. Il fallait ensuite regaz, et on se serait alors assuré de la présence de l'azote, provenant de la décomposition ammoniacale par le charbon.

## SIXIÈME GENRE.

### HORDÉINE (\*).

Proust signala en France, sous le nom d'hordéine, une substance qu'il avait rencontrée dans la farine d'orge (*hordeum*) (1030), et qu'il avait déjà désignée, sous le nom de *cevadina*, de *cevada*, de *cegnol*.

On lave une pâte de farine d'orge, dit Proust, comme s'il s'agissait d'en tirer la glu (1275), cette dernière ne s'y trouve pas; mais les doigts rencontrent, à sa surface, quelque chose de rude, de sableux, qui, en effet, que le produit dont on ne peut pas parler... L'analyse ne montre rien de tous les tissus ligneux, dont on n'a pas ou presque pas partie; à la dissection, par exemple, le vinaigre, l'huile et des sels retiennent une partie, mais aucune substance ammoniacale. L'acide nitrique la dissout; l'acide oxalique, du vinaigre; paraît un soupçon de ce jaune amer et toujours un peu d'azote. (Pag. 342.) » Le procédé dont s'est servi Proust pour séparer cette substance, consiste simplement à faire bouillir l'amidon et l'hordéine qui se sont déposés dans le fond du vase pendant la cuisson (1080). L'ébullition rend (d'après Proust) l'amidon soluble (935), l'hordéine se précipite et l'on obtient l'hordéine pure au bout de quelques lavages.

Après la lecture de la description de cette substance et du procédé que l'auteur avait suivi pour la séparer, je conçus des doutes assez forts sur l'existence réelle, et je me proposai de vérifier par moi-même, et de l'étudier à l'aide de quelques procédés.

« *Muséum d'hist. naturelle*, tom. XVI, 1827. — *Annal. des sciences d'observ.*, tom. II, 1827. — J'entrerai dans quelques détails au sujet de ce, quoique le résultat de ce travail soit tout à fait connu (tom. IV, pag. 323) vient d'enregistrer, sans doute, dans son grand ouvrage, cette vieille histoire la publication de mon mémoire, les chimistes ont été attachés aux anciens principes avaient

1299. Après que je l'eus obtenue exactement par le procédé de Proust, le premier coup d'œil, dont elle fut l'objet au microscope, me convainquit qu'au lieu d'une substance immédiate, j'avais sous les yeux un composé compliqué de tissus, dont il ne me restait plus qu'à étudier la région dans la graine elle-même. Le seul moyen de mettre quelque ordre dans ces nouvelles recherches, et de parvenir à des résultats plus positifs, est d'étudier séparément chaque organe de la graine en particulier et d'en tracer des figures exactes, en tenant toujours compte du diamètre des formes qui se présenteront constamment les mêmes. C'est ce que je vais faire, en procédant des organes plus externes aux organes plus internes (pl. 7).

### §1. Description microscopique des organes que la mouture confond dans la farine de blé et d'orge.

1300. Une coupe longitudinale du grain mûr de froment (fig. 2), pratiquée le long du sillon médian que l'on observe sur la face postérieure du grain, présente, 1° le péricarpe (*a*) qui, sur le côté opposé, tapisse l'intérieur du sillon médian (*g*); 2° le péricarpe (1234) blanc et farineux (*d*); 3° l'embryon (*b*) dont l'empreinte se voit sur le péricarpe, à la base de toute graine de graminacée.

1301. La même coupe, pratiquée sur un grain d'orge (fig. 1), offre, outre ces trois organes désignés par les mêmes lettres, les valvules calicinales (*e*) qui, en s'agglutinant sur la surface extérieure de la graine, semblent lui former un second péricarpe. Décrivons en détail tous ces organes, dont on voit les figures grossies 150 fois (\*\*\*) sur la planche 7.

1302. PÉRICARPE (fig. 2, *a* et *a'*). — Avant la fécondation de l'ovaire (886), le péricarpe se composait de deux couches: l'une extérieure, blanche, très-épaisse, remplie de fécule (*spécialement dans l'ovaire du froment*), et l'autre plus mince, verte, tapissant l'intérieur de la cavité formée par la couche extérieure, et susceptible, à une certaine époque, de se séparer de la couche blanche,

pourrait rejeter de leurs ouvrages. D'ailleurs, ce que je vais exposer aura son côté positif, en ce qu'il me fournira l'occasion d'analyser la farine des céréales, et de donner ainsi un exemple de la méthode à suivre dans l'investigation des substances mélangées.

(\*\*) *Annal. de phys. et de chim.*, t. V, pag. 339.

(\*\*\*) A l'exception des fig. 1 et 2, qui sont dessinées à une simple loupe d'un pouce de foyer.

en conservant pourtant des traces de leur adhérence primitive (\*).

1303. A mesure que la maturité approche, on voit la couche externe et blanche perdre peu à peu sa fécule et son épaisseur; ses cellules, se dépouillant progressivement de leur substance nutritive, s'appliquent les unes contre les autres; et, réduites alors à la minime épaisseur de leurs parois, elles finissent par ne plus présenter, malgré leur grand nombre, que la consistance d'un épiderme ordinaire (fig. 2, a').

1304. La couche interne, au contraire, de verte qu'elle était dans le principe, finit par devenir rougeâtre, changement uniquement dû à une modification de la résine de ses cellules; et c'est cette racine desséchée qui rend la graine des céréales imperméable à l'eau, partout ailleurs que sur le *hile* (c, fig. 1 et 2), par lequel la graine tenait à l'articulation supérieure de la fleur.

1305. Le péricarpe (d. fig. 1 et 2) est recouvert d'une couche à cellules hexagonales noires par réfraction, et blanches par réflexion, plus allongées dans l'orge (fig. 5) que dans le blé (fig. 6). Cette couche simple paraît tenir la place, chez les graminées, du test des autres graines. Une tranche longitudinale du grain de blé (fig. 4) présente tous ces organes dans leur position respective : (a) couche blanche et externe du péricarpe; (b) couche résineuse et interne du même organe; (c) espèce de test qui enveloppe le péricarpe farineux (d), mais qui, sur l'embryon, ne s'offre plus avec ses cellules hexagonales. La fig. 5 représente le péricarpe de l'orge.

1306. La fig. 7 représente de face la couche externe (a) et la couche interne ou résineuse (b) du péricarpe pris sur la surface de l'embryon de l'orge. La figure 8 représente les mêmes couches (a et b) prises à la même région chez le blé.

1307. La fig. 9 représente le même organe avec sa couche externe (a), sa couche interne (b), plus le test (c) du péricarpe pris au-dessus de la région de l'embryon de l'orge. La fig. 10 représente la couche blanche externe (a) et la couche résineuse interne (b) prises à la même position sur le blé.

1308. La calotte supérieure du grain de blé est hérissée de poils roides et blancs (fig. 2, f. et fig. 13), dont nous nous sommes occupé plus haut (734). Le grain d'orge en a moins (pl. 9, fig. 4); l'avoine (fig. 1) en est tout velu.

(\*) Voy. pl. 16, fig. 7, tom. VI des *Annal. des sc. naturelles*, 1825; et de plus *Nouveau syst. de physiologie végét. et de bot.*, § 427.

1309. A la base du grain de toutes les céréales se trouvent deux écailles, épaisses avant la maturation (pl. 9 fig. 10, cc'), et qui s'amincissent à la maturité (c''). Dans leurs interstices s'insèrent les étamines, et ce double système d'organes constitue l'analogue des corolles monopétales des d'un ordre supérieur.

1310. L'embryon se compose : 1° d'un charnu triangulaire, qui est chargé de transmettre au végétal en miniature les produits organiques de la décomposition du péricarpe (t), contre lequel il est appliqué par sa face inférieure; cet organe est traversé d'une gaine verdâtre (\*\*); 2° de la plumule formée d'embryoïtes de feuilles en miniature, au centre fendues par devant et assez nombreuses avant la germination; 3° d'un cotylédonaire ne renfermant point de substance nutritive, offrant des embryoïtes analogues à la plumule qui lui est opposée, quoique plus petits et moins nombreux. La fig. 12 présente un des cotylédons de la plumule avec leurs nombreuses nervures. La fig. 11, au contraire, offre un des cotylédons internes et de l'épiderme du tyldon de l'orge et du blé.

1311. Voilà l'énumération analytique des organes dont la mouture mêle et confond les éléments plus ou moins divisés dans les produits des céréales : amidon, gluten, embryon, couches du péricarpe, écailles corollaires des étamines.

1312. Pour séparer l'amidon et le gluten, et l'on désire obtenir simultanément, et à l'aide de fragments du péricarpe et de l'embryon, peuvent servir que bien accidentellement la mouture panariaire, on fait passer le produit de la mouture dans un *bluteau*, tamis cylindrique ou conique, auquel on fait décrire un mouvement de rotation autour de son axe. L'amidon et les plus gros fragments du péricarpe et de l'embryon restent dans le tamis, et forment ce qu'on appelle le *son*.

## § II. Quels sont ceux de ces organes que l'on retrouve dans l'hordéine, et dans quelle proportion?

1313. Or, dans l'hordéine obtenue dans un grand état de pureté, on rencontre prin-

(\*\*) Voyez mon travail sur le développement de l'embryon des céréales (*Annales des sciences nat.*, tom. IV, pl. 13, fig. 5 et 6, et *Nouv. syst. de physiol. vég.*, § 3).

fragments du péricarpe que représentent 5, 6, 7, 8, 9, 10, les fragments de fig. 12), ceux du cotylédon (fig. 11), 13), les écailles (pl. 9, fig. 10, c), et ces indéterminables, qui ne peuvent former des fragments trop épais de l'embryon.

ADÈME N'EST DONC QUE DU SON PLUS ELUI qui est resté sur le bluteau, et à cause de la ténuité de ses fragments, mailles, en même temps que la fécule. Dans l'expérience de Proust, l'ébullition en suspension les téguments de ces fragments du péricarpe; et par conséquent ces fragments du son retombent on les obtient presque purs par des

à donc à quoi se réduit la substance, oust avait consacré trois grands métaux, laquelle il faisait jouer un si grand rôle de la germination (\*); et sans nous il est infiniment probable qu'elle aurait encore longtemps son importance dogmatiques de la science. Par une conséquence, il paraît certain, sans avoir l'expérience, que toutes les graines test ou d'un péricarpe résineux fournir une quantité plus ou moins connue son très-divisé, lorsqu'on les aurait : procédés que je viens de décrire.

Je parle ici que de l'hordéine de Proust; (\*\*) a évidemment confondu, sous ces substances distinctes : les lies de vins, pellicules provenant d'une végétation ou, ou une association des particules l'hordéine, de Proust, que je viens d'être que du son très-divisé.

Je dirai-t-on, si l'hordéine n'est que du blé, comment se fait-il que des graines à peu près égal, mais appartenant à différentes, fournissent des quantités si différentes : ce résidu? Comment se fait-il que 55 d'hordéine sur 100 de farine, tannin de blé en fournit à peine 20

des deux graines donne une réponse à cette double objection. Je ne parle pas des paillettes calicinales qui recouvrent le grain d'orge, et dont les fragments, en tant à ceux du péricarpe, doivent né-

cessairement grossir encore la quantité du précipité. Mais cependant il est bon de faire observer que ces paillettes calicinales, en s'attachant au péricarpe, ont dû imprimer à cet organe des modifications physiques que n'aura pas le grain de blé. Or c'est ce que la dissection démontre. Car, si l'on pratique une coupe transversale sur le grain d'orge et sur celui de blé, on ne manque pas de s'apercevoir que le péricarpe du blé (fig. 10) s'enlève en entier et comme un ruban circulaire, tandis que le péricarpe de l'orge (fig. 9), au lieu de s'exfolier, ne se détache que par fragments très-petits. Eh bien ! ce qui se passe sous le tranchant du scapel, doit évidemment avoir lieu aussi sous le poids de la meule. En conséquence le son se trouvera à un état de division bien plus grossier dans la farine de blé que dans celle de l'orge. Ses fragments resteront donc au-dessus du bluteau, quand on tamisera la farine de blé, tandis que, plus petits et presque microscopiques dans la farine d'orge, ils passeront avec la fécule et le gluten à travers les mailles du bluteau, et deviendront ainsi presque inséparables mécaniquement de cette farine.

1318. La preuve en grand de ce que vient de révéler l'analyse microscopique nous est fournie par l'orge perlé. On sait que cette substance se prépare principalement en Hollande, en écartant la meule, qui dès lors, au lieu d'écraser le grain d'orge, ne fait plus que le rouler sur lui-même, et, par le frottement, le dépouille de son péricarpe et de son embryon; le grain d'orge s'offre alors sous la forme d'une boulette blanche, analogue aux petites boulettes de *sagou* (1011), d'où lui vient le nom d'*orge perlé*; et ces boulettes ne retiennent plus du péricarpe que la portion qui, étant emprisonnée dans le sillon postérieur de la graine (pl. 9, fig. 4, a), n'a pu être usée par la meule.

Eh bien, si l'on broie cette substance, pour en faire de la farine, on obtient une farine aussi blanche que celle du froment, et qui ne donne plus, en l'hordéine, qu'une quantité minime, équivalente à la somme des débris du péricarpe qui étaient restés inattaqués dans le sillon postérieur du grain.

1319. Ces résultats sont si simples à obtenir et si faciles à comprendre, qu'on serait tenté de croire qu'ils n'eussent pas échappé aux meuniers, aux boulangers, et à tous ceux qui ont l'habitude d'observer et de manipuler les farines. Qu'on re-

l'éine, enfin, disait-il, descendue de 55 à 12 pur n'est-elle devenue? se serait-elle transformée en recherches n'exigeraient pas ces questions?

( *Annal. de chimie et de physique*, tom. V, pag. 344. )

(\*\*) *Traité de chimie*, 1824, tom. IV, pag. 230, 304 et 315.



hexagonales du *test* (1305). Le péricarpe renferme le gluten, l'amidon (1329), et, ainsi que l'indique la réaction de l'acide sulfurique (1325), du sucre et de l'huile, qui abondent dans le maïs. L'embryon (pl. 7, fig. 1 et 2, b), outre la substance verte de la plumule (1310) et de la nervure du cotylédon, renferme encore de l'huile et du sucre avec de la gomme. L'huile abonde chez l'embryon du maïs.

1329. Quant aux proportions en grand de toutes ces substances, dans une farine donnée, nous allons les évaluer dans le paragraphe suivant; mais ces proportions, par toutes les raisons ci-dessus exposées (1322), ne peuvent être considérées que comme des approximations utiles à l'industrie.

#### § IV. *Applications pratiques de toutes les observations précédentes à la mouture, à l'analyse, et à l'emploi des farines.*

1330. Davy a, le premier, signalé à l'attention des chimistes, l'influence qu'exerce le climat sur les quantités respectives des matières qui rentrent dans la structure d'une graine. Il a fait voir, toutes choses égales d'ailleurs, que les blés du Midi renferment plus de gluten que ceux du Nord, ce qui signifie, d'après nous, que le tissu cellulaire des uns se prête mieux à la malaxation que celui des autres. Mais ces différences se montrent, et dans des limites considérables, entre les divers blés cultivés dans le même climat, selon la nature du terrain, la qualité et l'abondance du fumage; ce qui fait qu'une analyse chimique ne doit jamais être considérée comme exprimant une loi générale de composition, alors même qu'il arriverait, par impossible, que nos procédés d'analyse fournissent des résultats plus dignes de confiance.

1331. FROMENT.—Proust a trouvé que 100 parties de froment donnaient :

Résine jaune. . . . .	1,0
Extrait gommeux et sucré. . . . .	12,0
Gluten. . . . .	12,5
Amidon . . . . .	74,5

La résine jaune provient du péricarpe; l'embryon donne une résine verte qui est celle de Proust. Mais, outre toutes ces substances dans les farines les plus pures, des débris de péricarpe et de l'embryon, qui ont dû être en compte de l'amidon et du gluten. L'analyse perdue de vue, parce que ses globules en suspension, accroissent la masse de l'analyse, imprègnent le gluten et en sont absorbés; le gommeux et sucré est une espèce de chaux, que, sous le nom duquel on désigne le gluten, dont on ne veut pas se donner la peine par l'analyse ou la pensée, les divers éléments dans l'extrait de Proust, on aurait tout en dissous, des éléments de fécule, de gluten, d'indissolubles de gluten, du péricarpe, de l'oléagineux en suspension, enfin de la fécule du sucre, éléments dont l'analyse est incapable de soupçonner le mélange, valent nécessairement s'offrir au chimiste l'apparence d'une unité.

Vogel retire les nombres suivants de *Triticum hibernum* et *Triticum* bords du Danube :

#### *Triticum hibernum. Triticum*

Fécule. . . . .	68	7
Gluten non desséché 24		2
Sucre gommeux. . . . .	5	
Albumine végétale. . . . .	1,5	
Phosphates terreux et autres sels, qui terminée.		

Il en est, du sucre gommeux de cette farine comme de l'extrait gommeux de l'analyse. Quant à l'albumine végétale, elle est employée au sucre gommeux et du gluten desséché; on doit la retrouver avec tous les éléments dans ces deux derniers produits; ces derniers produits doivent se retrouver dans le poids de cette prétendue albumine (1275). Ici nulle mention de résine, d'oléagineux.

Vauquelin a publié les résultats de ses analyses comparatives, sur la farine de froment, tableau suivant :

NOMS DES FARINES.	HUMI- DITÉ.	GLUTEN.	AMIDON.	MATIÈRE SUCRÉE.	MATIÈRE GOMMO- GLUTINEUSE.	SON RESTÉ SUR LE TAMIS.
Mouture de froment. . . . .	10	10,96	71,49	4,72	5,32	
Mouture de méteil (seigle et froment). . .	6	9,80	75,50	4,22	5,28	1,20
Mouture de blé dur d'Odessa. . .	12	14,55	56,50	8,48	4,90	2,50
Mouture de blé tendre d'Odessa. . .	10	12,00	62,00	7,56	5,80	1,20
Froment, deuxième qualité. . .	8	12,10	70,84	4,90	4,60	
Froment de service dite de seconde. . .	12	7,50	72,00	5,42	5,50	
Froment des boulangers de Paris. . .	10	10,20	72,80	4,20	2,80	
Froment des hospices deuxième qualité. .	8	10,50	71,20	4,80	5,60	
Froment, troisième qualité. . .	12	9,02	67,78	4,80	4,60	

libres, qui affectent les caractères d'une réaction, ne se présenteraient pas deux analyses de la même farine, exécutées d'après les procédés de Vauquelin. Or, ils ne doivent être considérés que des évaluations approximatives; en théorie même, ils n'ont aucune valeur. L'humidité n'indique nullement la quantité d'eau étrangère à la constitution chimique des éléments de la farine. Le gluten a emprisonné de l'amidon et tout dans son tissu. L'amidon a em-  
 barrassé le gluten et de tout le mélange précipitant, du gluten et de tout le mélange, la matière gommo-glutineuse est un mélange de gluten, tenant en suspension ou en dissolution la gomme, du sucre, de l'huile, et des sels de la fécule. La matière sucrée n'est pas le sucre, mais elle est un peu de sucre qui revient à l'extrait gommeux et sucré, et au sucre gommeux de Vogel; mais il valait réunir, sous la même dénomination, la 4<sup>e</sup> et la 5<sup>e</sup> colonne.

On a donné une analyse comparative du froment et du monococon; il a trouvé dans :

La farine non tamisée.	Farine tamisée.
album. végét. 16,554	15,556
..... 64,858	76,459
sucre et extrait 11,547	7,198
..... 7,481	0,807

Il faut aller plus bas de donner un exemple frappant encore du bonheur avec lequel on a bordé les décimales; nous nous contentons de faire remarquer que l'article qui commence, sucre et extrait, aurait pu fournir les produits un peu plus longue. Berzélius ne dit pas comment, par le tamisage, il a pu séparer des quantités aussi grandes de gluten, de sucre et de matière extractive; cela est pour-  
 ATL. — TOME I.

tant bien facile à concevoir aux yeux de ceux qui auront jeté le plus léger coup d'œil sur ce qui précède : le gluten étant un tissu se brise, à sec, en parcelles de divers diamètres, mais qui peuvent être d'une plus grande dimension que le grain d'amidon; ces parcelles resteront donc sur le tamis, dont les mailles livreront passage à la fécule; après le tamisage, on trouvera donc une plus grande proportion de fécule et une moindre proportion de gluten. Mais le gluten ne s'isole pas par la mouture, de ce qui adhérerait à ses parois, pendant qu'il élaborait sous forme de tissu; le sucre et la gomme ne s'en détacheront donc pas comme la fécule, et il en retiendra toujours avec lui de grandes quantités, qui le suivront à travers le tamis. L'extrait résineux appartenant au péri-carpe et à l'embryon, restera sur le tamis avec ces deux ordres de substances; tout cela ne demande pas une longue théorie pour être facile à concevoir.

1332. AVOINE. — Vogel en a trouvé la farine composée de :

Fécule. . . . .	59
Albumine. . . . .	4,50
Gomme. . . . .	2,50
Sucre et principe amer. . . . .	8,25
Huile grasse. . . . .	2
Sels, quantité indéterminée.	

L'albumine végétale équivaut ici au gluten; car Davy trouve, lui, 6 pour 100 de gluten dans la farine d'avoine. Dans la farine analysée par Vogel, le gluten s'est montré dissous par un acide; il s'est montré malaxable dans la farine analysée par Davy. Quel singulier amalgame qu'une quantité élémentaire qui porte en titre *sucre et principe amer*, deux produits que le palais des gourmets aurait de la peine à découvrir ensemble !

Quelle plus singulière méthode, que celle qui s'applique à préciser des nombres, pour en laisser 24 sur 100 à une quantité indéterminée de sels !

1333. **SEIGLE.** — D'après Einhoff, 3840 parties de seigle se composeraient de :

Enveloppe. . . . .	930
Humidité. . . . .	390
Farine. . . . .	2520

Mais il serait impossible d'éliminer toute l'humidité étrangère au grain, sans désorganiser la majeure partie des tissus de la semence; et, par les procédés de mouture, il serait impossible d'obtenir séparément toute la partie corticale, que l'auteur désigne sous le nom d'enveloppe, et qui revient à ce que l'on appelle ordinairement son. Nous avons déjà eu l'occasion de remarquer combien il s'en trouve dans les farines les plus pures (1322).

D'après le même auteur, la même quantité de farine contiendrait :

Albumine. . . . .	126
Gluten non desséché. . . . .	364
Mucilage. . . . .	426
Amidon. . . . .	2345
Sucre. . . . .	126
Enveloppe. . . . .	245
Perte. . . . .	208

L'albumine et le mucilage sont des doubles emplois plus ou moins impurs du gluten; les débris de l'enveloppe ne sont pas tous dans la quantité signalée; le gluten, le mucilage et l'albumine végétale en renferment certainement des proportions, qu'avec des procédés un peu délicats on aurait pu constater assez facilement.

Nous ne joindrons pas à ces détails l'analyse du *seigle ergoté*, qui n'est plus une semence, mais un développement fongueux de l'ovaire; car il nous serait impossible de nous reconnaître dans le luxe des chiffres et des dénominations arbitraires, avec lesquelles les auteurs composent, dans leur cabinet, la liste des produits qu'ils attribuent à la nature.

1334. **ORGE.** — Einhoff a établi que l'orge mûre se compose de :

Eau. . . . .	11,30
Enveloppe ou son. . . . .	18,75
Farine . . . . .	70,05
	100,00

Que 100 parties de farine se composent

Eau. . . . .	9,
Amidon et gluten réunis . . . . .	67,
Fibre mêlée à du gluten et de l'amidon . . . . .	7,
Albumine végétale coagulée par la chaleur . . . . .	1,
Gluten dissous . . . . .	3,1
Sucre . . . . .	5,1
Gomme. . . . .	4,8
Phosphate de chaux . . . . .	0,3
Perte . . . . .	1,1
	100,6

Fourcroy et Vauquelin avaient trouvé de l'huile volatile des liqueurs fermentées, sans de la farine en digestion dans une quantité d'alcool, qui se colorait en jaune, solvait en même temps 7 pour 100 de cette huile ne figure point dans l'analyse. Mais la résine du son ne figure ni dans l'autre.

Le gluten dissous ne diffère de l'albumine qu'en ce que les sels, qui ont une dissolvant acide de celle-ci, n'ont pas eu le liquide, pour neutraliser la quantité qui servait à dissoudre le premier.

Ces deux substances ne diffèrent du mentionné dans le deuxième et le troisième, que parce que l'acide, qui servait d'avant à l'albumine prétendue et au gluten n'était pas assez abondant pour dissoudre tout insoluble.

Le gluten n'étant pas malaxable dans l'eau, est difficile d'en établir, même approximativement, les proportions, et il doit se précipiter de l'amidon. Mais, par le procédé des niers, la fermentation développant un acide de dissoudre toutes les substances de l'autres que l'amidon, on parviendra apparemment à connaître les proportions de l'et du gluten, par le poids de la première substance que son insolubilité permettra d'au moyen des lavages, à un état suffisant pureté; car, en défalquant du poids total farine, la quantité de sucre et de gomme aura recueillie à froid, et la quantité d'qu'on aura extraite par la fermentation tant pourra représenter approximativement la quantité de substance glutineuse qui entre dans la composition de la farine.

1335. **RIZ.** — Le riz nous arrive, après a

rix précédés de décorticage, dont les fait tomber l'embryon et les premières péricarpe; le gluten n'en est pas man-ssi joue-t-il, dans les analyses exécutées l'ancienne méthode, le rôle d'un prend toutes les formes et reçoit diffé-1. La fécule provenant de la semence e présente, au microscope, anguleuse s, ce qui indique qu'elle a subi dans e une grande compression, que les libéraient fortement ensemble, et partant air été grandement endommagés par la u grossissement de 550 du microscope ont une grandeur apparente de 4 mil- ce qui donnerait pour leur grandeur environ de millimètre; mais au grossis- 100 diamètres de mon ancien micro- 7), leur grandeur réelle serait moindre

reconnot ayant analysé comparative- z de la Caroline et celui du Piémont,

	Dans le riz de la Caroline. Grammes.	Dans le riz du Piémont. Grammes.
.....	5,00	7,00
n. ....	85,07	83,80
hyme . . .	4,80	4,80
végéto-ani- .....	3,00	3,60
gommeuse ine de l'ami- .....	0,71	0,10
.....	0,13	0,25
de chaux.	0,40	0,40
re de potas- i et phos- e de pot., e acétique, égal à base aux, sel vé- l à base de sse, soufre : races. pres Vogel, le riz ordinaire contient		
le. ....	96,00	
e. ....	1,00	
grasse . . . . .	1,50	
mine. ....	0,20	
, quantité indéterminée.		

Vauquelin n'a pas rencontré de matière ani- male dans le riz.

1338. L'albumine de Vogel est une fraction de la matière végétale animale de Braconnot, et cette expression équivalant à matière azotée dissoute par l'acide acétique. La matière gommeuse, voisine de l'amidon de Braconnot, n'est que la substance de l'amidon lui-même, mise à nu par le broiement et la mouture du riz. Quant à l'amidon, dont le chiffre varie si largement dans les deux analyses, c'est un mélange d'amidon et du gluten non malaxable, qui se précipite avec l'amidon. Enfin, cette quantité variera à chaque analyse, selon qu'on différera plus ou moins d'isoler les produits, et selon qu'ils resteront soumis plus ou moins longtemps à la température ordinaire; car, en été, le moindre retard suffira pour développer, dans le mélange, de l'acide acétique, qui dissoudra en plus ou moins grande quantité le parenchyme glutineux, et l'associera ainsi, soit au sucre, soit à l'huile, soit à la substance soluble de l'amidon.

1339. FARINE DE SARRASIN (1034). — D'après Zenneck, elle se composerait de :

Fibre végétale . . . . .	26,9431
Fécule . . . . .	52,2954
Gluten . . . . .	10,4754
Albumine. . . . .	0,2272
Matière extractive oxy- génée . . . . .	2,5378
Matière extractive avec sucre. . . . .	5,0681
Gomme avec mucilage	2,8050
Résine. . . . .	0,3656
Perte . . . . .	1,2884
	<hr/> 100,0000

Cette analyse date de 1830 ! Ce luxe de déci- males a des prétentions au moins outrecuidantes; nos auteurs français n'avaient pas porté, en ana- lyse végétale, leurs prétentions si haut. La fibre végétale, c'est le péricarpe et le test, qui n'est rien moins que fibreux. La résine provient des débris les plus fins de ce son échappé au tami- sage; l'albumine n'est autre qu'une dissolution du gluten; mais qui pourrait nous dire ce que c'est que la gomme avec mucilage, la matière extractive oxygénée et la matière extractive avec sucre ? Il y a là de l'étoffe pour tailler vingt sub- stances de plus; et il nous semble que, quand on affronte avec tant de hardiesse les décimales, il

y a par trop de modestie à reculer devant le nombre des produits.

1340. POIS, HARICOTS, FÈVES, etc. (1020). — Les légumineuses offrent une composition analogue à celle des céréales, en ce que, dans leurs cotylédons, elles possèdent abondamment de la fécule et du gluten; mais celui-ci y prend différents caractères, selon que, pendant la durée de la germination et de la manipulation, il se développe un acide plus ou moins abondant. Aussi chez les unes le gluten se trouve-t-il malaxable, chez les autres est-il en suspension et non susceptible d'être malaxé; enfin chez d'autres, se présente-t-il au microscope, sous forme de globules oléagineux (1285), qui se coagulent et s'agglomèrent entre eux par la présence d'un alcali; il prend alors, selon l'inspiration des auteurs, les noms de gluten, matière végétale, albumine, mucilage, etc. Cette considération nous dispense de faire suivre les analyses suivantes, par de plus amples développements.

1341. D'après Einhoff, on trouverait :

	Dans les pois.	Dans les fèves.
Matière soluble. . .	540	600
Amidon. . . . .	1265	1319
Matière végétale-animale. . . . .	559	417
Albumine. . . . .	66	81
Sucre. . . . .	81	0
Mucilage. . . . .	249	177
Matière amylacée fibreuse et envelop.	840	996
Extractif soluble dans l'alcool. . .	0	156
Sels. . . . .	11	57,5
Perte. . . . .	229	133,5
	<hr/> 3840	<hr/> 5840,0

1342. D'après Braconnot (1282), l'analyse des haricots présente :

Eau. . . . .	23,00
Amidon. . . . .	42,54
Gluten. . . . .	18,20
Substance nitrogenée gommoïde	5,36
Acide pectique. . . . .	1,50
Graisse jaune. . . . .	0,70
Sucre. . . . .	0,20
Phosphate et carbonate de chaux et de potasse. . . . .	1,00
Fibrine amylacée. . . . .	0,70
Enveloppes. . . . .	7,00
	<hr/> 100,00

1343. Il nous semble que l'emploi de gouttes d'ammoniaque restituerait à certaines semences farineuses, la ductilité collante qui le distingue chez les céréales; chez d'autres graines, l'imprégnation avec une certaine quantité d'huile fixe, cette substance glutineuse susceptible d'être cueillie par la malaxation.

1344. CONCLUSION. — En résumé, sous le point de vue scientifique, ces analyses sont pures de tout calcul, ce sont des erreurs de méthode et dans l'intérêt de la fabrication industrielle, saurait-elle fournir une seule donnée susceptible d'être généralisée. La composition des semences varie selon le climat, la nature du sol, les procédés de culture, c'est à l'industriel à en tirer dans les analyses de son fait, les bases d'une appréciation utile; mais qu'il procède dans l'analyse en suivant la ligne tracée par la nouvelle physiologie, s'il veut se rendre compte des anomalies, manipuler qu'en connaissance de cause, l'homme de science, il est, je crois, en mesure de faire observer aujourd'hui qu'on ne saurait plus désormais poursuivre l'étude des semences d'une manière utile à la philosophie de la vie, par l'alliance de l'anatomie, de la chimie et de la physiologie; tout divorce entre ces trois sciences mène à l'absurde, en menant à la contradiction.

#### 1° Influence de la culture sur la péricarpe des céréales

1345. Les graines fécule-glutineuses sont tant plus riches en farine, que leur péricarpe est plus dur, moins cotonneux et plus résistant. La substance de cet organe ressemble alors à du caoutchouc; tels sont spécialement les blés. Dans les terrains moins favorisés par le climat, le péricarpe est blanc et friable sous les doigts, cloisonné de crevasses assez volumineuses. A volume égal, cette dernière sorte de blé est moins riche en farine que la première; il doit avoir un poids d'autant moindre que les différences entre les deux sortes de blés sont plus tranchées. Aussi voit-on les blés de grande culture de volume et de poids, selon qu'ils sont cultivés dans un sol plus ou moins riche, dans un climat plus ou moins chaud, et que le climat est plus ou moins favorable. Nous en avons vu un exemple frappant dans les environs de Fontenay-le-Comte, de la plaine gypseuse de Saint-Denis.

moyenne que 68 kilogr. l'hectolitre, les céréales de même nom venues dans argilo-calcaires de Vaugirard, pèsent 75 kilogr. l'hectolitre; différence en : 7 kilogr.

différence de poids, entre les diverses mécaniques de céréales, provient encore ces de leurs configurations respectives. Les grains, chez les unes, est telle, qu'il y a de très grandes lacunes dans l'interstice de ceux-ci. Les poils qui hérissent leur surface sont plus ou plus touffus chez ceux-ci que chez ceux-là, et tiennent par conséquent les grains à une grande distance. D'autres, comme l'orge, sont emprisonnés dans la double enveloppe, comme une espèce de coque qui diminue d'autant, par sa présence, la masse.

Il vient que la moyenne en poids, de toutes les céréales et semences farineuses, a été trouvée en France :

Froment . . . . .	de 75 kilogr.
Détail (froment et seigle). . . . .	72
Seigle . . . . .	70
Orge . . . . .	64
Avoine . . . . .	47
Blé d'hiver . . . . .	65
Blé de printemps et millet . . . . .	67
Blés secs . . . . .	78
Blés grains . . . . .	70

Dans l'état actuel de notre constitution physique, il paraît que les céréales peuvent pousser à l'infini dans les mauvais sols, mais ne s'améliorant dans les terres qui leur conviennent, elles ne dépassent jamais une certaine limite. Il est restée la même depuis plus de trois siècles. La culture a la puissance de multiplier les épis et les grains de l'épi, en sorte que, si, là, sur un sol ingrat, ne produit que 10 litres, en produira jusqu'à 36 sur un sol fertile; mais elle ne saurait ajouter rien de plus aux dimensions de la semence, elle ne peut que multiplier le nombre de fois que celle-ci est arrivée à son optimum. Les céréales des tombeaux égyptiens devaient certainement appartenir à la même qualité du pays, ne différaient point sous ce rapport de nos meilleures espèces modernes (1035). Les Égyptiens avaient fondé sur ce fait une partie de leur métrique : le doigt (mesure de longueur) prise par ce peuple) se divisait en 6 parties, le grain placé sur le dos et l'embryon en

dehors; leur grain d'orge équivalait à 31 millim. de diamètre, ce qui est encore la dimension de notre céréale en largeur. La mesure du grain d'orge se divisait en 6 crins de chameau, qui ont encore aujourd'hui  $\frac{1}{6}$  du grain d'orge (\*).

## 2<sup>e</sup> Théorie de la mouture des céréales.

1340. La routine a presque seule appris tout ce que l'on sait et indiqué ce que l'on pratique en meunerie; c'est ce qui fait que cet art a marché si lentement dans la voie du progrès. A force d'essais et de tâtonnements, on a poussé assez loin aujourd'hui la perfection des procédés; mais on y serait arrivé bien plus tôt, et maintenant on irait encore bien plus vite en perfectionnements, si ceux qui s'appliquent à améliorer les machines et les procédés, se faisaient d'avance une idée exacte de la structure anatomique, et de la composition chimique des grains des céréales.

1350. La mouture, en effet, a pour but de séparer la farine de tous les corps, qui en altèrent la blancheur et la finesse. Pour arriver à ce résultat, il faut écraser le grain et le réduire en poudre, puis isoler, par le *tamissage* ou *blutage*, la farine à l'état de la plus grande pureté, vu que le pain est d'autant plus blanc, d'autant mieux levé, et partant d'une digestion d'autant plus facile, que la farine renferme moins de détritils étrangers à sa qualité. Nous avons vu (1228), que la farine des céréales résidait pure et sans mélange dans le péricarpe, qui occupe presque toute la capacité du grain. Nous avons vu aussi que l'embryon et la portion corticale ou péricarpe n'en renferment pas un atome. Tout le secret de la mouture doit être d'attaquer ces trois ordres de substances, de manière que le tamis retienne les deux impures, et laisse passer l'autre dans son intégrité.

1351. Or si le grain est broyé d'une telle force que le péricarpe et l'embryon soient divisés en parcelles aussi menues, aussi microscopiques que les parcelles péricarpales, le tamis ne séparera rien, vu que ses mailles ne changeront pas de dimension avec la nature des substances, et qu'elles ne sont propres qu'à séparer des grandeurs. Le son passera alors avec la pure farine, de manière à ne pouvoir plus en être séparé. C'est pour cela qu'on a la précaution de tenir les meules écartées à une distance telle, que le grain crève pour ainsi dire en éclats, et ne soit pas pulvérisé en une fine poussière. De cette manière le

(\*) *Métrologie ancienne et moderne de Saigey*, pag. 78.

péricarpe se divise en larges fragments, et reste, en qualité de son, au-dessus du *blutoir*, à travers les mailles duquel passe la farine. Mais il est des grains, tels que l'orge (1316), que cette précaution ne préserve pas d'un tel accident. Leur péricarpe se pulvérise comme le péricarpe, par le choc seul des meules, et la farine en passe presque toute aussi bise que du son. Nous avons fait remarquer que cette différence d'effet tient à la différence du caractère botanique. Le grain de froment est, en effet, resté exposé à l'air et au soleil, hors de ses enveloppes. L'orge, au contraire, est intimement recouverte de ses paillettes, qui adhèrent à la surface externe du péricarpe, comme un péricarpe de surcroît. D'où il advient que, chez le blé, le péricarpe plus dur, et plus consistant, forme une unité plus distincte du péricarpe, que chez l'orge; et qu'il éclate par le choc en plus larges fragments.

1352. Si, dans la mouture du froment, l'on tient la *meule tournante* trop écartée de la *meule dormante*, on évite, il est vrai, la pulvérisation du péricarpe, mais on divise aussi le péricarpe en fragments très-gros, qui restent perdus et confondus avec le son sur le *bluteau*; on ne retire alors en farine qu'une quantité inférieure à celle que possédait le grain. Il a fallu bien des années, pour persuader aux consommateurs que ce son de rebut renfermait une bonne farine, qui, par un meilleur système, serait dans le cas d'être économisée. De là l'origine de la mouture économique, et de la fabrication des farines de *gruau* de *sassage*. L'étude anatomique de ce son, dès les premiers moments, aurait mis sur la voie du perfectionnement, et aurait porté la conviction dans les esprits les plus rebelles; on se serait assuré tout d'abord qu'à chaque parcelle de péricarpe, restait attachée une large plaque de la portion la plus externe et la plus dure du péricarpe, qui restait ainsi sur la toile, faute d'avoir été pulvérisée. Aujourd'hui l'on remet sous la meule cette masse de gruau, et l'on en retire, par une série assez nombreuse de tamisages à la main, vulgairement dits *sassages*, une farine supérieure du quart en valeur à la farine ordinaire. Le *blutage* mécanique ne saurait remplacer, dans cette opération, le *sassage* à la main; car il faut un certain tour de main et une certaine habitude, pour faire monter et tenir constamment à la surface, les petits fragments de son, qui passeraient avec la farine, si l'on n'imprimait pas au tamis un mouvement propre à les amener à la surface, par suite de leur légèreté spécifique.

1353. Le choc subi par le grain que meule tournante ne saurait d'effectuer, à ger de la chaleur; et ce dégagement sera plus considérable que les deux meules seraient plus rapprochées, que la masse br plus épaisse et le frottement plus prolongé un certain degré, cette élévation de température ne saurait manquer d'altérer la qualité de la farine; car le gluten se coagule, il devient perd son élasticité à la température de 100 degrés; à cela, qu'un frottement trop prolongé deux surfaces hérissées d'aspérités siliceuses éventrer et déchirer un plus grand nombre de grains féculents. C'est là le double inconvénient qu'on est parvenu à éviter par l'introduction de *meules rayonnantes*, dites *meules à l'écureuil*.

1354. Les *meules* sont des pierres taillées dans les meulières siliceuses; les calcaires seraient trop tendres pour servir et la farine ne manquerait pas d'être trop craquante. L'une des deux, l'inférieure, tourne horizontalement et à demeure; l'autre traîne, du même diamètre, tourne sur un cylindre parallèlement à celle-ci, à une distance peut diminuer ou augmenter à volonté. Les deux surfaces qui sont en présence étaient lisses, on conçoit que le grain roule sur elles sans se concasser, ou bien ne frotte qu'à plat, sans se pulvériser; il passe ainsi dire au laminoir. De là la nécessité de piquer assez souvent au marteau, pour leur donner des aspérités aiguës, lorsque leur surface commence à s'user au frottement. Ces aspérités dans leur mouvement de rotation, l'office de petits marteaux, qui concassent d'un coup n'écrasent pas de leur poids; qui brisent et échauffent moins par le frottement que les grains une fois concassés, peuvent se loger dans les intervalles des meules, en augmentant la violence du choc et la largeur des intervalles mis de diminuer le diamètre des meules, d'augmenter la vitesse, sans échauffer le grain; ajoutez à cet avantage, que par les grains étant concassés d'un coup, que le son se subdivise en plus larges fragments et que partant la farine passe plus facilement au blutage. Ces meules se nomment *rayonnantes* ou *meules à l'écureuil*, qu'elles ne diffèrent des meules ordinaires, qu'en lieu d'être piquetées au hasard, elles sont percées de sillons qui rayonnent et s'écartent du centre à la circonférence; les rayons en sont tous à biseau. Il est facile de concevoir

blable, le grain est moins broyé  
fié par le frottement; que le son  
diverse pas, et qu'ainsi la farine,  
au moindre effort, passe à travers  
bleau, pure du son que l'autre  
ait en grande quantité, tout aussi

usine de Gaume, à Mouroux, près  
ous avons constaté, l'été de 1834,  
ure à l'anglaise, la farine arrive  
la recueille au sortir des meules,  
ure de 35° centigrades.

*ture* dite à l'anglaise l'emporte  
vantages importants, sur la mou-  
in ce que le *son* et l'*embryon* n'y  
érisés, mais concassés en larges  
ar conséquent il en passe moins  
, et en ce que la farine supporte  
de élévation de température; ce  
sairement une farine plus blanche  
corps (1818).

n'est pas là que la prévoyance de  
t arrêtée. Avant de perfectionner  
lait de toute raison de perfection-  
; car avant de réduire les céréales  
ut être sûr qu'il n'entrera dans la  
stance des céréales. Le *farare* et  
produisent ce résultat à un degré  
lont le travail à la main n'aurait  
cher. Du fait de l'établissement,  
, sous le souffle d'un ventilateur  
se au loin tout ce qui est plus lé-  
passe d'étage en étage, sur des  
lont les uns retiennent tout ce qui  
le lui, et les autres laissent passer  
d'un plus petit diamètre, et qui  
mouvements de va-et-vient, ajou-  
puissance du choc, pour dépouiller  
ils qui adhèrent à la sommité de  
toute la portion de l'épiderme qui

Quand le grain est aussi peu mé-  
ait été trié à la main, et aussilisse  
ulé, il est déversé, par une trémie,  
la meule tournante, qui, creusée  
noir, l'éparpille entre les deux  
crase en farine.

vident qu'à la suite de toutes ces  
a farine est *piquetée*, elle ne sau-  
par le son ou l'embryon. Si l'on  
ce que nous avons dit sur la struc-  
et surtout du grain de blé (1308),  
plus le grain tombera de haut, et  
impurétés dans sa chute, que plus

le ventilateur soufflera fort, moins avec le grain il  
passera de la poussière et des débris qui se sont  
détachés de sa surface; qu'enfin plus le frottement  
sera énergique, et plus le grain se dépouillera de  
tout ce qui est dans le cas de piquer la farine.

1358. Mais alors toute l'attention du meunier  
devra se porter sur le moyen de séparer la partie  
corticale, le péricarpe (1302) en plus larges frag-  
ments, afin qu'il passe moins de son dans le *blu-  
tage* (\*). Outre les procédés de mouture qui favo-  
risent ce résultat, et dont nous avons parlé plus  
haut, on le réalise encore par une préparation fort  
usitée, surtout dans le midi de la France, et dont  
on s'était peu rendu raison jusqu'à ce jour. Les  
habitants du Midi ne jettent jamais le grain à la  
meule, sans l'avoir passé à l'eau, pour en enlever  
à l'écumoire tout ce qui surnage à la surface; les  
meuniers du pays ne voient pas d'autres effets  
dans cette opération; mais les meuniers du Nord  
se sont convaincus, par une observation mieux  
raisonnée, que ce lavage contribue à la blancheur  
de la farine; en voici la raison: Tout le monde  
sait qu'un tissu végétal se réduit d'autant plus fa-  
cilement en poussière, et en une poussière d'autant  
plus fine, qu'il a été soumis à une plus longue des-  
siccation. Le péricarpe des céréales donnera donc  
un son d'autant plus poudreux qu'il sera plus sec  
et la farine de froment pourrait paraître en cer-  
tains cas, par ce moyen, de la farine d'orge ordi-  
naire (1318). En imprégnant donc le péricarpe  
d'une quantité d'humidité telle que, sans en être  
ramolli, il en devienne plus consistant, il est évi-  
dent qu'il cassera sous la meule en plus larges  
plaques, que le *bluteau* retiendra de cette façon  
toutes ensemble au passage. Or un simple lavage  
ordinaire est dans le cas de communiquer cette  
qualité aux grains, et par conséquent la farine  
doit résulter plus blanche de cette opération pré-  
paratoire. Quelques meuniers des environs de la  
capitale exposent leurs grains à la vapeur d'eau,  
ce qui doit contribuer à rendre l'imprégnation  
plus prompte et plus énergique.

1359. En résumé, nettoyer les grains de tout ce  
qui se trouve mélangé à eux, ou de tout ce qui  
adhère à leur surface; les soumettre à un système  
de meules qui pulvérisent d'un choc la farine et  
brisent en éclats le péricarpe et l'embryon; *bluter*  
de manière que la farine seule passe à travers les  
mailles de l'*étamine*; c'est là le canevas de cette

(\*) Le *bluteau* est un tamis cylindrique, dont la toile aug-  
mente de finesse, à mesure qu'on se propose d'obtenir une farine  
plus pure de son.



longue série d'opérations, que l'on désigne sous le nom de *mouture*.

1360. **MOUTURE PAR LE PERLAGE.** — Depuis la publication de mon travail sur l'*hordéine* (\*), j'avais soupçonné qu'il serait possible de ramener la série de ces procédés si ingénieusement compliqués, à une formule pratique beaucoup plus simple, et d'obtenir ainsi, à moins de frais, une farine de plus belle qualité; et cette opinion était fondée sur ce que m'avait appris le *perlage* de l'orge (1317). En effet, la farine d'orge ordinaire est presque inséparable du son, elle en est bise, tant le péricarpe s'est brisé en fragments microscopiques. La farine que j'obtenais au contraire avec l'*orge perlé*, est aussi blanche que la plus belle farine de *grau de sassage*. Or, le *perlage* de l'orge dépouille le péricarpe de tout l'embryon, et de toute la surface corticale, de tout le péricarpe enfin, à l'exception d'une faible fraction de la nervure, qui est logée dans la rainure du grain, nervure qui sous la meule se détache d'un bloc, et partant ne passe pas avec la fine farine. En soumettant préalablement au *perlage* le blé, au lieu de l'orge, on obtiendrait donc d'un seul coup par la mouture, une farine bien plus pure que les procédés les plus riches ne seraient dans le cas de nous la donner; car la meule n'aurait plus rien à écraser qui ne fût de la fine farine, puisqu'elle n'aurait à écraser que le péricarpe du grain.

1361. Le *perlage* de l'orge s'opère au moyen de petites meules horizontales de grès ou de bois, ayant environ 18 pouces de diamètre, 4 pouces d'épaisseur, et tournant sur leur axe 400 fois par minute. Chacune d'elles est enveloppée d'une chemise de tôle qui est criblée de trous comme une râpe, les bavures des trous tournées en dedans; il existe, entre les côtés de la meule et ceux de la tôle, un intervalle d'un demi-pouce environ. Au sortir du *tarare*, les grains d'orge tombent par une trémie, sur la surface supérieure de la meule, qui, en vertu de son mouvement de rotation, les lance vers la circonférence, où ils sont usés alternativement contre les surfaces verticales de la meule et de la tôle; ils se *perlent* et s'arrondissent ainsi en boules, comme le font les billes de marbre. Le déchet s'échappe en dehors, et quand on voit que les grains sont assez usés et n'offrent qu'une surface blanche sur toute leur périphérie, on les fait sortir par une soupape, pour les remplacer par une nouvelle quantité d'orge non perlé.

(\*) *Mém. du Mus. d'hist. nat.*, tom. XVI, 1827.

1362. On serait porté à croire qu'un fr aussi rapide *dégage* une chaleur considérable qui serait dans le cas d'altérer la qualité. Cependant, ainsi que nous l'avons constaté dans l'usine de *perlage d'orge* de Peplu à Lagny, en 1834, le thermomètre plongé dans de perles, au sortir de la soupape, dépassait 33° centig., température inférieure encore que nous avons constatée sur la farine, de la *meule à l'anglaise* (1354). L'orge se verse dans le commerce comme *mélange*. Mais en le réduisant en farine, on distille difficilement celle-ci de la plus belle farine; on ne s'en apercevrait qu'au pétrissage du gluten de l'orge n'étant nullement susceptible de malaxation; et nous ne serions guère de croire que la fraude se soit emparée de premières révélations, pour remplacer, sophistication des farines, la *fécule de terre* qui vaut 24 fr. les 100 kilogr., par l'*orge perlé*, grain dont le prix s'élèverait à 18 fr.

1363. Quoi qu'il en soit, en soumettant l'opération du *perlage*, la mouture des farines présenterait encore un large bénéfice, alors qu'on ne pousserait pas le *perlage* à la perfection aussi élevée; et l'on obtiendrait trois opérations une farine, qui rivaliserait la plus belle de celles que l'on fabrique par le *sassage* à la main; ces trois opérations sont le *perler*, le *moudre* et le *bluter*, sauf à les graver sous la meule, pour les réduire en fine farine. Ici le *tarare* serait inutile, le *perlage*, en enlevant le plus, enlèverait la plus belle de celles que l'on fabrique par le *sassage* à la main, et qu'en plaçant une soupape un crible d'une certaine structure, ayant acquis un égal diamètre, s'écarterait de tout ce qui ne serait pas entré dans les mailles; les visions se sont amplement réalisées par les expériences que nous entreprîmes, en 1834, de Lagny; dès les premiers blutages, les meuniers avouèrent n'avoir jamais vu de farine de plus belle qualité; les boulangers pour une farine de *grau de sassage*, couvrirent pas la moindre différence, la pécuniaire sous les yeux. Cette farine pour la première fois obtenue par des procédés plus délicats que ceux de la *mouture à la grosse ou bourgeoise*; elle avait été blutée assez finement.

1364. Il est vrai que le grain ne se perd pas; mais il est vrai que la portion de sa substance qui est détruite est d'autant plus considéra-

à perler en boules sphériques. Sous volume, notre *blé perlé* était au blé apport de 10 : 12, c'est-à-dire que du, en se perlant, environ  $\frac{1}{5}$  de son l avait augmenté en poids dans la 1,6 : 10, en sorte que l'hectolitre du t pesé 78 kilogr., celui du blé entier logr. Ce qui se conçoit, puisque le uille des poils de l'épiderme et du s'en l'arrondissant il occasionne de valles entre les grains (1546). La on le voit, n'était pas si grande, it prise qu'aux dépens de l'embryon i corticale, qui forment le son dans ais il ne serait pas nécessaire de destiné à la farine, aussi fort que à être versée, sous la forme de bou- dans le commerce des drogues ; et erait pas moins belle, alors que la n n'en serait usée que par compar- est certain que le perlage aurait : tout, toutes les portions du pé- ibles de s'émietter d'une manière un l'où il arriverait que toutes les por- rpe qui auraient résisté aux aspéri- , éclateraient en larges fragments tournante, et resteraient partant au *blutage*. our atteindre ce premier degré de erait pas besoin d'un appareil par- à perler ; il suffirait d'écarter la e ordinaire, assez pour que le grain oulé sur lui-même, et usé à la sur- l'être écrasé ; on vannerait ensuite nt de les remettre à la meule. Au erait au même résultat, en faisant té du grain, les bavures des trous le, et en projetant fortement et de is sur cette surface raboteuse, de grain sortit à demi écorcé de cette entilateur le délivrerait de la pous- et des balles qui peuvent l'accom-

AU PROCÉDÉ DE MOUTURE. — Enfin, continuait à offrir dans la pratique l'économie, qu'indique la théorie, ons constatée par l'expérience, nous me modification, qui réduirait les s opérations à la moindre échelle

possible. Les meules seraient supprimées d'un seul coup. Soit, en effet, un cylindre oblique sur son axe, en tôle criblée de trous à bavures tournées en dedans, et recevant par une de ses extrémités le grain vanné, qu'il pourrait rendre par l'ouverture de l'extrémité opposée. Que ce cylindre tourne dans un *bluteau* cylindrique, destiné à recevoir le son, à mesure qu'il tombe des trous du cylindre *décorticateur*, et qui, après en avoir séparé la farine par le tamisage, le rejette au dehors. Si l'on imprime un rapide mouvement de rotation au cylindre *décorticateur*, les grains lancés de parois en parois, ne manqueront pas de s'user à la surface, et de se défaire subitement de tout leur embryon, et plus ou moins lentement de toute leur portion corticale. Lorsqu'on jugera que cet effet est produit, qu'on permette au grain de couler de ce cylindre dans un second de même structure et obéissant au même mouvement, également revêtu comme d'une chemise par un *bluteau* à mailles fines. Ici le grain ne se décortiquera plus de son péricarpe et de son embryon, mais bien de la couche la plus externe de son périsperme, puis après celle-ci de la couche suivante, puis après celle-ci de la suivante, et ainsi de suite, jusqu'à ce que les dents de cette râpe ne trouvent plus à mordre sur les petits grumeaux, qui passeront à travers les trous, et iront s'arrêter sur l'étamine du bluteau, lequel les rejettera en *gruaux* au dehors, comme le premier bluteau avait rejeté le son. Afin de réduire ces gruaux en farine, on les soumettra à une meule conique tournant sur son axe horizontalement, à la conférence d'une meule dormante, c'est-à-dire qu'on les concassera, au lieu de les moudre ; ce qui suffira pour les réduire en farine sans trop les échauffer, à moins qu'on ne désire les conserver sous cette forme, pour semoule. Le cylindre *pulvérisateur*, si je puis le désigner de la sorte, pourra être garni à l'intérieur d'aspérités plus nombreuses et plus dentées, que ne le seraient les bavures des trous du cylindre *décorticateur*. Ce serait à l'expérience directe éclairée par l'observation physiologique, à indiquer toutes les modifications accessoires ; mais on comprendra facilement que le second cylindre ne donnerait que de la farine pure de son, et que le premier donnerait déjà une farine fine, outre le son ; quant à nous, c'est le système de mouture que nous adopterions hardiment et sans aucune crainte, si nous avions à nous occuper de cette fabrication, qui aujourd'hui s'est compliquée d'une manière si ingénieuse, mais qui cependant laisse encore tant à désirer.

1567. Il y a quelques années, on annonça dans

les journaux, un nouveau système de mouture, fondé sur la verticalité de la roue tournante, c'est-à-dire que le grain s'y serait moulu au passage et en tombant, comme dans nos petits moulins à café. Je ne sais pas si l'on a réalisé en grand cette idée; mais elle nous paraît inexacte, en ce que bien des grains ou de grosses fractions de grains auraient passé sans mouture, en obéissant à leur propre poids, et que si, pour les empêcher de tomber, on avait un peu trop rapproché la roue des parois *dormantes*, on aurait nécessairement moulu le son aussi fin que la farine. Nous avons perdu de vue l'issue de ces premiers essais.

1368. PERLAGE DES GRAINS AVARIÉS. — Quoi qu'il en soit, et en nous servant des appareils actuels de perlage, il est une circonstance grave, où ce procédé est dans le cas de rendre un éminent service au commerce du blé; c'est lorsque la cargaison est tombée à l'eau et y a séjourné assez pour germer, ou bien lorsque les *gerbiers* ont été exposés à une température trop longtemps humide, qui en a fait germer les grains dans l'épi. Ces sortes de grains ainsi avariés ne servent jamais plus à faire de la farine. On les consacre exclusivement à la fabrication de la bière ou de l'amidon. Mais ces grains ne donnent pas une bière aussi estimée que celle de l'orge, et leur conversion en amidon est déjà un déchet. Au moyen du perlage, on pourra en retirer presque la même quantité de farine que des grains non avariés. En voici la raison : L'embryon, ainsi que nous l'avons déjà fait observer (1300), se trouve chez les céréales, plaqué à la base du péricarpe, et déborde au dehors par une hernie, qui permet au moindre choc de l'en détacher. Lorsqu'il est soumis à des circonstances favorables, la plumule et la racine sortent de ce point à l'opposé l'une de l'autre; mais l'anatomie chimique indique que la couche du péricarpe seule, contre laquelle l'embryon est adossé, a été décomposée par l'élaboration de la germination; là tous les grains de fécule ont éclaté (886) et leurs téguments nagent dans un liquide laiteux et imprégné d'acide acétique (978). Si la germination continue, ce genre d'élaboration, cette fermentation acide et nutritive gagne de proche en proche le péricarpe, et décompose de proche en proche l'amidon. Ainsi, dans les premiers instants de la germination, la perte n'est pas encore fort grande; tout est sain dans la graine, à l'exception de la couche qui recouvre le cotylédon, et de l'embryon qui a perdu, dès ce moment, son goût de noisette, pour prendre un goût d'amertume, un goût nau-

séabond qui ne manquerait pas d'être recherché dans la farine; ce qui, dans l'ancien système, ces grains en pleine nation étaient jugés perdus pour la mouture, il n'en sera pas ainsi, en adoptant le *perlage*. En effet, qu'on se hâte de grains de l'eau et de les exposer à l'air sec, au grand jour et à la lumière que la germination; qu'on les étende, en la plus mince épaisseur sur la surface du sol d'un séchoir ou d'une étuve, quand ils auront repris leur première consistance, et que le germe se sera desséché, qu'on les ramasse, par le vannage ou le tarare, de là, une fois que le premier choc en a enlevé l'embryon, la farine qu'on en obtient sera d'autant meilleure que toute autre farine de ce genre, et pourvu qu'on ait la précaution d'enlever le péricarpe, par le vannage ou le tarare, la paille formée par le germe desséché.

1369. PRODUITS DE LA MOUTURE. — Le perlage ne retirerait qu'une seule qualité et une seule qualité de farine, qui serait aux premières qualités ordinaires. En effet, le *perlage* on attaquerait le son à part la fécule, le péricarpe dépouillé de son son, et ne pouvant plus donner que de la farine, aucune trace de son. Il n'en est pas de même dans les autres systèmes de mouture. Les fragments de péricarpe ou ceux du péricarpe et cru bryon, se trouvant pêle-mêle et confondus à chaque opération, il est évident qu'on ne saurait jamais obtenir l'un tout à fait et le débris de l'autre; aussi remarque-t-on que les opérations sont nombreuses, plus le son de farine augmente en nombre à les enlever, le déchet augmente en proportion de la quantité de son enlevé. Par exemple, le déchet dans certains pays, de 1  $\frac{1}{2}$  pour 100 pour la mouture brute ou à la grosse, de 2 pour la mouture bourgeoise, et de trois pour la mouture économique, la plus parfaite. Il est, pour le seigle, de 2 pour le premier cas, de 3  $\frac{1}{2}$  dans le second, de 4 pour 100 dans le troisième. Dans d'autres pays, jusqu'à 4 pour 100.

1370. Le déchet provient en effet de ce qui s'attache aux surfaces, de celle qui est sur le sol, et surtout de la partie la plus fine de la farine, que sa grande ténuité fait m-

le plus faible seconasse, et qui se perd  
ce que les meuniers désignent sous le  
orallon, synonyme de ce que nous  
é suspension (27). Or la quantité de  
ration; doit varier nécessairement,  
usine est plus ou moins bien tenue, et  
reils ferment plus ou moins bien. Nous  
até qu'une simple mouture du blé, à  
ulin à café ordinaire, lui fait perdre  
100 en poids.

ant aux produits, ils varient selon le  
mouture. Ici par la mouture économi-  
fournira, par hectolitre du poids  
(1347), 45 à 50 kil. de farine de pre-  
é; 5 à 7 kil. de farine de deuxième  
à 6 kil. de farine de troisième qualité;  
renfermant plus de son que la deuxième,  
erne plus que la première; en sorte  
25 kil. restant se retrouveraient dans  
s recoupettes. Là l'hectolitre de fro-  
ids de 81 kil. donne : 36 kil., de farine  
de blé; — 11,5 kil. de farine dite  
gruau (1352); — 6,5 kil. de farine  
gruau; — 5 kil. de farine bise et  
gruau; — 2 kil. de farine bise aussi;  
le gros son; — 3,5 kil. de petit son;  
re coupe et recoupe; — 2 kil. de  
et 81 kil.

un hectolitre de seigle du poids de 70  
par la mouture économique : de 35  
farine première qualité; — 7 à 10 kil.  
ième qualité; — et le reste en issues.  
litre de seigle, du poids de 74 kil.,  
il. de farine d'une seule nature; —  
son et recoupe; — et 2,5 kil. de dé-  
74 kil.

re d'orge, du poids de 62 kil., donne  
mouture économique, 45 kil. de farine  
nature; — 15 de son et recoupe; et 2  
total 62 kil.

dans toute cette série de produits,  
mélange de la farine avec une plus  
ible quantité de la portion corticale  
aire du grain (\*), il est évident qu'en  
in seul coup cette écorce, on obtien-  
ine un seul et unique produit de la  
ualité possible; c'est-à-dire unique-  
sé, en fait de substances insolubles,  
de gluten; ce serait la farine la plus  
pour la panification, opération que la  
provenant de la mouture renferment toutes  
nité d'amidon, qu'on pourrait recueillir avec  
océdé de l'amidonniér (1074).

présence du son altère, en proportion de la quan-  
tité du mélange.

### 5<sup>e</sup> Panification.

1374. Nous n'avons pas à nous occuper, en cet  
endroit, des propriétés nutritives des diverses  
espèces de farine; ce sujet se rattache de trop près  
à celui de la digestion; nous y reviendrons, en  
traitant de ce phénomène. Nous parlerons seu-  
lement des qualités physiques que les diverses  
espèces de farine sont dans le cas de communi-  
quer à la panification.

1375. La PANIFICATION est une opération dont  
on connaît fort bien le mécanisme, mais dont  
on ignore les phénomènes intimes. De tout temps  
on a reconnu que c'est sous cette forme que  
les céréales profitent le mieux à l'alimenta-  
tion des hommes; et l'expression *manquer de*  
*pain*, a été, de temps immémorial, comme au-  
jourd'hui, l'expression la plus caractéristique du  
dénûment et de la misère. Les anciens étaient  
aussi friands de beau pain, que nous le sommes  
nous-mêmes; et ils recherchaient les pains faits  
avec leur *far*, avec autant de soin que nous re-  
cherchons nos pains de gruau (1352). On serait  
pourtant tenté de révoquer en doute cette opinion  
que nous puisons dans leurs livres, en exa-  
minant les pains qui se rencontrent si fré-  
quemment dans les tombeaux égyptiens; en effet,  
ce sont, au moins ceux que l'obligeance de Du-  
bois (1035) nous a mis à même d'examiner  
de plus près, ce sont des galettes triangulaires  
de près de dix centimètres de côté, et de deux  
centim. d'épaisseur, plates et d'une pâte compacte  
et non levée. Leurs cassures n'offrent aucune de  
ces grandes cellules qui caractérisent nos beaux  
pains. Il y a plus, c'est que la pâte en a été pé-  
trie avec une farine plutôt concassée que moulue,  
et dans laquelle se trouvaient, outre le son, les  
balles entières de la fleur; aussi l'aspect des  
miettes est-il aussi résineux, aussi rougeâtre que  
celui de la croûte. Mais n'oublions pas que  
ces pains, destinés à être déposés dans le séjour  
des morts, n'avaient nul besoin d'être aussi  
beaux que ceux qui servaient aux vivants; qu'ils  
étaient là en guise d'offrande et non de provision,  
et que peut-être une des qualités exigées par le  
rit mortuaire, était qu'ils n'eussent rien de ce  
qui fait le mérite des pains de consommation.  
Dans ce pays de haute civilisation, le premier des  
arts n'était pas resté en arrière, quand tous les  
autres avaient fait tant de progrès; et les hom-  
mes d'alors avaient trop de nos goûts actuels,

dans tout le reste de leurs habitudes, pour n'avoir pas le goût du bon pain. Les hommes qui vannaient leurs grains après la récolte, ont dû de toute nécessité tamiser la farine, après l'avoir broyée sous la meule; quand on raffine les mets de la table, on commence par ne pas se servir de pain grossièrement pétri; or il n'est pas un homme constitué comme nous le sommes, qui pût digérer le pain que nous trouvons encore intact à côté de leurs morts. Ainsi, les Égyptiens, les Hébreux mangeaient, de temps immémorial, le pain aussi blanc que les Romains eux-mêmes, chez qui les boulangers (*pistores*) étaient en si grande faveur; ce qui nous reste de leur histoire en fait foi. Ils n'ignoraient aucune des circonstances de la panification; et, sous ce rapport, il est certain que l'art et la science n'ont pas fait le moindre progrès depuis. Ils établissaient une grande différence hygiénique entre le pain levé et le pain sans levain ou azyne; ce dernier était le pain du printemps, le pain de la pâque, le pain de la diète; l'autre était celui du travail et de la forte nutrition; le premier était d'une forme arrondie et d'une structure crevassée, d'une consistance tendre et friable; l'autre, blanc comme la neige, était plat comme du gros carton, et dur comme du biscuit de mer (\*). Ils savaient par l'expérience que le plus beau pain provient de la plus belle farine, et que la seule qui mérite ce titre est la farine de pur froment; il ne leur était point venu dans la pensée, que l'art des mélanges et des falsifications pût jamais lutter de puissance avec la culture, et qu'on parvînt jamais, par la combinaison de deux ou trois denrées d'inférieure qualité, à obtenir un produit d'une qualité supérieure; cette prétention d'économie transcendante est d'une origine plus moderne; elle est toute jeune pour nous. C'est à la haute chimie de nos temps académiques qu'il appartenait de raisonner ainsi qu'il suit : « Nous n'avons pas assez de froment, afin d'en fabriquer du pain pour tout le monde; demandons à la science de nous donner ce que la culture nous refuse. Puisque le pur froment fournit un beau pain, lorsque nous l'aurons rendu impur, en le mêlant à du seigle, à de l'orge ou à de la fécule, il est évident que nous obtiendrons un pain sinon aussi beau à l'œil, du moins aussi bon à l'estomac, et surtout moins cher que l'autre. » Et sur ce raisonnement singulier, on a bâti système

sur système, manipulation sur manipulation comme c'est l'ordinaire, on a toujours eu des dupes, pour payer un brevet d'invention. Nous avons eu, pour notre compte, l'honneur de goûter à sept ou huit pains de ces fabriques, et n'en déplaise à l'engouement des journaux d'alors, notre gosier n'y a trouvé des fraudes et non des améliorations. Di- gardes! le pain des cachots nous paraît un biscuit, en comparaison de ces produits des panetiers de la nouvelle terre promise; mais il faut fournir au peuple, qui de longue date connaît si bien en beau et bon pain. Le scientifique du *Réformateur* mit fin à ces tripotages, qui, nous l'espérons pour l'honneur de la science, ne se représenteront plus. On est convenu, depuis, de regarder comme un axiome, qu'on n'améliore pas, en combinant une bonne chose avec une pire; qu'on ne fait que détériorer ce qui est bon; que l'État public ne doit pas viser à trouver, dans la nature, quelque chose de plus nourrissant que le froment, quelque chose de plus cher à remplacer le froment, que la nature perfectionnée de pair avec la civilisation; mais obtenir, de la culture, autant que le demandent les besoins de la population. Le problème à résoudre n'est que là; partout ailleurs se tiennent l'absurde et le charlatanisme. Tant que la nature ne saura pas nous dire en quoi consiste le nomène de la panification, elle s'expose à de grands mécomptes, toutes les fois qu'elle d'en modifier *a priori* les éléments. Nous abordons la question, sous le point de vue théorique en nous occupant spécialement de la digestion.

1376. La farine, qui donne le pain le plus agréable à la digestion de l'homme civilisé, est celle dont l'amidon forme les trois quarts, et le gluten le cinquième. Si l'amidon était abondant, le pain en serait moins nutritif; si le gluten était trop abondant, il rendrait le pain indigeste; il serait nécessaire d'en annuler l'excès; et c'est peut-être dans ce but que les anciens habitants des bords de la Méditerranée, dont les céréales étaient si riches en gluten, avaient la précaution d'en soumettre les grains au feu, avant de les jeter sous la meule : *Et parant et frangere saxo*. Enfin la présence du son, par la résine de son péricarpe, et de l'embryon, par l'huile essentielle de sa

(\*) La tradition des juifs, qui, comme on sait, ne déroge jamais, a conservé le pain de la pâque avec toutes ses qualités

primitives. Les juifs du Midi le désignent vulgairement sous le nom de *caoudolou* ou *tsoudolou*.

est propre qu'à paralyser d'autant la fermentation panitaire. Mais les cons que réclame ce genre de fermentation ne urvent pas toutes dans la farine obtenue à ce de pureté; il faut reproduire artificielle- l'impulsion, si je puis m'exprimer ainsi, dans le sein de la graine intègre, la farine de la germination de l'embryon. Or nous : reconnu (978) que la germination se décèle acidité du péricarpe; et, d'un autre côté, it, depuis Kirchoff, que l'acidité a pour effet dial de saccharifier la fécule (976); c'est à la que la farine du péricarpe profite à la tion de l'embryon, ce n'est qu'au même prix le peut profiter à la nutrition de l'homme. une fois réduit en farine, l'embryon n'est là, pour imprimer cette impulsion aux élé- s désagréés du péricarpe; on y supplée, élangant la pâte avec une certaine quantité pain, et dans le nord de la France avec de la re de bière, dans la proportion de 34 déca- mes par sac de farine de 160 kil.

**77. PÂTRISSAGE DANS PARIS ET LES ENVIRONS.**— un sac pesant 160 kilog., on prend 8 kilog. de la du chef, destiné à faire les levains de la on du lendemain, en deux fournées. A cinq es du soir, on délaye ce levain dans six litres chaude, avec une quantité suffisante de farine, en former une pâte, que l'on travaille avec , et qu'on abandonne à la fermentation sac- ine (976), dans le pétrin jusqu'à dix heures; lit alors que la pâte lève, car les gaz qui se gent distendent la pâte en cellules, et en aug- tent le volume. On reprend alors de nouveau : pâte, et on la délaye dans douze litres d'eau , une quantité de farine suffisante, pour en er une nouvelle masse d'une consistance un ferme, qu'on laisse lever jusqu'au lendemain in quatre heures. Ce levain, qui fait la moitié i pâte en été, et un tiers en sus en hiver, est , ce moment, délayé avec soin dans une partie eau destinée au pétrissage; on ajoute alors le s de cette eau avec 5 hectogr. de sel, et on y lit la quantité de farine nécessaire à la pre- re fournée. Une fois le pétrissage terminé, on etire 40 kilog. environ pour la seconde four- et on laisse reposer vingt minutes; on la di-

viser, pour lui donner la forme de pains, que l'on dispose à Paris, au moins les grands, dans tout autant de paniers garnis d'une toile et saupou- drés de son, et ailleurs sur une planche saupou- drée de son; on les recouvre d'une toile; on les y laisse pendant deux heures; on les met ensuite au four, qu'on a eu la précaution de chauffer pen- dant une heure et demie, au moyen de près d'un stère de bois blanc, et qu'on a nettoyé ensuite. La cuisson est terminée, pour les petits pains, au bout de 30 à 40 minutes, et pour les grands au bout d'une heure un quart. On passe ensuite aux autres fournées.

**1378.** Dans les boulangeries de Paris, outre la surveillance active du bourgeois, cette fabrication exige le concours de trois hommes : du geindre (\*), chargé de pétrir à la main, et de deux aides. Quand la pâte est prête, un ouvrier pèse le pâton, c'est-à-dire la quantité désignée pour faire un pain, et le lance à son camarade, qui le *tourne*, c'est-à-dire donne au pâton la forme de pain; puis, après un certain intervalle de temps, un autre enfourne, après avoir nettoyé le four de sa cen- dre et du charbon, qu'on étouffe dans un grand vase en tôle, fermé hermétiquement d'un couver- cle de même métal; ce charbon est revendu pour la consommation, en qualité de *braise* (\*\*).

**1379.** Dans toutes les opérations précédentes, l'habitude décide de tout et forme toute l'habileté de l'ouvrier; la science jusqu'à ce jour n'a rien pu préciser; et, en fait de panification et de fermenta- tion panitaire, le plus habile chimiste manipula- teur est encore le *geindre*. Cependant, en con- frontant la marche de ces divers procédés avec les diverses données de la théorie, il est permis d'en- trevoir qu'un jour tout ne sera pas mystère, dans la panification, pour la nouvelle méthode. Es- sayons de discuter la série de ces opérations.

**1380. ESSAI THÉORIQUE.** — Le but principal de ces opérations est de faire servir, à la nutrition de l'homme, le péricarpe que, dans la graine intègre, la germination sacrifie peu à peu à la nu- trition, c'est-à-dire au développement de l'em- bryon. Pour cela, il faut mettre ce péricarpe en contact avec les parois absorbantes de l'estomac, d'une manière aussi immédiate qu'il l'est avec la paroi absorbante et cotylédonnaire de l'embryon; et par conséquent il est nécessaire de le dépouiller

De *geindre* (*gemiscere*), expression qui désigne le genre lement plaintif, par lequel le garçon boulanger, chargé trissage, marque la mesure de ses mouvements, et soulage rmon comprimés.

\*) La *braise*, à Paris, est le charbon des petits ménages et

la providence des repas improvisés; la vente dédommage le boulanger de la dépense du combustible, qui, de 7 fr. par jour se réduit, d'après les boulangers, à 3 fr., et d'après l'adminis- tration, à une balance à peu près exacte.

de la partie corticale qui l'enveloppe, et de l'isoler de ses débris, dont la présence ne serait plus qu'un lest inutile. La mouture perfectionnée fournit ce résultat (1356); le plus haut degré où elle puisse prétendre d'arriver, c'est d'isoler, en dernière analyse, tout le péricérme, et rien que le péricérme.

1581. Sans aucun doute, l'animal sauvage trouverait amplement de quoi battrer son palais et satisfaire son estomac, avec cette belle farine prise sans autre préparation; et la fermentation digestive s'établirait assez vite, sous cette forme, dans ce puissant organe. Mais l'estomac de l'homme civilisé a d'autres exigences; et l'industrie, pour lui, doit venir à l'aide de la nature, et lui rendre, après la mouture, le lait végétal de la germination. Or, comme l'embryon n'est plus là pour imprimer au péricérme cette impulsion nutritive, on a eu recours au levain. Si le levain est acide, il activera la fermentation acide du reste de la masse. Mais toute fermentation exige le concours de l'air et de l'eau. De là le pétrissage, qui marie l'air et l'eau aux plus petites molécules de la pâte, et porte le germe de la fermentation jusqu'au sein, pour ainsi dire, des atomes, emprisonnés dans les mailles factices du gluten (1243). La chaleur qui se dégage distend les téguments (901), et les rend perméables à la *substantia solubilis*, qui se mêle à l'eau à son tour. L'acidité réagit sur cette fécule ainsi préparée, et la convertit en sucre (976), lequel sucre réagit à son tour sur le gluten, pour le convertir en alcool, qui convertit le gluten restant en acide acétique. Et pendant toutes ces transformations, qui s'engendrent les unes les autres, il se dégage du gaz acide carbonique et de l'hydrogène, qui d'abord boursoufflent la pâte, la divisent en cellules cloisonnées, distendent celles-ci par la chaleur du four, rendent ainsi la masse plus perméable à l'action de la cuisson, et l'imprègnent de leur propre substance, d'une manière favorable à la digestion stomacale. La cuisson fait à son tour éclater une nouvelle quantité de grains d'amidon (901), et achève d'imprimer par là à tout ce qui était insoluble, les propriétés que notre organisation exige des substances alimentaires: le pain est achevé. Il offre alors un mélange heureux de gluten non malaxable et qui n'est plus susceptible de se boursouffler, d'amidon converti en empois, de sucre, d'huile et de gomme, le tout préservé contre la fermentation putride, par un commencement d'acidité alcoolique. Le mécanisme de la mouture et celui de la cuisson s'expliquent aisément, comme on le voit: c'est au pétrissage que se trouve le mystère;

c'est là qu'on s'arrête et qu'on reprend en tâtonnant; c'est là qu'on observe les heures, comme dans la culture on observe les saisons; car là, la fermentation pour désorganiser, comme ici elle tente pour organiser. Le mystère de la germination de la graine occupe toute la capacité pétrin; celui qui l'expliquera dans l'une de ces deux circonstances, l'aura expliqué dans l'autre; il aura en même temps expliqué la digestion dont la panification ne semble que le prélude si j'ose m'exprimer ainsi, le dégrossissement.

1582. Remarquez que la série des opérations de pétrissage exige autant l'influence des températures que la germination elle-même (\*); l'une est, au même titre que l'autre, un mystère nocturne, que le moindre rayon de lumière détournerait autant de sa voie que le moindre rayon de froid; circonstance essentielle que ne devront jamais perdre de vue ceux qui proposeront d'apporter, au perfectionnement de cet art, un esprit d'innovation.

1583. PÂTAINS MÉCANIQUES.—Dans une question encore mystérieuse, nulle circonstance de la technique qui réussit ne doit être indifférente aux yeux de la science qui doute; ne soyons pas trop hâtes dans les réformes de la pratique, alors que les hommes si timides dans la théorie. Cette objection s'applique surtout au mode de pétrissage. Nous avons fait remarquer (1242) que le gluten s'agglutine mieux par certains procédés de la panification que par d'autres; qu'il en échappe entre les doigts qui le pressent et le foulent, traverse les mailles du tamis, sur lequel on l'étend et l'étend; qu'enfin il forme une masse plus consistante, lorsqu'on ne cesse, en le malaxant, de le presser et de le comprimer. Si l'on veut former le tissu glutineux, il faut, après l'avoir déchiré pour en rafraîchir les bords, remettre les bords en présence pour les ressouder. Or, les mouvements musculaires sont encore, jusqu'à ce jour, ceux qui conviennent le mieux à cette série native de tractions et de compressions, que désignent sous le nom de *pétrissage*; et la mécanique, jusqu'à ce jour, est encore le pétrissage (1578), qui saisit à deux mains la masse, la lance de tout son poids sur le fond du pétrin, la pétrir du poing et la foule avec les pieds déchire en lambeaux, la réunit en masse, qu'elle ouvre enfin, par la division, les dernières lanières à l'eau et à l'air qu'il y emprisonne sans re-

(\*) Nouv. syst. de physiologie végét. et de bot., § 1489.

stant la pâte ; athlète vigoureux , mais , dont l'œil dirige les efforts et varie les nts , selon la circonstance fugitive du Les premiers pétrins mécaniques , que struits à Paris , n'avaient certainement nçus sous l'influence de ces considéra- auteurs ne paraissaient avoir eu d'au- ie de déchirer et d'agiter la pâte , qui t, en lambeaux , aux volants du moteur , ait de même ; aussi le pain qui s'ensui- es choses égales d'ailleurs , sortait-il tou- our , sous un aspect de mauvais augure. put plus tard de ce vice de manipulation , ercha à en modeler le mécanisme sur étrissage à la main ; c'était là un pre- vers le perfectionnement ; mais le second ire , et nous attendons encore un Vau- ui nous fabrique un *geindre* mécanique , rce , la souplesse , la variété des mouve- geindre animé , moins l'intelligence du il , auquel on suppléera par la mani-

Vous demandons une certaine indulgence du genre de réflexion qui va suivre ; car :royons pas devoir la retrancher. Il nous l'à part le mécanisme , le *pétrissage* à la porte sur l'autre , en ce qu'il ajoute , à nce , des principes animalisés , qui ne nanquer de profiter à la fermentation. position serait dans le cas de blesser la e des gourmets et des économistes de ais heureusement que la chimie ne po- me catégorie de substances dégoûtantes , ans ses combinaisons , tout s'utilise pour

Or il est incontestable que les mains du ie sauraient manier une fois la pâte sans er de sueur ; nous avons tracé plus haut i différences que le gluten puise dans le e ; chacun a dû observer que les mains t lavées préalablement , ne laissent pas ntracter , au pétrissage , un aspect plus core , par une déperdition nouvelle de ice ; la moindre expérience enfin suffit rendre à chacun de nous que la main la xette , après un instant d'agitation , ne ppliquer sur un linge ou un papier , poser une trace au moins superficielle ssage ; jugez de la quantité de sueur que

le *geindre* vigoureux et haletant doit déposer , à chaque effort , dans la pâte qu'il refoule (\*) ! Si cela est un fait et qu'on ne puisse le nier , il faut chercher à l'évaluer. Or il est impossible que cette quantité de substance animalisée reste inactive au foyer d'une si active fermentation ; si elle ne l'altère ni ne la ralentit , il faut qu'elle lui profite , il faut qu'elle ajoute au gluten quelque chose qui en augmente l'élasticité ou la souplesse , et aux éléments fermentescibles un nouveau germe de fermentation. Or le *pétrin mécanique* n'y ajoute rien de semblable. Il y a près de dix ans que nous avons pour la première fois exprimé cette idée , d'abord singulière , mais qui ne parut rien moins que ridicule ; car un établissement à pétrin mécanique la mit à profit avec succès , en mêlant à la pâte , du jus de viande obtenu à froid ou par une chaleur modérée ; et nous pensons que cette addition , en toute circonstance , ne pourrait que profiter à la pâte provenant de farines non riches en gluten , et encore mieux à la pâte de celles qui en sont totalement privées.

1385. Les lettrés romains , qui étaient pour le moins tout aussi civilisés que les nôtres , et par conséquent tout aussi peu au courant des procédés qui nous font vivre , manifestaient le même dégoût que nous , en s'occupant de réflexions analogues à celles que nous venons de prendre la liberté d'exprimer ; et ce qui les étonnait le plus chez les Égyptiens , ces grands producteurs de pur froment , ces habiles préparateurs de pain , c'était de les voir pétrir la pâte avec les pieds. « Des peuples , s'écriait Pomponius Méla , qui pétrissent l'argile avec les mains et la pâte avec les pieds ! *Lutum inter manus , farinam calcibus subigunt !* » Depuis trois mille ans , les *geindres* n'ont pas plus changé d'habitude que les céréales de nature (1045) ; et nous concevons maintenant pourquoi les *geindres* d'alors trouvaient tout autant d'avantage que les *geindres* d'aujourd'hui à fouler aux pieds la pâte destinée à nos bouches. Oh ! quelle horreur ! n'en parlons plus.

1386. En résumé , moins la pâte renfermera de gluten , moins elle emprisonnera d'air et d'eau ; moins la pâte sera levée , et moins la fermentation aura d'éléments. Plus vous pétrirez la pâte , plus vous obtiendrez de pain en poids et en volume , et meilleur sera le pain. Tout mélange qui altérera

civilisation , qui ne marche que les mains sur les saurait horreur de porter un morceau à la bouche , le malheur de voir comment on le coupe , ou com- prépare ; la civilisation se rend justice ; elle a hor-

reur de tout ce qui lui ressemble. D'où vient que la viande cuite du porc nous paraît plus propre que l'épiderme de l'homme ?



les proportions d'amidon et de gluten, altérera d'autant la qualité de la pâte et les propriétés du pain. Défense au chimiste d'inventer de nouveaux pains. Jusqu'à ce qu'il puisse nous rendre raison de ce qui se passe dans la pâte!

1587. A ce propos, nous ne saurions nous dispenser de dire un mot du pain de dextrine, dont nous avons donné plus haut le prospectus (971). Il est inutile de rappeler ce que l'on entend ou plutôt ce que l'on n'entend pas par le mot de dextrine; mais il ne sera pas inutile de dire que les auteurs de cette logomachie ne sont jamais parvenus, de leur aveu, à fabriquer du pain avec la chose; c'est un boulanger seul qui a réalisé ce résultat; car, dans ce siècle de désorganisation, les boulangers menacent d'en savoir plus que les chimistes sur les points de leur profession. Ce boulanger usurpateur, c'est Mouchot, dont nous transcrivons le procédé. « On prend 50 kil. de fécule, 5 kil. d'orge germé réduit en malt, et 200 kil. d'eau. On met les 5 kil. d'orge dans 100 kil. d'eau froide; au bout de quatre à cinq heures, on presse fortement la masse, et l'on recueille le liquide, auquel on ajoute les 100 kil. d'eau qui restent. On chauffe le tout au bain-marie jusqu'à 60° centig.; on y verse les 50 kil. de fécule, en remuant avec une spatule de bois, jusqu'à ce que la chaleur se soit élevée à 70°. A 60°, le liquide forme empous, et à 70°, au bout d'un quart d'heure, l'empous est liquéfié (973). On retire du feu, on abandonne le liquide quatre ou cinq heures à la température de 10° centig. Pendant ce temps, la masse prend un goût alcoolique très-prononcé; on filtre alors. On verse ce liquide dans une bassine, pour vaporiser les deux tiers d'eau, afin d'obtenir un sirop de 20° à 30°. On prend alors une portion de levûre que l'on délaye dans ce sirop; après une demi-heure, le liquide augmente de volume par suite de la fermentation intestinale de la masse (1579). Cela compose le premier levain que l'on verse dans le pétrin, avec la farine, sans levain d'autre nature, dans la proportion de 50, 60, et même 80 pour 100; l'on en fait une pâte bien légère, que l'on divise pour en obtenir des petits pains qui se distinguent par leur goût et leur légèreté, et qui prennent le nom de pains de dextrine. »

1588. Ce sont là, comme l'on voit, des pains de luxe, et nous souhaitons fort que le luxe rende en profit à l'artiste, les dépenses, dans lesquelles les fausses indications des chimistes de profession l'ont entraîné, avant qu'il soit arrivé, par ses tâtonnements raisonnés, au résultat qu'il exploite

Quant à nous, on le sait, en fait de miel notre palais est un triste connaisseur. Pain de dextrine ne nous a pas paru, à des propriétés que lui assigne l'artiste. Pain de gruau qu'il fabrique d'après les ordinaires nous semble d'une saveur exquise; l'autre, qui s'annonce par un sucré, laisse dans la bouche un arrière-goût et qui pique la langue, comme le ferait un pain desséchée à la poussière. Nous vous pardonnons l'art, mais la nature est plus sage. Jusqu'à plus ample information, en tout cas, nous nous en tenons à notre fécule.

1589. Sous le rapport théorique, ce pain peut être appelé : *pain de bière, pain de sirop, pain d'orge germé, pain de malt, pain des brasseurs, pain de diastase*, fin, tout aussi bien que *pain de dextrine*. En effet, si on entend par *dextrine*, la substance soluble de la fécule, l'acide et les sels germés ne doivent plus avoir laissé de cette substance dans le sirop, s'il est sucré; mais ce sirop n'est pas tout sucré; tous les principes du malt de bière s'y réunissent; cette *dextrine* équivaut donc à un mélange de sucre, d'acide, de gluten dissous, de malt soluble, d'alcool, de résine, d'autres substances qui tournent le rayon polarisé, les uns à droite, les autres à gauche, plus, les autres moins; en sorte qu'il ne faut pas prendre le nom de *dextrine*, cet amalgame qui, si on le veut, est soluble, mais qui, si on le veut, est insoluble. Le nom de *dextrine* devrait, au moins par respect pour la nature, être remplacé par le nom de *sinistro-dextrine*.

1590. Mais alors pourquoi tous ces pains chauffés, et ces proportions? pour faire des pains de *sinistro-dextrine*? N'avez-vous pas du sirop tout fait, vous pas des mauvaises mélasses et de l'alcool? Pétrissez votre levain avec un peu de ces deux substances, et vous obtiendrez de frais, un pain de luxe aussi agréable. Je suis même porté à croire qu'on arriverait au même résultat, en pétrissant le levain avec de la pâte, avec de la bonne bière mousseuse et consommable, méfiez-vous seulement des membres des sociétés d'encouragement, en faisant un rapport sur les conseils qu'ils conseillent, font, par la même occasion, un rapport sur leurs prétendues inventions.

1591. MÉLANGE DES FARINES. — L'on a depuis dix ans, sur les moyens de sophistication des farines par la fécule

051), a peut-être encore, plus que la denrée, contribué à faire abandonner la fraude, par les meuniers et marchands qui se sont rejétés sur d'autres moyens ; et d'orge perlé, et surtout la farine, ou féculé grossièrement obtenue, du sarféroles, des mauvais pois, des lentilles enfin, peut s'incorporer à la farine en altérant le toucher et l'aspect. Non seulement de ces farines de contre-muniquent à la farine de froment une qualité, que certaines farines pures de blé ne laissent pas que d'offrir à l'œil. Les substances, les farines de pois, de harféroles, et surtout du pois chiche (\*), sont les moins capables de déranger les propriétés de l'amidon et du gluten, et partant moins à la marche de la fermentation. Depuis longtemps on a abandonné l'idée de mélanger la farine avec des pommes de terre cuites. On donnait un pain lourd et mat encore avec la féculé seule ; parce qu'avec la féculé, les pommes de terre apportaient à la pâte un tissu serré et de surcroît, qui divise là où il faut l'unir, qui sépare et isole là où il faut réunir les éléments de la fermenta-

Or, lorsque vous voudrez reconnaître la sonne des farines, si les indications microscopiques sont insuffisantes, ayez recours à la méthode (1243), pour constater approximativement les proportions d'amidon et de gluten. Mais pas alors que ces proportions varient, car on ignore d'où proviennent les céréales et les farines météorologiques de la saison. Les chimistes devraient se livrer à un travail minutieux pour but de constater comparativement, par des moyennes, les proportions de l'amidon, que sont dans le cas de contraires de chacune de leurs localités, en tenant compte de la différence d'exposition et de l'humidité probable qu'on arriverait, et à des réactions chimiques qui ne laisseraient pas que de servir à la probité du commerce, et d'unir à des résultats statistiques et scientifiques. Mais la France n'est rien moins que riche en produits. Mais il faudrait procéder sur ce point : toute la surveillance d'une instruction

île de Tine, l'une des îles de l'Archipel, les femmes du pays font un pain d'une saveur délicieuse avec les pois chiches, les terres caillouteuses du Midi. La veille du jour où l'on veut pétrir, elles font bouillir trois ou quatre livres de pois, et ensuite elles les écrasent pour former, avec

judiciaire. Il y a tant de spéculateurs parmi les premières autorités du lieu !

1393. RENDEMENT DES FARINES. — En moyenne, 159 kil. de belle farine de froment donnent 102 pains de 2 kil. chacun. Le pétrissage peut porter ce rendement à 105 pains. La farine a donc par le pétrissage augmenté en poids de plus du quart ; cet excès de poids est dû à l'eau, à la levure, au sel qu'on y ajoute, et qui font corps avec elle. A la cuisson une partie de l'eau s'est évaporée, en sorte que le poids du pain cuit ne représente pas le poids de la pâte encore dans le pétrin. Jusqu'à présent il a été impossible de déterminer, d'une manière précise, à quel poids s'élève cette perte ; l'Académie des sciences s'en occupa sans succès en 1781 ; ce qui fait que le boulanger, obligé de se conformer aux ordonnances qui fixent le poids et le prix du pain, est exposé à des mécomptes que toute sa sagacité ne saurait prévoir. C'est pour cela que l'autorité à Paris, avait fixé en 1817, une limite à l'inexactitude dans le poids, sous le nom de *tolérance*. Le boulanger était excusable aux yeux de la loi, quand il ne manquait que 5 onces sur un pain de 12 livres, 4 sur un pain de 8, 3 à 4 sur un pain de 6 ; 4 à 5 sur un pain long de 4 livres ; 2 à 3 sur un pain forme ordinaire de 4 livres ; mais, sur la demande de l'acheteur, il était obligé de compléter le poids, en prenant sur un autre pain. En 1825 l'administration abrogea cette ordonnance ; en 1831 elle ne l'avait pas encore rétablie.

#### § V. Emploi du gluten en thérapeutique.

1594. Taddei (\*\*) avait proposé, comme succédané du blanc d'œuf, dans les empoisonnements par le sublimé corrosif, une poudre émulsive de gluten, formée de gluten dissous dans un savon de potasse, le tout préalablement desséché à l'étuve et pulvérisé, administré ensuite à la dose de 4 scrupules délayés dans un verre d'eau, contre 10 grains de sublimé. Si l'expérience venait à démontrer l'efficacité de ce résultat, la théorie l'expliquerait d'une manière fort intelligible. En effet, le gluten seul étant insoluble, ne jouerait dans un empoisonnement que le rôle d'une substance inerte. Mais une fois dissous par le savon de potasse, si vous mettez le mélange en présence d'un

le levain, une espèce de pâte qu'elles délayent en versant dessus une certaine quantité d'eau. Le lendemain, elles pétrissent ce levain avec 30 ou 40 livres de farine, et font avec la pâte de grands pains ronds, qui se conservent longtemps frais.

(\*\*) *Journal général de médecine*, LXXX, 97.

sel capable de neutraliser ou d'absorber le dissolvant, le gluten abandonné reprendra sa première adhérence, et enveloppera, en se coagulant, toutes les particules vénéneuses que la double décomposition aura épargnées. Mais nous persistons à croire que l'albumine de l'œuf réaliserait ce résultat, dans tous les cas, d'une manière plus prompte et plus sûre.

#### § VI. Emploi du gluten dans les arts.

1395. L'on se sert encore, dans le midi de la France, du gluten extrait de la farine du *Phalaris canariensis*, pour agglutiner entre elles les feuilles de cuir qui composent la semelle, et en rendre la soudure imperméable à l'eau. Le gluten extrait tout exprès de la farine des céréales coûterait trop cher pour être consacré à cet usage. Il n'en sera pas de même du gluten obtenu par le nouveau procédé des amidonniers, qui, auparavant objet de rebut, pour être livré à l'industrie, à un prix inférieur même à celui du gluten du *Phalaris canariensis*, il est probable que ce sera là, pour cette fabrication, un de ses principaux débouchés.

1396. Mais il est un autre genre de gluten, dans lequel le gluten de rebout joue un grand rôle. On sait que les raisins de la France abondent en une sorte de sucre, la faute aux raisins du Nord, qui ne contiennent en sucre que ceux du Nord. Ce sucre, le gluten. Les vins qu'on obtient de ces raisins distinguent par une saveur particulière, qui en fait le prix. Or, pour augmenter la quantité de sucre en alcool, on ajoute au moût, une quantité nouvelle de sucre, et on neuse. En jetant donc dans le moût, le gluten obtenu de l'extraction de l'amidon, on rendrait les vins du midi plus sucrés, sans en alcool qu'ils ne le sont déjà. On voit, en effet, les vins de table, ils n'en acquiescent par la production de leur alcool. On voit, en effet, les vins de table, ils n'en acquiescent par la production de leur alcool. On voit, en effet, les vins de table, ils n'en acquiescent par la production de leur alcool.

1397. « La glu du commerce est un produit d'un aspect verdâtre, d'une consistance épaisse et collante, qui s'attache à la surface des objets, et qui a la propriété que l'oiseleur emploie pour lier les petits oiseaux qui viennent de se faire en grand de l'écorce d'un arbre, et des baies du groseiller.

pourris, on les met dans un vase de terre, ou à la cave, et on les laisse se dessécher. On les met dans un pilon, et on les écrase avec un pilon, et on les laisse se dessécher. On les met dans un pilon, et on les écrase avec un pilon, et on les laisse se dessécher. On les met dans un pilon, et on les écrase avec un pilon, et on les laisse se dessécher.

1398. A travers le test épais des gâteaux de papier (pl. 10, fig. 13) ou des tubes, on aperçoit plus aucune organisation, ou est forcé d'admettre, à la suite de ce test est organisé lui-même, en papilles, qui s'allongent en poils, ou le pollen de l'*Albicans*, ne sont pas, mais se dehors. L'anatomie confirme ce fait (car on peut dire de cette espèce). L'anatomie confirme ce fait (car on peut dire de cette espèce). L'anatomie confirme ce fait (car on peut dire de cette espèce).

1399. Les deux cellules ont de la même forme de l'autre, et en les séparant des deux aiguilles, on voit à l'intérieur, et qui divise l'intérieur en deux compartiments cellulaires, une cellule, une de champ et une de côté, celle aux yeux l'adhésion avec, par conséquent, le pollen de l'*Albicans*, ne sont pas, mais se dehors. L'anatomie confirme ce fait (car on peut dire de cette espèce).

1400. Les deux cellules ont de la même forme de l'autre, et en les séparant des deux aiguilles, on voit à l'intérieur, et qui divise l'intérieur en deux compartiments cellulaires, une cellule, une de champ et une de côté, celle aux yeux l'adhésion avec, par conséquent, le pollen de l'*Albicans*, ne sont pas, mais se dehors. L'anatomie confirme ce fait (car on peut dire de cette espèce).

1401. Les deux cellules ont de la même forme de l'autre, et en les séparant des deux aiguilles, on voit à l'intérieur, et qui divise l'intérieur en deux compartiments cellulaires, une cellule, une de champ et une de côté, celle aux yeux l'adhésion avec, par conséquent, le pollen de l'*Albicans*, ne sont pas, mais se dehors. L'anatomie confirme ce fait (car on peut dire de cette espèce).

1402. Les deux cellules ont de la même forme de l'autre, et en les séparant des deux aiguilles, on voit à l'intérieur, et qui divise l'intérieur en deux compartiments cellulaires, une cellule, une de champ et une de côté, celle aux yeux l'adhésion avec, par conséquent, le pollen de l'*Albicans*, ne sont pas, mais se dehors. L'anatomie confirme ce fait (car on peut dire de cette espèce).

ra de dissoudre l'autre, mêlées à la résine également soluble dans la menstrue, et l'eau reprendra le même temps qu'elle s'emparera de la dissolution de ce tissu cellulaire libéré. La glu n'est donc qu'une des formes que les mélanges prêtent au résineux à base ammoniacale (850) ; chez la plupart des végétaux, c'est le tissu du péricarpe; chez le chêne, c'est la résine qui commence à passer dans l'eau ; on la glu dans plus d'une espèce : dans les baies du *viburnum*, dans les tiges du *gentiana lutea*, dans les racines du *scilla*, du *cynanchum*, et du *ficus religiosa*, dans le *boletus* (glu de chêne et de Chine) ; à la base du *monarda*, du *lychnis viscaria*, du *tridactylites*. On l'extrait en grand du *sapium aucuparium*, et en petites quantités, *cordia sebestena*.

## SEPTIÈME GENRE.

## ORGANES POLLINIQUES.

Les organes polliniques, des étamines, sont compliquées dans leur organisation, et leur étude générale, et qui recèlent dans leur structure une destination à déterminer le développement d'un nouvel individu, sous forme soit de *bourgeon*, c'est-à-dire à féconder une ovule. La nécessité de cette définition sera motivée, par les rapprochements analogiques de la seconde partie de ce chapitre. Je diviserai ce genre en *organes polliniques* ou *pollen des anthères*, et en *organes polliniques externes* ou *pollen des ovules*.

## PREMIÈRE ESPÈCE.

*Pollen des anthères* (\*).

Le monde a remarqué, autour du bouton de la tulipe, les six filaments qui supportent presque la corolle, et qui forment un corps jaune, allongé, et qui se termine en une pointe sur son sommet. C'est l'anthère.

est un coffre à deux compartiments parallèles qui, à une certaine époque, s'ouvrent avec explosion, et lancent, sur le stigmate du jeune fruit, une poussière jaune qui y reste attachée. Cette poussière, c'est le *pollen* ; elle se compose de grains plus variables encore, dans leurs formes et dans leurs dimensions, que ne le sont les grains d'amidon (1036).

## § I. Caractères physiques des grains de pollen.

1402. Les grains de pollen varient de forme et de dimensions, dans les limites les plus larges selon les genres, et en subissant de simples modifications selon les espèces. Lisses et sphériques ou allongés dans les graminacées, les cypéracées et le plus grand nombre des monocotylédones corolliflores ; sphériques et mamelonnés sur toute leur superficie dans les tulipes (pl. 10, fig. 13), les malvacées, le *convolvulus arvensis* (fig. 21), et un grand nombre de composées ; triangulaires à angles en mamelons dans le *lopezia stachytarpheta*, les *œnothera*, le *cucurbita leucantha* (pl. 10, fig. 26), le *scabiosa caucasica*, etc. ; bilobés dans les conifères (fig. 27, 28), on les voit s'agglutiner les uns contre les autres et former des masses plus ou moins solides, dans les orchidacées et les asclépiadacées.

1403. Ceux des graminacées affectent quelquefois  $\frac{1}{100}$  et dépassent à peine  $\frac{1}{20}$  de millimètre, tandis que ceux du *cucurbita leucantha* atteignent  $\frac{1}{14}$ , ceux de l'*hibiscus rosa sinensis*  $\frac{1}{25}$ ,  $\frac{1}{10}$ ,  $\frac{1}{7}$ , ceux du *stachytarpheta*  $\frac{1}{7}$  sur les côtés et  $\frac{1}{12}$  sur leur épaisseur.

Leur couleur par réflexion varie aussi à l'infini, du blanc au gris, au jaune, au purpurin, au rouge, etc.

## § II. Développement des grains de pollen.

1404. Dès mes premières recherches sur le pollen, j'eus lieu de remarquer que ses grains ne jouaient pas toujours librement dans les boîtes (*theca*) de l'*anthère* (1401). L'analogie, qui avait toujours servi si sûrement de guide, de mes découvertes sur l'*amidon*, me fit porter spécialement mon attention sur cette nou-

\*5. — Ibid., tom. X, n° 176. — *Annal. des sc. d'obs.*, t. 313, mai 1830. — *Mém. de la Soc. d'hist. nat.* III, sur les tissus organiques, §§ 67 et 90.

velle circonstance ; et je ne tardai pas à m'assurer que, de même que les grains d'amidon, les grains de pollen croissent dans les mailles d'un tissu cellulaire.

1405. Car si l'on examine la structure de ces boîtes bien avant la fécondation, on s'assure que l'intérieur en est rempli, dans le principe, de granulations très-petites, qui se présentent de jour en jour, avec des dimensions plus grandes, qui s'isolent de plus en plus, et qui enfin atteignent les formes et les dimensions des grains de pollen, tels qu'on les retrouve à l'époque de la fécondation même.

1406. En même temps que ces grains s'isolent, on observe distinctement que l'intérieur de ces boîtes (*theca*) est divisé par des cloisons plus ou moins nombreuses, et forme des cellules, dans l'intérieur desquelles sont logés les grains de pollen. Ces cellules en général sont glutineuses, élastiques, filantes, et sont entraînées par la pointe de l'aiguille, en enveloppant les grains, qu'elles recouvrent, comme une toile d'araignée ; ce phénomène est très-sensible dans l'*hibiscus rosa-sinensis*, L. Quelquefois, par l'effet du déchirement, ce tissu cellulaire glutineux s'étire en petits filaments, qui s'étendent, d'une paroi ou d'une extrémité de la boîte à l'autre. Ce tissu élastique se comporte avec les réactifs, exactement comme le gluten des céréales, et il disparaît dans les antères de certains végétaux, soit par la dessiccation, qui l'émiette, soit par la formation d'un acide qui le rend soluble et coulant.

1407. Ce qui achève encore mieux de démontrer que les grains de pollen ne sont, ainsi que les grains de fécule, que des cellules isolées, c'est l'anatomie de ces *déviations* si fréquentes, par lesquelles un pétale de rose ou de toute autre filar double produit des grains de pollen, sur un point quelconque de sa surface. On voit, en effet, les cellules d'alentour passer par des gradations successives de dimensions et de coloration, à la forme d'organes polliniques, d'une manière si frappante, qu'il ne reste plus le moindre doute à l'observateur.

### § III. Organisation et analyse microscopique du grain de pollen.

1408. La structure compliquée du grain de pollen est bien plus sensible que celle du grain d'amidon, à cause de la nature des substances hétérogènes, qui enrichissent son tissu.

1409. La seule inspection du pollen du *pinus*

*sylvestris* (pl. 10, fig. 27, 28) suffit pour nous faire connaître que la cellule principale, qui sert de tégument général, renferme dans son sein de grandes cellules, dont deux latérales offrent un grand paquet jaune rougeâtre à leurs extrémités, une antérieure, transparente (fig. 27), et une postérieure, blanche et opaque (fig. 28). En observant les grains sphériques et transparents du pollen des graminacées, on serait tenté de considérer le grain de pollen du *pinus sylvestris* comme le résultat de l'association de deux grains de pollen, dans le même tégument. Car, dans l'intérieur du grain de pollen des graminacées, on observe un paquet central de cellules, analogue à chacun des deux paquets du pollen des graminacées, qui traversent le pollen du *convolvulus arvensis* (fig. 21), qui par réflexion est grisâtre, et qui, par réfraction (fig. 29), six segments, trois opaques et trois transparents, qui lui donnent l'aspect d'une *balle à jouer*.

1410. A travers le test épais des grains de pollen des tulipes (pl. 10, fig. 13) ou des malvacées, on n'aperçoit plus aucune organisation interne ; on est forcé d'admettre, à la seule inspection, que ce test est organisé lui-même, et que ces papilles, qui s'allongent en poils grossiers sur le pollen de l'*hibiscus*, ne sont que des saillies faisant saillie au dehors. L'anatomie du pollen du *nyctago jalappa* (car on peut disséquer de cette espèce), l'anatomie confirme cela et démontre l'organisation de l'intérieur. Lorsque l'on coupe par le milieu ce gros pollen, les deux calottes ont de la peine à se séparer l'une de l'autre, et en les séparant par la traction des deux aiguilles, on voit qu'elles sont retenues par un tissu élastique, infiniment fin, et qui divisait l'intérieur du pollen en plusieurs compartiments cellulaires. Ces calottes, vues de champ et par réfraction au microscope, offrent aux yeux l'aspect d'un tissu cellulaire serré, parsemé régulièrement de grandes cellules (pl. 10, fig. 14), dont la disposition rappelle la structure de l'œuf de l'alcyonelle et de la spongille. Ces grandes cellules, si elles faisaient saillie au dehors, donneraient, au pollen du *nyctago*, l'apparence de celui des malvacées. Au lieu de ces cellules disposées en quinconces, le cornu du pollen des onagres, etc., offre, par réfraction, une cellule transparente à ses angles (1405).

(\*) *Mém. de la Société d'hist. nat. de Paris*, tom. 1, pag. 3, et pl. 21, fig. 4 1827.

nous avons démontré (\*) dernièrement, ainsi des pollen étaient tapissés à l'intérieur des tours de spires, que nous avons ren-contrés toutes les cellules végétales, de quelle et de quelque nature qu'elles soient. Les grains de pollen ne saurait être nié.

Ces grains de pollen ne sont pas plus lisses que les cellules glutineuses qui remplissent le *theca* (1406) de leurs anthères, que d'amidon (991) dans l'intérieur des cellules ligneuses, soit glutineuses (1257). Chaque grain est muni d'un *hile*, par lequel il a paroi qui lui a donné naissance; et ces sont les anthères d'*epilobium*, tiennent à lui par de longs funicules blancs, espèces de ombilicaux que les botanistes ont pris pour filaments entre-croisés et disposés là au en faisant rouler un grain dans l'eau du et, il devient aisé d'observer au passage portant quelquefois avec lui un fragment de du tissu cellulaire (pl. 10, fig. 13). de le mettre mieux en évidence, il suffit de n grain de pollen dans l'acide sulfurique, dissolvant les substances opaques du grain, quer son test, laisse apercevoir distincte-ment la *ouverture* du *hile* (pl. 9, fig. 6, aa). L'analyse microscopique va nous révéler r, non-seulement l'organisation interne e du grain de pollen, mais encore la na-ture des substances que chaque ordre de ses cellu-laires.

A peine les grains de pollen tombent-ils outte d'eau déposée au porte-objet, que eux manifeste des mouvements de recul; on voit sortir, par une explosion quel-que forte, un boyau qui se roule sur lui- même en nuage de granulations qui se dis-solvent dans l'eau. C'est par la filière du *hile* (1411) sortent ces organes, ainsi que mes expériences et mes observations le démontrent; et même a lieu sur certains pollens, même trois ans après la récolte de la plante, ple, sur celui de l'*helianthus annuus*. Présenté (pl. 10, fig. 29) le pollen du *con-fer arvensis* éjaculant ce long boyau; celui insoluble dans l'eau, et sous l'effort des ongles, il s'étend et s'étire en filaments fins, en répandant des myriades de granu-lations on observe, dans son intérieur, des gra-ains, et souvent des compartiments cellulai-

res. L'alcool coagule sa substance, l'ammoniaque la ramollit, mais sans la dissoudre entièrement.

1414. Si on laisse séjourner, entre les deux la-mes de verre, des grains de pollen de tulipe (fig. 13) dans l'alcool à 58°, ou dans l'éther froid, on obtient bientôt ces organes sous la forme de la fig. 17; l'alcool a enlevé toute la substance pur-purine qui rendait la superficie du pollen rigide, et l'épiderme se montre vide, transparent et dis-tendu; dans le centre, on observe des cellules ag-glutinées et colorées légèrement en jaune rou-geâtre, que l'alcool n'a point attaquées à froid; à la base on remarque bien distinctement le *hile*.

1415. Un phénomène presque contraire se pré-sente, lorsqu'on fait séjourner à froid les grains de pollen de tulipe dans l'ammoniaque; l'ammo-niaque respecte ce que l'alcool a attaqué, et atta-que ce que l'alcool a respecté. Toute la périphérie du grain reste rigide et opaque, quoique colorée en rougeâtre; mais bientôt cette coque est déchir-ée par l'enflure toujours croissante d'une vésicule remplie d'un liquide diaphane malgré sa couleur jaune de cire, et qui finit par sortir et rejeter der-rière elle la coque rougeâtre, comme l'insecte rajeuni rejette son antique dépouille. Cette vési-cule sort quelquefois seule et parfaitement isolée, comme le montrent les fig. 15 et 16; mais d'autres fois on en voit sortir plusieurs ensemble, du sein de la même coque, aux parois internes de laquelle elles restent adhérentes, par un point de leur sur-face. La fig. 14 en représente trois, dont une, qui était plus blanchâtre que les deux autres, aurait semblé partir de la deuxième, si la différence de coloration n'avait pas indiqué suffisamment qu'elle n'avait aucune communication avec cette dernière, et qu'elle venait s'insérer, sur la paroi interne de la coque, par un pédoncule très-long, lequel passait en dessous de la vésicule jaune. J'ai écrasé avec une pointe ces grandes vésicules, elles se sont vidées; et en étendant d'eau le liquide, leurs parois se sont présentées aussi incolores que les téguments isolés du grain de fécule.

1416. En conséquence, la substance soluble seulement dans l'ammoniaque à froid, qui est la *cire*, se trouve dans les cellules internes du grain de pollen de tulipe; et la substance soluble dans l'alcool et l'éther froid, qui a tous les caractères de la résine, se trouve dans les cellules externes dont est formé le test purpurin du même grain. L'éther enlève, à ces organes, de l'huile fixe et essentielle, qui, chez certains pollens, tels que celui des cucurbitacées, semble sinter de tous leurs pores, et se répandre, par ondulations

\* *syn. de physiol. végét. et de bot.*, pl. 41, fig. 20

de globules, dans l'eau ambiante. On reconnaît facilement leur nature, en laissant évaporer l'eau qui les supporte; ces globules ne tardent pas à s'évaporer à leur tour, et abandonnent sur le porte-objet les substances résineuses qu'ils tenaient en dissolution. On complète la démonstration, à l'aide de l'éther et de l'alcool, qui s'en emparent, et les déposent ensuite avec plus d'uniformité.

1417. L'acide hydrochlorique produit, sur le grain de pollen, le même effet que l'eau (1415) et l'ammoniaque liquide (1415). J'ai placé au porte-objet, des grains de pollen du *cucurbita leucantha* (pl. 10, fig. 26) sur une goutte d'acide hydrochlorique; les grains, d'arrondis qu'ils étaient, poussèrent presque tous au dehors, des mamelons également distants les uns des autres, et qui rendaient le grain tricorne; mais j'eus lieu d'en remarquer un certain nombre, chez lesquels un mamelon semblait s'être allongé en un boyau membraneux, renfermant à son sommet une vésicule sphérique granulée, qui avait été entraînée avec violence, dans cette espèce de cul-de-sac.

1418. L'explosion pollinique ne peut donc être attribuée, ni à une de ces actions vitales, dans lesquelles se réfugie l'imagination, toutes les fois que l'explication paraît embarrassante (car la vitalité cesse dans l'ammoniaque et dans l'acide hydrochlorique); ni à la fermentation (car la fermentation est paralysée par ces deux menstrues; elle se manifeste, du reste, par le dégagement de bulles de gaz; elle ne s'établit qu'à la longue: or, à la température de l'été, notre explosion a lieu dès qu'il y a contact de l'eau et du menstrue). Mais si l'on se rappelle que l'intérieur du grain de pollen est distendu par un tissu cellulaire ayant tous les caractères essentiels du *gluten* (1406), la difficulté n'offre plus rien d'insurmontable. Les tissus glutineux, en effet, sont avides d'eau, d'ammoniaque, d'acide hydrochlorique, etc., et, s'ils ne se dissolvent pas toujours dans ces trois menstrues, du moins ils se combinent avec eux; or il est évident que cette combinaison intime d'un tissu avec un menstrue doit augmenter son volume, que la chaleur produite par cette combinaison chimique doit encore ajouter à l'intensité de ce phénomène physique, qu'en conséquence le tissu glutineux dilaté ne pourra plus être contenu dans la capacité de la coque externe, et qu'il sortira, par la fîlière du *hile*, sous forme d'un boyau plus ou moins allongé. Ce qui vient encore à l'appui de cette explication, c'est que quelques coques de pollen, au lieu d'éjaculer un boyau ou un nuage de granules, se brisent en éclats. Au reste, par ce

que nous avons dit au sujet du gluten (1) est facile de concevoir que l'éjaculation n'est qu'une modification de l'éjaculation boyau; dans le premier cas, le tissu gl sort, en se dissolvant dans l'eau, à l'acide qui est expulsé avec lui; et alors les infiniment petits qui s'agitent, dans le ne sont que des précipités (614) de *gluten* que, dans le second cas, le gluten s'élève l'eau sans dissolvant, et avec sa forme ce

1419. L'iode colore en bleu les cellules du grain de pollen (946), ce qu'on observe inent sur le pollen des graminacées (\*), tous les grains polliniques à test mince et parent. Mais cette coloration est due à tout substance qu'à l'amidon, dont aucune exp en grand ou en petit ne peut démontrer l'existence dans les grains polliniques.

1420. Certains pollens se colorent en p par l'acide sulfurique concentré, ce qui, tre, dans leur intérieur, la présence sim du sucre et de l'albumine ou de l'huile.

1421. Quant à la région respective que l et la cire occupent, dans les cellules du pollen, elle est aussi variable que la forme d de pollen lui-même. L'analyse que j'ai pré du pollen de la tulipe, fournit un exemple u'exprime pas une loi.

1422. Il ne faudrait pas croire que les résinifères de certains pollens soient le té le plus externe du grain; cette couche est verte par un épiderme translucide qui, à l de leur maturité, les tapisse, en s'app exactement sur leur surface; mais, à l'état nesse et longtemps avant l'acte de la fécon les grains de pollen du *muscardi*, par ex offrent un épiderme très-distinct du test n qui alors en occupe le centre, et qui, en s loppant de plus en plus, vient s'aggluti telle sorte contre la paroi, qu'il ne peut être séparé qu'à l'aide des réactifs.

1423. J'ai dit plus haut, qu'à part quelq fort rares où le pollen éclatait dans l'exp l'éjaculation de la matière fécondante se fai le *hile* (1415), c'est-à-dire à travers le po lequel le grain de pollen adhérerait contre l intérieure des cellules glutineuses qui rem l'anthère (1410). Cependant on a décrit, su tres pollens, une suture longitudinale bo *sphincters* destinés à la fermer et à

(\*) *Annal. des sciences natur.*, tom. VI, 1825, pl. de mon Mémoire sur la fécond.

ires et ces *sphinc-*  
optique provenant ,  
pollen, soit de  
manière de  
soumettre  
est  
est  
argent  
pollen ob-  
pl. 10 ,  
sphincter se  
nuances si bien  
der en relief le  
forme d'une cellule,  
des divers aspects, soit  
le. Les *sphincters* que  
ar la dessiccation , et se  
proviennent donc d'un  
e pli, que la dessiccation  
ollens à test mince et

la *pollénine* (Bucholz  
in) (\*)?

ette substance du *pollen*  
*atum*, Bucholz et John  
l'eau, l'alcool, et à la fin  
asse, dans le but de dissou-  
sucre, la résine, l'huile  
la fin 80,5 pour cent de  
la couleur jaune, la forme  
bustibilité du pollen. Cette  
comme le *pollen* qu'on aban-  
répand à la fin une odeur  
L'acide nitrique la trans-  
en acide malique, oxa-  
(1996), et en suif. Selon  
les dattier se dissout en  
elle hydrochlorique. D'a-  
fruits du typha (993) se  
mer dans les acides con-  
sulfurique, hydrochloro-  
ment, dans la potasse ,  
Princep a trouvé que le  
moins de vivacité que  
pollénine

ne renferme pas d'azote, et ne donne pas d'ammo-  
niac par sa décomposition spontanée, et il la  
compare à l'amidon !

L'analyse comparative de la *pollénine* du cèdre  
et du *Lycopodium* lui a fourni le résultat sui-  
vant :

	Carbone.	Hydrog.	Oxygène.
Cèdre ,	40,0	11,7	48,3
Lycopode ,	52,2	8,6	39,2

1425. On le voit assez clairement : selon la na-  
ture des végétaux, selon les procédés de l'analyse,  
cette substance immédiate diffère autant d'elle-  
même que de toute autre substance organisée ;  
mais la chimie moderne n'y regardait pas de si  
près, pour créer des dénominations nouvelles.

1426. Je me garderais bien de considérer,  
comme une anomalie suspecte, l'absence complète  
de l'azote, dans une substance qui pourtant  
donne, par sa décomposition spontanée, des pro-  
duits ammoniacaux. J'ai constaté moi-même que  
le produit de la combustion du *pollen* du cèdre est  
acide et non alcalin ; et d'un autre côté, j'ai con-  
staté aussi que le même pollen, placé à l'humidi-  
té, se change en acide caséique et se putréfie  
comme les autres. Mais ces faits, que la chimie  
moderne eût regardés comme contradictoires,  
viennent au contraire à l'appui de ce que j'ai  
avancé sur la formation spontanée de l'ammonia-  
que, dans une substance non azotée (1949), dans  
l'amidon, par exemple, qui est bien la moins azo-  
tée des substances, quand elle est entièrement  
pure de gluten (881, 925).

1427. Mais pour celui qui aura répété les ob-  
servations microscopiques qui précèdent ce para-  
graphe, il sera évident qu'au lieu d'obtenir une  
substance immédiate, par les différents menstrues  
qu'ils ont employés, les auteurs des précédentes  
analyses n'ont obtenu qu'un mélange plus ou  
moins altéré. Quant aux chimistes qui n'ont foi  
qu'aux résultats des analyses en grand, ils n'au-  
ront pas de peine à concevoir que soumettre le  
*pollen* à l'analyse élémentaire, ce n'est pas lui  
soumettre la prétendue *pollénine* ; qu'en consé-  
quence M. Macaire Princep ayant analysé deux  
*pollens* intègres, dont l'organisation est loin  
d'être identique, il n'y a plus rien d'étonnant  
qu'il ait trouvé des nombres si peu concordants.

tom. III, pag. 388

pour les fleurs d'ar-  
au même usage le  
tant les vases-

de-loup (*Lycoperdon*). Celui des conifères est si abondant, qu'on  
a vu des plaines entières couvertes de cette substance chassée  
par les vents. Le peuple, dans sa superstition, interprétait ce  
phénomène, en supposant qu'il était tombé une pluie de  
soufre.



Car, de tout ce que nous avons dit plus haut (1421), il résulte que, sous le rapport des proportions, l'analyse du *pollen* devra varier à l'infini, selon les diverses plantes; que les uns possédant plus de résine et plus d'huile essentielle, fourniront à l'analyse plus d'hydrogène que ceux qui possèdent au contraire plus de sucre et de gluten; que le gluten des uns semblera plus abondant (parce qu'il sera plus élastique et plus insoluble, 1238), plus azoté (parce qu'il aura été plus longtemps malaxé ou qu'il renfermera plus de sels ammoniacaux).

1428. Si les auteurs des analyses précédentes avaient examiné au microscope leur prétendue *pollénine*, ils auraient certainement vu, qu'au lieu d'une substance immédiate, il leur était resté entre les mains une poudre composée de grains de pollen avec leur épiderme (1422), leur *test* (1410), leur gluten intérieur, une certaine quantité de résine et d'huile que les plus grands lavages ne pourraient extraire du sein des cellules internes, sans désorganiser la majeure partie des tissus. C'est le mélange inséparable de ces substances organisées et organisatrices, qui communique au gluten du *pollen* les qualités étrangères qui ont donné le change à l'analyse, et qui varieront, comme je l'ai déjà dit, à chaque nouvelle expérience.

1429. La *pollénine* des auteurs n'est donc que du gluten (1258) avec toutes ses variations accidentelles.

#### § V. *Examen critique de quelques autres substances qu'on a signalées dans le pollen* (\*).

1450. Eau. — « Cent parties de pollen de typha, dit Braconnot, ont perdu, par la dessiccation, 48 parties d'humidité, ce qui est d'autant plus remarquable que cette poussière a une apparence si sèche, qu'elle semble couler d'un vase à un autre, sans y adhérer. »

1451. Ce fait n'est étonnant que pour celui qui n'a pas étudié la structure du *pollen*. Qu'y a-t-il, en effet, de remarquable qu'une vésicule à *test* résineux, et par conséquent sec et lisse, renferme dans son sein la moitié de son poids de parties aqueuses? Mais laissez cette poussière exposée à l'air atmosphérique, et l'humidité ne tardera pas à se révéler dans son sein, par le développement de la fermentation. Il faut observer encore que la

dessiccation artificielle éliminera, non-s de l'eau, mais encore de l'huile essentielle substances volatiles.

1452. MATIÈRE PEU AZOTÉE. — En lisant les détails de l'analyse de Braconnot, il devient que cette substance est un double empollénine, comme la *simone* est un double de la *gliadine* (1275).

1455. SCIF FORMÉ DE STÉARINE ET D'OI. Sans attacher ici trop d'importance à la nature du scif, il est permis de penser substance grasse que désigne Braconnot a isolée par l'éther, était un mélange d'i résine et d'huile essentielle. Nous renvoyons ce sujet, nos lecteurs aux articles des gra

1454. AMIDON. — L'analyse n'a rien Braconnot qui eût les caractères de l'eau bouillante n'a rien enlevé au pollen; c'est la substance soluble de la fécule. Mais vérifié ce que j'avais avancé en 1825 (" que l'iode colore en bleu l'intérieur du pollen, l'auteur, sur cette simple donnée, eût que le pollen renfermait de l'amidon; coloration en bleu par l'iode suffit pour l'existence de l'amidon dans une substance, pourquoi ne l'admet-on pas dans le grain (948)?

#### § VI. *Aura seminalis. — Préhensions animales spermatiques.*

1455. On entend, par *aura seminalis* substance qui, en s'introduisant dans le pistil, détermine, soit la création, soit le développement de l'embryon. La chimie a jusqu'à ce jour, inhabile à nous en révéler les

1456. Dans ces derniers temps (588), Brougniart a occupé longuement l'Institut, où il tendait à faire considérer les mutations qui sortent pendant l'explosion du pollen, comme étant les analogues des animaux spermatiques; il en a décrit la forme, et d'après lui, les dimensions, et enfin les mouvements sur lesquels il basait leur animation; combattis ce roman, en démontrant que les mouvements ne différaient, en aucune des mouvements imprimés à tout corps

(\*), *Annal. des sciences d'écorat.*, tom. III, p. 386

(\*\*), *Annal. des sciences naturelles*, tom. VI, pl.

DEUXIÈME ESPÈCE.

*Houblon des organes foliacés. — Lupuline.*

Quand on agite les cônes femelles du houblon dans un sac, il s'en sépare une poudre blanche, tamisée avec soin, pèse de 9 à 12 pour cent des cônes femelles; nombre qui varie en raison de l'époque de la cueillette, des circonstances météorologiques qui l'ont précédée et qui l'accompagnent, enfin en raison des modifications des ustensiles qu'on emploie. C'est cette poudre que Yves nomma *lupuline*, et qu'il trouva, par ses dernières expériences (*Journal de Pharmacie*, tom. VIII, pag. 219), composée de 36 parties de résine, 12 de cire, 11 d'une matière extractive amère, particulière, soluble dans l'eau et dans l'alcool, 5 de tannin, 10 d'extractif insoluble dans l'alcool, et 46 pour cent de résidu insoluble.

1430. Quelque temps après, Planche, Payen et Chevallier s'occupèrent à leur tour de l'analyse de la même poudre; ils reconnurent l'existence des mêmes substances, mais avec des proportions différentes.

1440. Postérieurement à tous ces travaux, j'éveillai l'attention des chimistes, sur l'organisation compliquée et sur l'analogie de la *lupuline*, et je figurai la région qu'occupaient dans ses cellules les substances chimiques. Cette publication (\*\*) nécessita de nouvelles recherches, de la part de Payen et Chevallier, auxquels s'adjoignit Gabriel Pelletan. Il est résulté de leurs recherches la création d'une nouvelle substance qu'ils appellent *lupuline* ou *lupulite*, et qui, d'après les auteurs, est la substance amère du houblon, tantôt blanche ou légèrement jaunâtre et opaque, tantôt orangée et transparente. Peu soluble dans l'eau bouillante qui n'en dissout que 5 pour cent de son poids, très-soluble dans l'alcool; elle n'est ni acide ni alcaline, inaltérable par les sels métalliques, insoluble dans les acides et les alcalis étendus; ne répandant l'odeur de houblon que lorsqu'on la chauffe; ne donnant point d'ammoniaque à la distillation, mais beaucoup d'huile pyrogénée.

§ I. Organisation et analyse microscopique de la *lupuline* (Yves).

1441. Examinée au microscope, cette poudre

de physiologie de l'homme, traduit de l'allemand par A.-J.-L. Jourdan. Paris 1831, deuxième partie, § 580, etc.

(\*\*) *Bullet. des sciences phys. et chim.*, tom. VIII, pag. 333. *Mém. sur les tissus organiques*, § 17, tom. III des *Mém. de la Société d'hist. nat. de Paris*, 1827.

ance, la substance fécon-  
déterminer; et je ne sais si je  
de mentionner ici les expé-  
t, qui, en Allemagne, a pré-  
et féconder les pistils des plan-  
ères même inorganiques, telles  
raie, de soufre et de charbon;  
vérité qu'une longue mystifi-  
poise au sérieux en France que  
s de l'Institut, dont le talent  
idéal au talent de copiste, mais  
soudains des idées aussi mal-  
trais trop, à mon tour, d'imiter  
invitant les expérimentateurs  
suivants que je leur livre  
e réserve. Ce boyau glutineux  
folineux (1418) qui s'élancent  
disparaissent, ne seraient-ils  
ter, à travers les papilles aspi-  
les éléments de la fermenta-  
dans la cellule où doit naître

et les granules  
L. tom. IV. —  
1829; et  
thement  
Virent

jaune ne se compose que d'organes vésiculaires riches en cellules, variant de volume autour de  $\frac{1}{8}$  de millimètre, et de forme, autour de celle que représente la fig. 6 de la pl. 10. Chacun de ces grains est, après sa dessiccation, d'un beau jaune d'or, assez diaphane, aplati, offrant sur un point quelconque de l'une de ses deux surfaces, l'empreinte de ce point d'attache, par lequel le grain a dû tenir primitivement à l'organe qui l'engendre, point que je désigne ordinairement sous le nom de *hile*. On le voit très-bien sur la fig. 6. Lorsqu'on examine ces grains fraîchement obtenus des cônes femelles encore vivants, on les trouve pyriformes, avec un pédoncule terminé par un *hile*, tels enfin qu'on les voit représentés, à la faveur d'une simple mais forte loupe, aux fig. 10 et 12 de la pl. 10.

1442. Si l'on enferme avec de l'éther une ou deux de ces granulations, dans la cavité des deux lames de verre, on voit l'éther se colorer en jaune d'or, et les granulations devenir de plus en plus transparentes, jusqu'à ne plus retenir qu'une teinte jaunâtre; elles s'offrent alors comme des vésicules aplaties dont la surface supérieure est traversée par quatre plis en croix (pl. 10, fig. 11).

1443. Si l'on répète l'expérience en grand dans un tube de verre, l'éther, par évaporation spontanée, abandonne, au fond du vase, une substance jaunâtre que l'alcool redissout, et, sur les parois du vase, des gouttelettes d'huile essentielle qui, jaunes d'abord, se métamorphosent le lendemain en gouttelettes vertes sur les bords et incolores dans le centre.

1444. L'alcool se colore de la même manière que l'éther; mais le séjour le plus prolongé de cette substance, dans une suffisante quantité d'alcool, ne parvient jamais à la dépouiller de toute la matière jaune qui remplit ses cellules; alors ses grains semblent se dédoubler, et se présentent toujours comme une grande vésicule vide à l'intérieur, et dont les cellules, qui forment ses parois, sont seules remplies de la substance jaunâtre (pl. 10, fig. 7).

1445. L'ammoniaque présente des phénomènes plus dignes encore de remarque. Ce menstrue se colore, par le séjour de la *lupuline*, en un jaune rougeâtre que l'acide sulfurique change en jaune de cire; et l'ammoniaque dépose, par évaporation, une substance qui, après son entière dessiccation refuse de se dissoudre dans l'alcool et dans l'éther, et qui se comporte comme la cire.

1446. Si l'on observe au microscope la poudre épuisée par ce menstrue, on remarque de grandes

vésicules entières (pl. 10, fig. 1), ou de ces mêmes vésicules (fig. 2) infiniment petites, et qui sont divisées en un certain nombre de grands compartiments incolores, peuplés de globules verts disposés en chapelet. Ils tiennent encore les traces du *hile*. A grands globules transparents, sont jaunes opaques, et à un point quelconque de la surface est attaché un boyau blanc plus ou moins tortueux et noué (pl. 10, fig. 3), analogique à celui qui sort si souvent du *pollen*, pendant la germination (fig. 29), ou simple et réticulé bien enfin une vésicule légèrement jaunâtre.

1447. Après un séjour de trois semaines dans une suffisante quantité d'ammoniaque, les vésicules centrales du grain de lupuline sont plus attaquées; mais les globules vertes restent intacts de leur substance verte. Le grain s'offre alors, comme le grain de fécule, sous l'influence de la germination (1002, fig. 20), c'est-à-dire, avec la forme d'un ovale presque incolore, dans le sein de la liqueur, et le paquet de cellules agglomérées (pl. 10, fig. 4). Donc l'ammoniaque n'en a pas attaqué l'intérieur.

1448. On s'assure que les vésicules sont l'épiderme du grain de *lupuline*, qu'on les trouve résistantes sous la pression du doigt, ce qui ne serait pas si elles étaient détachées de l'intérieur du grain même, soit par l'action mécanique de la surface, soit par l'aide d'une pointe. On les enlève, en enlevant un morceau, ou dans leur intégrité, à la fin de la germination, qui s'opère sur leur surface et dont les bords se referment aussitôt.

1449. On s'assure que le boyau (fig. 3) est sorti de l'intérieur du grain, en enlevant le grain, pour ainsi dire, à travers la filière du boyau, en se tortillant, fait pirouetter sur elle-même, et semble l'animer de sa vie propre. A la faveur de la transparence des parois du grain, il est facile de voir le boyau est pris aux dépens du paquet interne, qui s'étirent ainsi à travers le grain, et enfin l'espèce d'empâtement, qui fixe le grain à la surface, se détache, à peu près, comme la ventouse se détache de la surface, sur laquelle elle était auparavant appliquée. L'acide sulfurique fait sortir ce boyau, aussi vite que l'ammoniaque.

1450. L'iode colore en jaune les cellules des grains de *lupuline*, et en pourpre les cellules internes (1419).

ndant des organes fraîchement ex-  
nte, ces circonstances se présentent  
: encore plus pittoresque. A peine  
tte glande fraîche sur la goutte  
-objet, que, par une explosion vé-  
linique, le boyau s'élance au dehors  
t. Lorsqu'on a laissé séjourner les  
ublon dans l'eau, on n'a qu'à tou-  
organes avec la pointe de l'aiguille,  
rtir avec explosion ce boyau si-  
moins un jet nuageux de granules  
et ce phénomène est visible à une  
On enlève tout aussi facilement la  
et 2). En même temps on observe,  
l'eau, une pellicule inorganisée,  
tation, se divise en compartiments  
ui possède tous les caractères de la

ains de *lupuline* peuvent fonction-  
ès avoir été conservés dans des bo-  
u moins deux années, pourvu qu'ils  
soumis préalablement à la chaleur  
lement alors l'explosion est moins  
l'eau a plus de peine à s'introduire  
r du grain, pour attirer le boyau  
hiver, l'explosion est bien plus tar-  
ite qu'en été. Cette explosion polli-  
ane aussi inconnu, avant mon tra-  
catalogues de physiologie, est un  
e jeté sur le système de la féconda-  
aux.

ilte de toutes ces expériences que la  
s les grandes cellules de l'épiderme  
ne verte (*chlorophylle*) occupe les  
en chapelet du même organe (1448)  
ue la résine jaune se trouve dans la  
ules qui tapisse immédiatement la  
te l'épiderme, et qui forme le *test*  
*cutine* (1410) (fig. 8); que le *gluten*  
us l'avons rencontré dans l'intérieur  
*llen* (1418), occupe ici encore l'inté-  
sicule, et en sort avec explosion,  
e des mêmes menstrues que chez le  
à l'huile essentielle qui exhale l'a-  
lon, l'expérience par l'éther (1445)  
mer qu'elle est associée à la résine  
e dans les mêmes cellules (1448).

*ations de ces résultats aux  
périences en grand.*

en. — Les chimistes ne se sont nul-  
de la présence du gluten dans la

*lupuline*; il est resté à leur insu dans le résidu  
insoluble, qui se composait évidemment de la co-  
que avec son tissu cellulaire, et du gluten ren-  
fermé dans l'intérieur de la coque, ou sorti à  
l'état de boyau (1449).

1455. MATIÈRE EXTRACTIVE. AMÈRE, SOLUBLE  
DANS L'EAU ET DANS L'ALCOOL (Yves). — Cette ma-  
tière est un mélange, 1<sup>o</sup> de gluten rendu égale-  
ment soluble dans l'eau et dans l'alcool par la pré-  
sence d'un acide; 2<sup>o</sup> de résine amère et d'huile  
essentielle que le même acide rend soluble dans  
l'un et l'autre menstrue.

1456. LUPULINE OU LUPULITE (Payen, Chevallier  
et Pelletan). — C'est la résine mêlée à l'huile es-  
sentielle aromatique et rendue soluble dans l'eau  
et dans l'alcool, à l'aide des acides libres (gallique  
et malique).

1457. J'ai dit (1451) que l'eau, dans laquelle on  
a laissé macérer des bractées fraîches, et j'ajou-  
terai même, par anticipation, des feuilles fraîches  
de houblon, ne tarde pas à se couvrir d'une pel-  
licule de cire, qui vient ainsi se déposer à sa sur-  
face, quoique l'eau soit impropre à la dissoudre.  
Mais on ne doit pas avoir oublié que l'ammonia-  
que, qui est le menstrue de la cire, se forme par-  
tout où il y a fermentation, et il y a fermentation  
partout où on laisse séjourner dans l'eau des tis-  
sus, surtout des tissus glutineux.

1458. Je ne parlerai pas des autres circonstances  
de l'analyse en grand; car évidemment elle four-  
mille de négligences et de doubles emplois, qui  
sont le fait unique de la méthode ancienne.

### § III. Applications à la physiologie.

1459. L'analogie, je dirai presque l'identité des  
grains de *lupuline* avec les grains de *pollen*  
(1408), résulte sans contredit de toutes mes expé-  
riences, en sorte que je ne puis m'empêcher de  
considérer les uns et les autres organes comme  
destinés aux mêmes fonctions.

1460. Mais ces glandes polliniques se sont dé-  
veloppées sur la page inférieure des follicules,  
dans l'aisselle desquels se trouvent les ovaires. Si  
ces glandes sont l'équivalent du pollen des an-  
thères, il doit s'ensuivre que, sans le secours des  
individus mâles de houblon, les individus femelles  
seront habiles à produire des graines. Or le fait  
a été constaté par le plus exact des observateurs,  
par Spallanzani (\*), qui, ne se doutant pas de

(\*) *Expér. pour servir à l'hist. de la génér. des anim. et des  
plantes*, trad. de Senebier, pag. 341.

cette analogie importante, avait conclu que la fécondation des plantes pouvait s'opérer sans le concours des organes mâles. Notre découverte a remplacé cette anomalie au rang des faits qui militent en faveur du premier système de la fécondation.

1461. On retrouve des glandes analogues (pl. 10, fig. 9 et 11) sur le calice qui renferme l'ovaire du chanvre, et cela en si grande abondance, qu'on serait tenté de croire que la surface du périanthe est saupoudrée de grains de *pollen*.

1462. Mais ce n'est pas seulement sur la page inférieure des périanthes qu'on rencontre ces organes polliniques; je les découvris sur la page inférieure des feuilles très-jeunes du houblon (\*), du chanvre, et on en rencontre d'analogues sur les feuilles en germination de l'érable, sur les feuilles de la mercuriale, de l'épinard, etc., avec des modifications de structure un peu différentes. Ces organes tombent à un certain âge et avec le développement de la plante. Or suivons encore ici les données de l'analogie. Des organes polliniques indiquent d'avance une fécondation à opérer. Mais sur les feuilles de la plante, quelle espèce d'organes peuvent-ils féconder? — J'ai démontré, dans les travaux de pure physiologie, l'analogie de l'ovaire avec le bourgeon; j'ai figuré des ovaires qui retenaient encore les caractères des bourgeons mêmes (\*\*). Eh bien! si l'ovaire a besoin de l'influence de l'organe pollinique pour se développer en embryon, le bourgeon, pour se développer en rameau, serait-il soumis à une loi différente? Et n'est-il pas plus que probable que les organes polliniques des feuilles sont les agents de cette fécondation? La feuille, dans ce cas, serait une anthère insérée, comme l'étamine qui supporte l'anthère, inférieurement à l'ovaire-bourgeon, mais différant de l'anthère, en ce que celle-ci tombe, après avoir lancé ses grains sur le pistil, tandis que la feuille survit à l'explosion pollinique, et sert de *cotyédon* nourricier au bourgeon qui se développe, comme elle lui avait servi d'organe mâle, pour déterminer son développement. Quant au pistil, il n'y a qu'à examiner un jeune bourgeon avant sa fécondation, pour ne plus conserver de doute sur l'analogie de cet organe. J'ai figuré (\*\*), à cette fin, des jeunes bourgeons de *Lythrum salicaria*, dont les deux bractées repré-

sent admirablement bien des minacées. Ces bractées se dessèchent, tombent, comme les stigmates de toutes les plantes, après la fécondation.

1463. On objectera qu'il est, à aucune époque, n'offrent à l'œil aucun organe analogue aux organes que je viens de décrire. Je pourrais même de constater que, par une succession de structure, les glandes arrivent jusqu'à la simplicité de la vésicule pleine de sucs, soit rétractées. Mais j'admettrai pourtant l'absence complète de ces organes, et j'assurerais que même elle n'est pas privée de ses organes de fécondation. On trouve en effet l'analogue des glandes dans ces vésicules compliquées que les physiologistes ont appelées *pores corticaux*. Car si l'on peut permettre de soupçonner que ces prétendus *pores corticaux* sont des grains de *pollen* vides de leur contenu (pl. 10, fig. 20)? Dira-t-on que les *pores corticaux* sont aplatis, tandis que les grains de *pollen*, même vides, sont arrondis? Il est facile de démontrer le contraire. On peut écarter dans l'eau le tissu d'une *lacca decandra*; on ne manquera pas de rencontrer un certain nombre de cellules dermiques, qui se sont pour ainsi dire effacées, et qui apparaissent alors comme des mailles irrégulières.

1464. La raison, pour laquelle les organes polliniques affectent la page inférieure des feuilles ou bractées ployées en avant, est antérieure. Je ne puis qu'indiquer, et sous forme d'aperçus, quelques-unes des raisons qui semblent être destinées à changer

(\*) Ce sont là les organes que Guettard avait déjà désignés sous le nom de *glandes vésiculaires*. (Observat. sur les plantes, vol. II, pag. 22.)

(\*\*) Sur la formation de l'embryon dans les graminées. (Annales des sciences naturelles, t. IV, Années 1825, 1826, 1827, 1828, 1829, 1830, 1831, 1832, 1833, 1834, 1835, 1836, 1837, 1838, 1839, 1840, 1841, 1842, 1843, 1844, 1845, 1846, 1847, 1848, 1849, 1850, 1851, 1852, 1853, 1854, 1855, 1856, 1857, 1858, 1859, 1860, 1861, 1862, 1863, 1864, 1865, 1866, 1867, 1868, 1869, 1870, 1871, 1872, 1873, 1874, 1875, 1876, 1877, 1878, 1879, 1880, 1881, 1882, 1883, 1884, 1885, 1886, 1887, 1888, 1889, 1890, 1891, 1892, 1893, 1894, 1895, 1896, 1897, 1898, 1899, 1900, 1901, 1902, 1903, 1904, 1905, 1906, 1907, 1908, 1909, 1910, 1911, 1912, 1913, 1914, 1915, 1916, 1917, 1918, 1919, 1920, 1921, 1922, 1923, 1924, 1925, 1926, 1927, 1928, 1929, 1930, 1931, 1932, 1933, 1934, 1935, 1936, 1937, 1938, 1939, 1940, 1941, 1942, 1943, 1944, 1945, 1946, 1947, 1948, 1949, 1950, 1951, 1952, 1953, 1954, 1955, 1956, 1957, 1958, 1959, 1960, 1961, 1962, 1963, 1964, 1965, 1966, 1967, 1968, 1969, 1970, 1971, 1972, 1973, 1974, 1975, 1976, 1977, 1978, 1979, 1980, 1981, 1982, 1983, 1984, 1985, 1986, 1987, 1988, 1989, 1990, 1991, 1992, 1993, 1994, 1995, 1996, 1997, 1998, 1999, 2000, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021, 2022, 2023, 2024, 2025, 2026, 2027, 2028, 2029, 2030, 2031, 2032, 2033, 2034, 2035, 2036, 2037, 2038, 2039, 2040, 2041, 2042, 2043, 2044, 2045, 2046, 2047, 2048, 2049, 2050, 2051, 2052, 2053, 2054, 2055, 2056, 2057, 2058, 2059, 2060, 2061, 2062, 2063, 2064, 2065, 2066, 2067, 2068, 2069, 2070, 2071, 2072, 2073, 2074, 2075, 2076, 2077, 2078, 2079, 2080, 2081, 2082, 2083, 2084, 2085, 2086, 2087, 2088, 2089, 2090, 2091, 2092, 2093, 2094, 2095, 2096, 2097, 2098, 2099, 2100, 2101, 2102, 2103, 2104, 2105, 2106, 2107, 2108, 2109, 2110, 2111, 2112, 2113, 2114, 2115, 2116, 2117, 2118, 2119, 2120, 2121, 2122, 2123, 2124, 2125, 2126, 2127, 2128, 2129, 2130, 2131, 2132, 2133, 2134, 2135, 2136, 2137, 2138, 2139, 2140, 2141, 2142, 2143, 2144, 2145, 2146, 2147, 2148, 2149, 2150, 2151, 2152, 2153, 2154, 2155, 2156, 2157, 2158, 2159, 2160, 2161, 2162, 2163, 2164, 2165, 2166, 2167, 2168, 2169, 2170, 2171, 2172, 2173, 2174, 2175, 2176, 2177, 2178, 2179, 2180, 2181, 2182, 2183, 2184, 2185, 2186, 2187, 2188, 2189, 2190, 2191, 2192, 2193, 2194, 2195, 2196, 2197, 2198, 2199, 2200, 2201, 2202, 2203, 2204, 2205, 2206, 2207, 2208, 2209, 2210, 2211, 2212, 2213, 2214, 2215, 2216, 2217, 2218, 2219, 2220, 2221, 2222, 2223, 2224, 2225, 2226, 2227, 2228, 2229, 2230, 2231, 2232, 2233, 2234, 2235, 2236, 2237, 2238, 2239, 2240, 2241, 2242, 2243, 2244, 2245, 2246, 2247, 2248, 2249, 2250, 2251, 2252, 2253, 2254, 2255, 2256, 2257, 2258, 2259, 2260, 2261, 2262, 2263, 2264, 2265, 2266, 2267, 2268, 2269, 2270, 2271, 2272, 2273, 2274, 2275, 2276, 2277, 2278, 2279, 2280, 2281, 2282, 2283, 2284, 2285, 2286, 2287, 2288, 2289, 2290, 2291, 2292, 2293, 2294, 2295, 2296, 2297, 2298, 2299, 2300, 2301, 2302, 2303, 2304, 2305, 2306, 2307, 2308, 2309, 2310, 2311, 2312, 2313, 2314, 2315, 2316, 2317, 2318, 2319, 2320, 2321, 2322, 2323, 2324, 2325, 2326, 2327, 2328, 2329, 2330, 2331, 2332, 2333, 2334, 2335, 2336, 2337, 2338, 2339, 2340, 2341, 2342, 2343, 2344, 2345, 2346, 2347, 2348, 2349, 2350, 2351, 2352, 2353, 2354, 2355, 2356, 2357, 2358, 2359, 2360, 2361, 2362, 2363, 2364, 2365, 2366, 2367, 2368, 2369, 2370, 2371, 2372, 2373, 2374, 2375, 2376, 2377, 2378, 2379, 2380, 2381, 2382, 2383, 2384, 2385, 2386, 2387, 2388, 2389, 2390, 2391, 2392, 2393, 2394, 2395, 2396, 2397, 2398, 2399, 2400, 2401, 2402, 2403, 2404, 2405, 2406, 2407, 2408, 2409, 2410, 2411, 2412, 2413, 2414, 2415, 2416, 2417, 2418, 2419, 2420, 2421, 2422, 2423, 2424, 2425, 2426, 2427, 2428, 2429, 2430, 2431, 2432, 2433, 2434, 2435, 2436, 2437, 2438, 2439, 2440, 2441, 2442, 2443, 2444, 2445, 2446, 2447, 2448, 2449, 2450, 2451, 2452, 2453, 2454, 2455, 2456, 2457, 2458, 2459, 2460, 2461, 2462, 2463, 2464, 2465, 2466, 2467, 2468, 2469, 2470, 2471, 2472, 2473, 2474, 2475, 2476, 2477, 2478, 2479, 2480, 2481, 2482, 2483, 2484, 2485, 2486, 2487, 2488, 2489, 2490, 2491, 2492, 2493, 2494, 2495, 2496, 2497, 2498, 2499, 2500, 2501, 2502, 2503, 2504, 2505, 2506, 2507, 2508, 2509, 2510, 2511, 2512, 2513, 2514, 2515, 2516, 2517, 2518, 2519, 2520, 2521, 2522, 2523, 2524, 2525, 2526, 2527, 2528, 2529, 2530, 2531, 2532, 2533, 2534, 2535, 2536, 2537, 2538, 2539, 2540, 2541, 2542, 2543, 2544, 2545, 2546, 2547, 2548, 2549, 2550, 2551, 2552, 2553, 2554, 2555, 2556, 2557, 2558, 2559, 2560, 2561, 2562, 2563, 2564, 2565, 2566, 2567, 2568, 2569, 2570, 2571, 2572, 2573, 2574, 2575, 2576, 2577, 2578, 2579, 2580, 2581, 2582, 2583, 2584, 2585, 2586, 2587, 2588, 2589, 2590, 2591, 2592, 2593, 2594, 2595, 2596, 2597, 2598, 2599, 2600, 2601, 2602, 2603, 2604, 2605, 2606, 2607, 2608, 2609, 2610, 2611, 2612, 2613, 2614, 2615, 2616, 2617, 2618, 2619, 2620, 2621, 2622, 2623, 2624, 2625, 2626, 2627, 2628, 2629, 2630, 2631, 2632, 2633, 2634, 2635, 2636, 2637, 2638, 2639, 2640, 2641, 2642, 2643, 2644, 2645, 2646, 2647, 2648, 2649, 2650, 2651, 2652, 2653, 2654, 2655, 2656, 2657, 2658, 2659, 2660, 2661, 2662, 2663, 2664, 2665, 2666, 2667, 2668, 2669, 2670, 2671, 2672, 2673, 2674, 2675, 2676, 2677, 2678, 2679, 2680, 2681, 2682, 2683, 2684, 2685, 2686, 2687, 2688, 2689, 2690, 2691, 2692, 2693, 2694, 2695, 2696, 2697, 2698, 2699, 2700, 2701, 2702, 2703, 2704, 2705, 2706, 2707, 2708, 2709, 2710, 2711, 2712, 2713, 2714, 2715, 2716, 2717, 2718, 2719, 2720, 2721, 2722, 2723, 2724, 2725, 2726, 2727, 2728, 2729, 2730, 2731, 2732, 2733, 2734, 2735, 2736, 2737, 2738, 2739, 2740, 2741, 2742, 2743, 2744, 2745, 2746, 2747, 2748, 2749, 2750, 2751, 2752, 2753, 2754, 2755, 2756, 2757, 2758, 2759, 2760, 2761, 2762, 2763, 2764, 2765, 2766, 2767, 2768, 2769, 2770, 2771, 2772, 2773, 2774, 2775, 2776, 2777, 2778, 2779, 2780, 2781, 2782, 2783, 2784, 2785, 2786, 2787, 2788, 2789, 2790, 2791, 2792, 2793, 2794, 2795, 2796, 2797, 2798, 2799, 2800, 2801, 2802, 2803, 2804, 2805, 2806, 2807, 2808, 2809, 2810, 2811, 2812, 2813, 2814, 2815, 2816, 2817, 2818, 2819, 2820, 2821, 2822, 2823, 2824, 2825, 2826, 2827, 2828, 2829, 2830, 2831, 2832, 2833, 2834, 2835, 2836, 2837, 2838, 2839, 2840, 2841, 2842, 2843, 2844, 2845, 2846, 2847, 2848, 2849, 2850, 2851, 2852, 2853, 2854, 2855, 2856, 2857, 2858, 2859, 2860, 2861, 2862, 2863, 2864, 2865, 2866, 2867, 2868, 2869, 2870, 2871, 2872, 2873, 2874, 2875, 2876, 2877, 2878, 2879, 2880, 2881, 2882, 2883, 2884, 2885, 2886, 2887, 2888, 2889, 2890, 2891, 2892, 2893, 2894, 2895, 2896, 2897, 2898, 2899, 2900, 2901, 2902, 2903, 2904, 2905, 2906, 2907, 2908, 2909, 2910, 2911, 2912, 2913, 2914, 2915, 2916, 2917, 2918, 2919, 2920, 2921, 2922, 2923, 2924, 2925, 2926, 2927, 2928, 2929, 2930, 2931, 2932, 2933, 2934, 2935, 2936, 2937, 2938, 2939, 2940, 2941, 2942, 2943, 2944, 2945, 2946, 2947, 2948, 2949, 2950, 2951, 2952, 2953, 2954, 2955, 2956, 2957, 2958, 2959, 2960, 2961, 2962, 2963, 2964, 2965, 2966, 2967, 2968, 2969, 2970, 2971, 2972, 2973, 2974, 2975, 2976, 2977, 2978, 2979, 2980, 2981, 2982, 2983, 2984, 2985, 2986, 2987, 2988, 2989, 2990, 2991, 2992, 2993, 2994, 2995, 2996, 2997, 2998, 2999, 3000, 3001, 3002, 3003, 3004, 3005, 3006, 3007, 3008, 3009, 3010, 3011, 3012, 3013, 3014, 3015, 3016, 3017, 3018, 3019, 3020, 3021, 3022, 3023, 3024, 3025, 3026, 3027, 3028, 3029, 3030, 3031, 3032, 3033, 3034, 3035, 3036, 3037, 3038, 3039, 3040, 3041, 3042, 3043, 3044, 3045, 3046, 3047, 3048, 3049, 3050, 3051, 3052, 3053, 3054, 3055, 3056, 3057, 3058, 3059, 3060, 3061, 3062, 3063, 3064, 3065, 3066, 3067, 3068, 3069, 3070, 3071, 3072, 3073, 3074, 3075, 3076, 3077, 3078, 3079, 3080, 3081, 3082, 3083, 3084, 3085, 3086, 3087, 3088, 3089, 3090, 3091, 3092, 3093, 3094, 3095, 3096, 3097, 3098, 3099, 3100, 3101, 3102, 3103, 3104, 3105, 3106, 3107, 3108, 3109, 3110, 3111, 3112, 3113, 3114, 3115, 3116, 3117, 3118, 3119, 3120, 3121, 3122, 3123, 3124, 3125, 3126, 3127, 3128, 3129, 3130, 3131, 3132, 3133, 3134, 3135, 3136, 3137, 3138, 3139, 3140, 3141, 3142, 3143, 3144, 3145, 3146, 3147, 3148, 3149, 3150, 3151, 3152, 3153, 3154, 3155, 3156, 3157, 3158, 3159, 3160, 3161, 3162, 3163, 3164, 3165, 3166, 3167, 3168, 3169, 3170, 3171, 3172, 3173, 3174, 3175, 3176, 3177, 3178, 3179, 3180, 3181, 3182, 3183, 3184, 3185, 3186, 3187, 3188, 3189, 3190, 3191, 3192, 3193, 3194, 3195, 3196, 3197, 3198, 3199, 3200, 3201, 3202, 3203, 3204, 3205, 3206, 3207, 3208, 3209, 3210, 3211, 3212, 3213, 3214, 3215, 3216, 3217, 3218, 3219, 3220, 3221, 3222, 3223, 3224, 3225, 3226, 3227, 3228, 3229, 3230, 3231, 3232, 3233, 3234, 3235, 3236, 3237, 3238, 3239, 3240, 3241, 3242, 3243, 3244, 3245, 3246, 3247, 3248, 3249, 3250, 3251, 3252, 3253, 3254, 3255, 3256, 3257, 3258, 3259, 3260, 3261, 3262, 3263, 3264, 3265, 3266, 3267, 3268, 3269, 3270, 3271, 3272, 3273, 3274, 3275, 3276, 3277, 3278, 3279, 3280, 3281, 3282, 3283, 3284, 3285, 3286, 3287, 3288, 3289, 3290, 3291, 3292, 3293, 3294, 3295, 3296, 3297, 3298, 3299, 3300, 3301, 3302, 3303, 3304, 3305, 3306, 3307, 3308, 3309, 3310, 3311, 3312, 3313, 3314, 3315, 3316, 3317, 3318, 3319, 3320, 3321, 3322, 3323, 3324, 3325, 3326, 3327, 3328, 3329, 3330, 3331, 3332, 3333, 3334, 3335, 3336, 3337, 3338, 3339, 3340, 3341, 3342, 3343, 3344, 3345, 3346, 3347, 3348, 3349, 3350, 3351, 3352, 3353, 3354, 3355, 3356, 3357, 3358, 3359, 3360, 3361, 3362, 3363, 3364, 3365, 3366, 3367, 3368, 3369, 3370, 3371, 3372, 3373, 3374, 3375, 3376, 3377, 3378, 3379, 3380, 3381, 3382, 3383, 3384, 3385, 3386, 3387, 3388, 3389, 3390, 3391, 3392, 3393, 3394, 3395, 3396, 3397, 3398, 3399, 3400, 3401, 3402, 3403, 3404, 3405, 3406, 3407, 3408, 3409, 3410, 3411, 3412, 3413, 3414, 3415, 3416, 3417, 3418, 3419, 3420, 3421, 3422, 3423, 3424, 3425, 3426, 3427, 3428, 3429, 3430, 3431, 3432, 3433, 3434, 3435, 3436, 3437, 3438, 3439, 3440, 3441, 3442, 3443, 3444, 3445, 3446, 3447, 3448, 3449, 3450, 3451, 3452, 3453, 3454, 3455, 3456, 3457, 3458, 3459, 3460, 3461, 3462, 3463, 3464, 3465, 3466, 3467, 3468, 3469, 3470, 3471, 3472, 3473, 3474, 3475, 3476, 3477, 3478, 3479, 3480, 3481, 3482, 3483, 3484, 3485, 3486, 3487, 3488, 3489, 3490, 3491, 3492, 3493, 3494, 3495, 3496, 3497, 3498, 3499, 3500, 3501, 3502, 3503, 3504, 3505, 3506, 3507, 3508, 3509, 3510, 3511, 3512, 3513, 3514, 3515, 3516, 3517, 3518, 3519, 3520, 3521, 3522, 3523, 3524, 3525, 3526, 3527, 3528, 3529, 3530, 3531, 3532, 3533, 3534, 3535, 3536, 3537, 3538, 3539, 3540, 3541, 3542, 3543, 3544, 3545, 3546, 3547, 3548, 3549, 3550, 3551, 3552, 3553, 3554, 3555, 3556, 3557, 3558, 3559, 3560, 3561, 3562, 3563, 3564, 3565, 3566, 3567, 3568, 3569, 3570, 3571, 3572, 3573, 3574, 3575, 3576, 3577, 3578, 3579, 3580, 3581, 3582, 3583, 3584, 3585, 3586, 3587, 3588, 3589, 3590, 3591, 3592, 3593, 3594, 3595, 3596, 3597, 3598, 3599, 3600, 3601, 3602, 3603, 3604, 3605, 3606, 3607, 3608, 3609, 3610, 3611, 3612, 3613, 3614, 3615, 3616, 3617, 3618, 3619, 3620, 3621, 3622, 3623, 3624, 3625, 3626, 3627, 3628, 3629, 3630, 3631, 3632, 3633, 3634, 3635, 3636, 3637, 3638, 3639, 3640,

régétale, en la ramenant à la simplicité, et je renvoie mes lecteurs au système de physiologie végétale, où la démonstration se fait plus profane.

*Applications à l'industrie.*

Il est fort de croire que la propriété d'utiliser, en houblonnant la bière, dans les glandes polaires. Tous les organes foliacés de ces mêmes, sont imprégnés de gomme. On le retrouve encore dans les jeunes feuilles, plantées, pourrait remplacer avantageusement dans la confection de la

science venait à démontrer qu'il n'est pas à employer exclusivement les myrtilles (*Lupulina*, Yves) soit du chanvre, on ne devrait pas se servir des jeunes feuilles, tamisées (1462), sont susceptibles d'être employées en toute quantité tout aussi considé-

mis, et les granules passent à travers les mailles, tombent jusqu'au fond de la terrine d'eau, remontent ensuite à la surface du liquide, où ils se rassemblent, sous forme d'une poudre cristalline et blanche comme la neige.

1468. Lorsque cette malaxation est achevée, c'est-à-dire lorsque l'eau ne passe plus laiteuse, il reste entre les mains un tissu réduit à l'aspect et à la consistance de tous les tissus membraneux des animaux. On n'a plus alors qu'à enlever, avec une écumoire, la couche des granules qui se tiennent en suspension à la surface de l'eau de la terrine, et à les laisser égoutter sur un filtre soit en toile soit en papier. On obtient ainsi, à l'état sec, une poudre amylacée, mais plus douce, plus grasse au toucher, et qui ne réfléchit pas la lumière d'une manière aussi cristalline que le fait un dépôt amy-

lacé. 1469. Les granules qui la composent et qui se tenaient en suspension à la surface de l'eau, se précipitent au contraire dans l'alcool froid; et ils ne m'ont pas paru, même après quinze jours de dépôt dans ce menstrue, avoir subi aucune altération appréciable; ils se comportent à peu près dans l'alcool, comme la fécule dans l'eau froide, où elle se conserve intacte presque indéfiniment (916).

II. DIVISION (880).

ORGANISÉS ANIMAUX.

UN SEUL GENRE (\*).

LEUL ADIPEUX.

Une graisse ferme et qui est soumise à l'action du mortier à température élevée (les graisses de mouton et de bœuf se prêtent très-bien à la distillation; la graisse de porc s'y refuse à une température élevée); qu'on déchire ensuite, sans se servir d'un petit filet, sous un tamis à mailles assez fines, on aura eu soin de placer une terrine sous le tissu, l'eau qui s'écoulera, détache des myrtilles, et les granules amy-

§1. Caractères physiques des diverses espèces de granules adipeux.

1470. Observés au microscope, ces granules (pl. 10, fig. 30, 34) affectent des formes et des dimensions variables, non-seulement selon les divers animaux, mais encore dans le même animal, et même selon l'âge des animaux; toutes circonstances que nous avons eu lieu de remarquer à l'égard des grains de fécule (885).

1471. Les granules adipeux du mouton, du veau et du bœuf se présentent au microscope avec des facettes si nombreuses et si bien dessinées, qu'on serait tenté de les prendre pour les cristallisations les plus régulières. Par réflexion (pl. 10, fig. 32, 37), les facettes externes paraissent noirâtres et celles du champ jaunâtres. Par réflexion, au contraire (fig. 30, 35) chacun de ces granules est d'un blanc cristallin; et ils réfléchissent tous la lumière, comme le feraient de beaux cristaux de quartz. Leurs formes et leurs diamètres varient à l'infini, mais entre des limites bien plus rapprochées que chez les grains de fécule (1036).

1472. Les granules de la graisse de porc (fig. 30, 35) s'éloignent des formes et de l'aspect cristallin

des granules des trois animaux précédents, et se rapprochent, d'une manière frappante, des globules de fécule. Ils sont arrondis, oblongs, turbinés ou réniformes, possédant un *hile* bien plus visible et plus considérable que celui que nous avons déjà remarqué, sur tous les globules qu'on avait crus jusqu'ici isolés. Par réflexion (fig. 30) ils sont blancs comme les autres, et jaunâtres par réfraction (fig. 35), plus colorés en noir sur les bords que ceux-là, et laissant entrevoir, sur leur surface ou dans leur sein, des globules isolés. Leur diamètre dépasse de beaucoup les plus gros du mouton ou du bœuf. Mais pour les obtenir isolés, il est nécessaire de laisser la masse adipeuse exposée, pendant une heure au moins, à une température de  $-5^{\circ}$ , de malaxer ensuite le tissu (1467) dans une eau amenée à une température, qui peut s'élever à  $+2^{\circ}$  ou  $+3^{\circ}$  environ.

1475. Chez les insectes, les granules adipeux sont en général aussi turbinés que les *glandes polliniques* de l'érule (pl. 10, fig. 12), à cause du *hile* considérable qui les termine à la base.

1474. La graisse humaine, plus fluide que celle du porc, offre plus de difficultés, sous le rapport de l'étude de ses globules. A la température ordinaire, il serait impossible, par la malaxation, d'obtenir autre chose qu'un *magma* désorganisé. Mais en laissant séjourner un morceau de cette espèce de graisse dans l'acide nitrique ou dans la potasse liquide, on ne tarde pas à obtenir un résultat satisfaisant. Ces deux espèces de saponification consolident la partie incluse de chaque grain, et désagrègent ces granules, par le retrait qui résulte de l'action chimique. Mais il ne faut pas perdre de vue que l'effet de ces deux réactifs variera, selon la température et les quantités relatives des substances employées, et, d'un autre côté, que l'excès de la chaleur résultant du mélange, ou bien la concentration du réactif, pourrait carboniser la substance grasseuse ou en altérer le tissu cellulaire. C'est par ce double procédé, que j'ai reconnu la forme des granules adipeux pris sur le sein, sur la poitrine, la cuisse, le pubis, le mésentère d'une femme morte en couches à l'âge de 30 ans; ils sont tels qu'on les reconnaît par réfraction ou par réflexion (368) aux fig. 37 et 38 de la pl. 10. Les bords, par réfraction, en paraissent un peu frangés, et offrent çà et là quelques traces de l'action corrosive de l'acide nitrique, dans lequel je les ai laissés macérer quatre heures.

1475. En laissant séjourner dans le tissu adipeux, on parvient encore à voir l'organisation sur quelques fragments vrais que, dans ce cas, les cellules, au lieu d'être fortement ombrées, conservent l'impidité de l'huile; et que, par conséquent, on pourrait objecter que je voyais les cellules, mais des gouttelettes d'huile raient agglomérées en ces endroits, a été exprimées des tissus adipeux. Mais d'une pointe, on s'assure qu'elles sont nées chacune dans leur vésicule propre, qu'on peut s'en faire une idée, par la figure qui appartient à un fragment de graisse pli du coude d'un enfant mort à l'âge de 1476. Enfin, en laissant dessécher

ment à l'air un flocon de graisse humaine, on finit par rencontrer des bords qui, au microscope, offrent les résultats les plus intéressants; car on a alors l'image la plus exacte du tissu cellulaire des végétaux. La fig. 40 au grossissement de 100 diamètres, le flocon de graisse pris sur la femme parlée ci-dessus. On y voit les cellules dessinées sur les bords du flocon, et les cellules (b) après avoir été vidées, par suite de leur de continuité.

1477. Il est impossible de ne pas ici l'identité de structure de la graisse avec celle de la graisse de veau ou de servée, avant toute malaxation, sous le microscope (fig. 34). Mais en même temps on voit que les cellules contiguës de celle-ci se décollent sous la pression d'une pointe, tandis que la graisse humaine résistent à la pression et s'affaissent en se déchirant; conclure que, dans la graisse humaine, les cellules grasseuses sont unies par l'adhérence des parois, tandis que le contraire existe dans la graisse de veau ou de mouton. Le résultat de la fig. 34 est donc un effet de la réfraction qui s'interpose entre les parois des cellules, dis que le réseau anastomosé de la figure 34 d'une organisation vasculaire (11)

1478. De même qu'à l'égard de la fécule, j'ai pris soin de mesurer les dimensions des divers granules que je viens de décrire, le tableau suivant indique les résultats de ces mesures en fractions de millimètre.

(1479) Granules adipeux de

Bœuf.	Vreau.	Mouton.	Homme.	Enfant.	Caneton.
Polyèdres inscrits dans une sphère, ou oblongs, très-fermes.	<i>Idem.</i>	<i>Idem.</i>	Polyèdres mous et non susceptibles de s'isoler.	<i>Idem.</i>	Turbinés et mous.
$\frac{1}{6}$ sur $\frac{1}{10}$ $\frac{1}{4}$ sur $\frac{1}{7}$ $\frac{1}{5}$	$\frac{1}{8}$ sur $\frac{1}{10}$ $\frac{1}{7}$ sur $\frac{1}{14}$ $\frac{1}{15}$	$\frac{1}{7}$ sur $\frac{1}{15}$ $\frac{1}{4}$ sur $\frac{1}{7}$ $\frac{1}{10}$ $\frac{1}{7}$	$\frac{1}{25}$ $\frac{1}{14}$ $\frac{1}{7}$	$\frac{1}{50}$ $\frac{1}{30}$ $\frac{1}{20}$	$\frac{1}{20}$

ableau prouve évidemment que les graisses de l'animal jeune, affectent inférieurs aux granules de la graisse par conséquent ces granules ont animal lui-même, ce que nous avons ion de remarquer à l'égard de la fés cellules végétales (1105).

#### visation du granule adipeux.

ue l'analogie indiquât d'avance que granules isolés est une cellule, compris d'un tégument et d'une substance incluse, cependant il était nécessaire ar l'expérience directe. C'est ce qu'il écuter au microscope, au moyen de int et à l'aide de l'appareil déjà dént que l'alcool n'entre pas en ébullille graisseux reste stationnaire; mais lition commence, on voit le granule devenir transparent; on distingue i sein des globules internes; bientôt n deux ou trois fragments, qui s'a-du liquide; mais ne subissent pas la ation, pendant tout le cours de l'ex-roit en même temps passer sous ses oute la rapidité de l'ébullition, une s semblables à celui qu'on observe ui ne s'altèrent pas plus que lui. suite on remplace la lampe par le leur, et qu'on laisse refroidir le li-é dans le verre de montre, on pourra que le précipité qui s'opère par le it, se compose uniquement des *tégu-bles* des granules graisseux, pourvu 'alcool soit assez abondant pour dis-é, toute la quantité de substance so-ée dans la capacité des téguments.

1483. Quand on fait l'expérience en grand dans un excès d'alcool, le précipité est plus manifeste, quoiquel'alcool retienne en suspension une grande quantité de petits débris des *téguments*. Lorsqu'on examine un de ces téguments précipités, on le trouve souvent parsemé, sur toute sa surface, de globules que l'on croirait organisés; mais, à l'aide de l'alcool pur, on s'assure que ce ne sont que des gouttelettes de la substance soluble, que la quantité d'alcool employée n'a pu tenir en solution à froid (fig. 37).

1484. Afin de ne point faire de double emploi, je renvoie l'étude de la substance soluble à la partie de cet ouvrage, où je traiterai des *substances organisatrices*.

1485. Mais il importe de faire remarquer deux choses : la première, c'est l'analogie frappante qui existe entre l'amidon chez les végétaux, et les glandes adipeuses chez les animaux. Comme l'amidon (909), chaque granule graisseux se compose d'un tégument et d'une substance incluse; ces deux substances sont aussi peu azotées que l'amidon; l'amidon et la graisse servent également à la nutrition des organes de développement; partout où il y a excès de vie et d'activité, on voit la graisse se sacrifier et disparaître; partout où il y a repos, on la voit s'entasser dans ses réservoirs; enfin ces granules affectent des dimensions d'autant plus considérables que l'animal est plus âgé. La seconde chose à observer, c'est le parti qu'on peut tirer, dans l'industrie et dans les analyses élémentaires, de ce que nous avons dit sur la malaxation de la graisse de mouton, etc. (1467). Il est certain, en effet, qu'on obtient de cette manière la graisse au plus grand état de pureté possible, et sans l'altérer par la chaleur, avant de la soumettre à l'analyse élémentaire.



## § III. Développement du tissu adipeux.

1486. L'analogie de structure, entre les granules adipeux et les grains amylacés, permet de soupçonner l'analogie de leur développement vésiculaire (1103). L'anatomie vient à l'appui de cette hypothèse, et lui rend tous les caractères d'une démonstration.

1487. Soit, en effet, un morceau de graisse ferme, telle que celle du mouton, du veau et du bœuf (pl. 10, fig. 59). On peut constater, par le plus simple mécanisme, que cette masse se compose d'une vésicule externe (*aa*), à parois fortes et membraneuses; qu'elle enveloppe des masses assez considérables (*b*), faciles à séparer les unes des autres, et revêtues, chacune à leur tour, d'une membrane vésiculeuse à parois moins fortes que la vésicule externe, et renfermant à leur tour, comme cette dernière, un certain nombre de masses d'un plus petit calibre, lesquelles en renferment d'autres, et ainsi de suite jusqu'aux vésicules (*c*) qui enveloppent immédiatement les granules adipeux (*d*), et dont les parois sont si minces, qu'à l'œil nu on serait tenté de prendre, pour une seule vésicule, l'agrégat de ces nombreuses petites cellules remplies de granules adipeux. On s'assure encore, dans cette opération, que chacune de ces masses partielles tient, par un point quelconque de sa surface, à la face interne de la vésicule qui la renfermait; en sorte, qu'en suivant cette analogie, on doit admettre que les granules adipeux tiennent, par un *hile*, à la cellule qui les renferme, ainsi que nous avons déjà eu l'occasion de le remarquer à l'égard du grain de fécule. Ce *hile* est invisible sur les granules de graisse ferme du mouton et du veau, parce qu'il a été comprimé comme toutes les facettes du granule adipeux; il est plus visible, au contraire, sur les granules de graisse molle à la température ordinaire, parce qu'alors l'action du liquide contenu, arrondissant la vésicule, fait saillir au dehors le *hile* pédonculé (fig. 55).

1488. Ces diverses vésicules (*a, b,*) surtout les plus externes et les plus fortes, offrent à leur surface un réseau vasculaire rougeâtre; mais on reconnaît facilement que ces vaisseaux ont un calibre graduellement d'autant plus fort qu'ils approchent de plus près du point d'adhérence de la vésicule, et que c'est à ce point qu'ils s'abouchent avec l'un des vaisseaux de la vésicule plus grande qui les contient. Cette circonstance complète l'analogie de ce tissu cellulaire animal avec le tissu cellulaire végétal (1103); analogie que nous avons

déjà remarquée (1476), à l'occasion de la humaine (pl. 10, fig. 40).

1489. C'est surtout dans le jeune âge, dans l'âge presque embryonnaire, structure du tissu adipeux se montre avec des caractères que lui suppose la théorie. Nous fait figurer à cette époque (pl. 18, fig. 14) d'après le petit moineau que la fig. 20, pl. 18, présente sur le point de sortir de sa coque, la forme de jolies grappes de lobules blancs et nombreux, distants entre eux, disposés comme des chapelets, sous une enveloppe générale, dont la transparence se confond avec le fond de la chair musculaire; on les distingue, à travers l'épiderme, sous l'aisselle de l'animal, et sous le canal intestinal et le mésentère (1476), et même à une loupe de deux pouces de diamètre, chacun de ces lobules joue le rôle de la vésicule du mouton vus à 100 diamètres, comme ils n'ont en réalité que  $\frac{1}{2}$  millimètre de diamètre, ils se montrent à ce grossissement avec un diamètre apparent de 2 millimètres, à-dire 15 fois plus petits que les granules du porc (1472), vus à un grossissement de 100 fois; car à la vue simple ou si faible, ces lobules, comme les granules de venons de parler, sont placés aux dernières limites de la vision. Ils adhèrent intimement à la surface de leur surface à la paroi interne d'une membrane transparente qui les emprisonne; on déchire celle-ci et qu'on veut en détacher les lobules avec la pointe d'une pince, on se voit la membrane recouvrante, qui suit le lobule obéissant pour ainsi dire à une espèce de succion. La fig. 17, pl. 18, les représente vus par réflexion, et à un simple grossissement linéaire de 8 fois. Mais en reculant les limites de la vision, on reconnaît que la structure de chacun de ces lobules a perdu la simplicité qu'on lui avait supposée d'abord. On trouve alors que chacun de ces lobules est composé de lobules plus petits, qui sont emprisonnés dans des membranes, exactement comme il l'était lui-même dans les compartiments de la membrane transparente. La fig. 14 les représente grossis 50 fois à l'aide de la réfraction; on croirait avoir ainsi sous la loupe une agrégation de cellules végétales, de granules verts (pl. 6, fig. 20), ou de cellules féculeuses féculigères (*ibid.*, fig. 55.)

Lorsque, par la dissection, on arrive à la formation de lobules de dernière formation, on les trouve

huile liquide à la température ordi-

#### IV. Applications.

extraire la graisse destinée à la fabrication des chandelles, on jette en masse la graisse dans le bain-marie, et l'on tout est en fusion. Mais nous avons le grand lobe est tapissé de vaisseaux doivent altérer d'autant la pureté du is semble que la fabrication trouve- l'avantage, sous ce rapport, à ma- ie sous l'eau, comme on malaxe la traire les cellules adipeuses comme nidon, pour les fondre ensuite au ures de tout mélange, et réduites à le expression. C'est du moins ainsi procéder, lorsqu'on se propose de raisse à l'analyse élémentaire (224).

*les de la bonne foi que professe critique académique.*

, je crois, assez généralement re- rolay de Blainville, dans le temps it, observait fort vite et citait tou- al, ce qui mettait les observateurs également en garde, et contre ses et surtout contre ses critiques; or, op dévoués ne prennent jamais des urs défauts; aussi l'école officielle porte un peu trop loin cette fidélité s la manière du maître; nous en xemple, qui se rapporte immédiate- que nous traitons, dans un travail urnal qui, grâce aux largesses mi- : publie sous les auspices de Blain- . franç. et étrang. d'anatomie, : 3). Le rédacteur nous y fait l'hon- - presque textuellement l'historique ui ont eu l'étude des graisses pour se trouve à la suite de notre pre- ublié, il y a plus de dix ans, dans le anatomie, tom. III et V; mais il le anière des analyses du *Journal de ale* (1835), c'est-à-dire en ayant l'air vé tout seul. Il se rencontre ensuite r un hasard plus heureux, sur tous incipaux de notre mémoire, et se 1 à nous pardonner tout ce qu'il us avons bien vu. Mais tout à coup e flatteuse nous abandonne, et mal- c'est encore en nous transcrivant,

— TOME I.

ce qui est une par trop fidèle imitation du genre de talent qui caractérise les rapports académiques de Blainville. Voici sur quoi porte le premier grief du critique : « Tous les auteurs, qui ont » admis l'existence de ces vésicules, ont prétendu » que chacune d'elles recevait un pédicule vascu- » laire, qui se ramifiait dans ses parois. Ce fait a » été répété, depuis Malpighi, par tous ses succes- » seurs, plus tard par Hunter, et dans ces derniers » temps par Béclard et par M. Raspail. » Il semble que quand on assure avec tant de fermeté, on a dû vérifier l'assertion de tête reposée; et pourtant nous sommes forcé d'avouer que jamais Malpighi n'a dit ce que l'auteur lui prête, et qu'ensuite nous, nous avons dit tout le contraire de Malpighi, et, par conséquent, tout le contraire de ce que le critique mal inspiré nous fait dire. Nous transcrivons textuellement le passage de notre premier mémoire, auquel l'auteur fait allusion. « Les vaisseaux (dont parle Malpighi), y disions- » nous, ne sont autre chose que les points de » contact des granules graisseux entre eux; et tout » cet appareil eût disparu aux yeux de Malpighi, » s'il avait écarté les uns des autres les granules » adipeux. On peut se faire une idée de ce que » nous avançons par la fig. 6, pl. 11, qui repré- » sente les granules adipeux de la graisse de veau » disposés les uns contre les autres, et offrant par » réfraction une espèce de réseau qui ne provient » que de leurs instertices (\*). » Dans ce premier mémoire, où l'auteur a puisé ses citations, nous disions donc positivement le contraire de ce qu'il nous fait dire, et nous expliquions, par une illusion d'optique, ce que Malpighi avait bien vu, mais mal interprété. La figure de ce travail, nous l'avons reproduite pl. 7, fig. 5, de la première édition du *Nouveau système de chimie organique*, et pl. 10, fig. 54, de cette deuxième édition.

1492. Il est vrai que dans le texte de la première édition, p. 191, § 428, qui est reproduit textuellement dans celle-ci, on trouve la phrase suivante : « Ces diverses vésicules (a, b), surtout les plus externes et les plus fortes, offrent à leur surface un réseau vasculaire rougeâtre. » Vous le voyez, s'écrierait Blainville dans un rapport académique, l'auteur a réellement émis l'opinion que nous lui avons attribuée! Il paraît que son école a fait la même exclamation, en écrivant son reproche. Mais malheureusement il se trouve que

(\*) *Recherches sur les graisses et les tissus adipeux*, pag. 15 du mémoire imprimé dans le *Répertoire d'anatomie*, en 1827.

ces messieurs ont commis, en traduisant du français, le même contre-sens qu'a déjà commis l'Académie en traduisant le latin de Leeuwenhoeck (967, 5e) ; elle a pris, pour la paroi des granules adipeux, les membranes du tissu cellulaire, dont nous avons décrit les emboîtements ; et pourtant nous avions eu soin de marquer les unes et les autres par des lettres ; c'est-à-dire, si on veut bien prendre la peine, dont la critique subventionnée a cru devoir se dispenser, et confronter le texte avec la fig. 39, pl. 10, on trouvera que de son académique gré, la critique a attribué aux organes notés (*d*) ce que nous ne disions que des membranes notées (*a* et *b*) ; et sur celles-ci le réseau vasculaire se voit à l'œil nu.

1493. Ainsi nous n'avons rien dit d'analogue à ce que nous prête la critique ; et nous ne saurions nous expliquer, si nous ignorions le dieu qui l'a inspirée, comment, après avoir copié fidèlement pour son compte, les points principaux du travail, elle s'est tout à coup départie de cette fidélité, quand de guerre lasse, il lui a pris fantaisie de retourner son bout de plume contre nous. Mais la critique subventionnée est comme la poésie : elle réussit mieux dans la fable que dans la vérité ; passons à une autre espèce de ces fables.

1494. Depuis que la théorie vésiculaire s'est glissée des mains du plagiat académique, pour se faire jour en son propre et privé nom, Ducrotay de Blainville a juré au pouvoir de la lui ramener morte ou vive : car lui seul a découvert le défaut de la cuirasse, et ce défaut se trouve juste au point que nous avons désigné, chez les organes microscopiques, sous le nom de *hile* (1001, 1411, 1441) ; il a mis, à la piste des *hiles*, les élèves qui travaillent sous ses inspirations ; et ici la couronne est à celui qui revient sans en avoir trouvé ; à ceux qui ont la maladresse d'en avoir aperçu sur leur passage, il leur dit : Chut ! n'en parlons pas ; cela ne prouve rien. Or nous avons eu la hardiesse grande de nous fonder sur l'analogie, qui est la prévoyance de la classification : nous avions dit : Il suffit que je rencontre des organes adhérents par un point de leur surface, et emportant avec eux, lorsqu'on les détache, la trace de leur adhérence, le funicule de leur communication, leur *hile* enfin, pour pouvoir prononcer, sans craindre de commettre un sophisme, que le même *hile* existe sur tous les organes analogues, sur lesquels sa petitesse ou un accident peut le rendre invisible à nos moyens d'observation. Ce raisonnement est à la portée du plus jeune et du moins intelligent des élèves ; les botanistes admettent, comme

un article de foi, l'existence du *hile* sur d'*Orchis*, d'*Orobanché*, sur lesquels il est si facile de le distinguer. Mais, a dit Parlat, la vérité n'est pas partout la même ; elle change avec les temps, les hommes et les lieux ; il n'est pas étonnant que ces messieurs ont pris au sérieux l'acérbe du grand homme ; et quand il s'agit de graisses, la vérité n'est plus à leurs yeux, l'analogie comme lorsqu'il s'agit de vérités. La vérité tient ici à une seule lettre. En effet, l'un des protégés a eu pour tâche spéciale de voir une à une toutes les observations sur les spongilles et l'alcyonelle ; il l'a trouvé exact, qu'il le copie, mais en citant que pas Blainville, comme c'est d'être les œufs de la spongille le *hile* est, qu'on ne saurait le nier ; mais l'École « Qu'est-ce que cela prouve ? » Passons l'alcyonelle. Ici je n'en ai pas aperçu sur le jeune homme. Mais il est vrai que l'auteur a aperçu qu'une fois. — « Bien », écrit Blainville ; vous le voyez, le *hile* n'existe ni, *hilum*, pas même de l'épaisseur d'un cheveu, comme l'ont dit les anciens ; il n'existe pas, donc il n'existe pas sur l'autre, où on ne le voit pas clairement. — Un autre a été mis à la recherche du travail de la graisse ; il en a trouvé, nous venons d'effacer l'une ci-dessus ; la relative à ce *hile*, qui empêche de donner la récompense honorable à celui qui a une tête seulement de *hile*. Or nous avons les granules de graisse isolés, sur lesquels se voit le mieux, sont les granules de porc et ceux d'insectes ? La récompense ne saurait être adjugée à ceux-là qui les voit bien munis d'un *hile*. Mais nous pouvons observer que sur les granules de graisse obtient fermes et amyloïdes, le *hile* ne se voit pas plus que sur les grains d'*Orobanché* par la même raison, parce qu'il a cassé ceux-là que la subvention se rabat, et triomphe en assurant qu'elle n'a pas été trompée que nous. On comprend ce que sont ces sortes de travaux, où l'auteur critique seul les faits à la critique, qui les recueille, et n'a pas ainsi besoin de les recueillir elle-même ; voici la recette de ce procédé : vous faire une critique ? prenez le travail de l'auteur ; encadrez certains alinéas à l'encre rouge et certains autres à l'encre rouge ; à l'encre rouge tous ceux où l'auteur dit positivement : l'encre rouge tous ceux où il dit : Je n'ai pas vu. Copiez les premiers et les seconds pour voir.

tant les premières partout où se trouve je place l'auteur; il faut, pour reconnaître le, dans cette malice, mais à un rapport académique à l'ordre, qu'a procédé et vraiment nous ferions réponse ne s'adressait non à un mauvais prin-

is par une plaisanterie; les seuls à nous en quelquefois la marotte. ticle du journal (\*) (cet : que le hile est plus vile graisse molle; mais est plus visible qu'un fait e quelque chose de plus ; ce n'est pas assez pour e qui nous rassure, c'est ase, le critique ne l'était ayons assez bonne mé- rtant pris la peine de , tout ce que nous avons depuis dix ans sur les ous n'avons pas le ta- les Blainville, celui de us les ans et nos idées bien ! nous n'avons rien la plaisanterie française enons de copier textuel- ir notre propre compte ; argnée, s'il avait cité la onctualité. Pour réfuter l'atticisme, il suffit d'op- voici nos phrases tex- es de graisse de porc) sphériques, oblongs et un hile BIEN PLUS VISIBLE e, que celui que j'ai dé- les végétaux qu'on avait ls. » (*Recherches phy-* page 4, imprimées dans *l'anatomie*, 1827). — Montarrondis, oblongs, érant un hile BIEN e, que celui que s globules qu'on

avait crus jusqu'ici isolés. » (*Nouve. syst. de chi- mie organique*, première édit. 1833, pag. 185); cette phrase se trouve reproduite textuellement dans cette nouvelle édition; et il est évident que par ces derniers globules, nous avons voulu dési- gner les granules d'amidon (1001), ceux de pollen (1411), ceux de lupuline (1441), etc. Ces citations nous dispensent de nous occuper plus longue- ment de la critique; nous lui avons fait déjà trop d'honneur; nous l'avons exhumée; mais il faut être bon même envers ses ennemis; nous prions le lecteur d'être aussi bon que nous, et de nous pardonner ce paragraphe.

## DEUXIÈME GENRE.

## ALBUMINE ANIMALE (1272).

1496. L'*albumine animale* est une substance coagulable par la chaleur (70° environ), par l'al- cool, l'acide sulfurique concentré, la potasse concentrée, le tannin, et blanche comme le lait sous cette forme; soluble au moins en partie dans l'eau froide, dans l'ammoniaque et la potasse ou la soude très-étendue, les acides acétique, phos- phorique, hydrochlorique. Le blanc d'œuf est le type de cette substance, et c'est sur cet *albumen* que je vais en étudier les caractères (\*\*).

§ 1. *Organisation du blanc de l'œuf* (albu- men). — *Substances soluble et insoluble.*

1497. Placez au porte-objet du microscope, une couche de blanc d'œuf, avec assez de précaution pour que vous soyez en droit de penser que, dans le cas où cette substance serait un tissu, les mouvements de l'opération n'en auraient pas al- téré l'organisation; l'observation directe et le ral- sonnement se réuniront pour vous convaincre que cette albumine n'est nullement une substance homogène.

1498. Car, en faisant mouvoir de droite à gauche le miroir réflecteur, on voit, par l'effet du jeu de la lumière, des réseaux nuageux s'entre- croiser. Or cet effet d'optique n'aurait pas lieu, si l'albumine ne se composait au moins de deux substances hétérogènes; il est évident en effet,

2, *Mémoires de la Société d'histoire naturelle de Paris*, 1827. — *Annales des sciences d'observation*, tom. III, pag. 302, 1830. — *Essai de chimie microscopique*, pag. 118, 1830.

...the ... of ...

[illegible]

comme de tous les frag-  
ments dans le liquide.  
L'huile d'olive, toujours ap-  
pliquée de temps en temps,  
magnifique. Le même contenu  
de toutes les médailles et  
autres choses précieuses.  
Le 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100. 101. 102. 103. 104. 105. 106. 107. 108. 109. 110. 111. 112. 113. 114. 115. 116. 117. 118. 119. 120. 121. 122. 123. 124. 125. 126. 127. 128. 129. 130. 131. 132. 133. 134. 135. 136. 137. 138. 139. 140. 141. 142. 143. 144. 145. 146. 147. 148. 149. 150. 151. 152. 153. 154. 155. 156. 157. 158. 159. 160. 161. 162. 163. 164. 165. 166. 167. 168. 169. 170. 171. 172. 173. 174. 175. 176. 177. 178. 179. 180. 181. 182. 183. 184. 185. 186. 187. 188. 189. 190. 191. 192. 193. 194. 195. 196. 197. 198. 199. 200. 201. 202. 203. 204. 205. 206. 207. 208. 209. 210. 211. 212. 213. 214. 215. 216. 217. 218. 219. 220. 221. 222. 223. 224. 225. 226. 227. 228. 229. 230. 231. 232. 233. 234. 235. 236. 237. 238. 239. 240. 241. 242. 243. 244. 245. 246. 247. 248. 249. 250. 251. 252. 253. 254. 255. 256. 257. 258. 259. 260. 261. 262. 263. 264. 265. 266. 267. 268. 269. 270. 271. 272. 273. 274. 275. 276. 277. 278. 279. 280. 281. 282. 283. 284. 285. 286. 287. 288. 289. 290. 291. 292. 293. 294. 295. 296. 297. 298. 299. 300. 301. 302. 303. 304. 305. 306. 307. 308. 309. 310. 311. 312. 313. 314. 315. 316. 317. 318. 319. 320. 321. 322. 323. 324. 325. 326. 327. 328. 329. 330. 331. 332. 333. 334. 335. 336. 337. 338. 339. 340. 341. 342. 343. 344. 345. 346. 347. 348. 349. 350. 351. 352. 353. 354. 355. 356. 357. 358. 359. 360. 361. 362. 363. 364. 365. 366. 367. 368. 369. 370. 371. 372. 373. 374. 375. 376. 377. 378. 379. 380. 381. 382. 383. 384. 385. 386. 387. 388. 389. 390. 391. 392. 393. 394. 395. 396. 397. 398. 399. 400. 401. 402. 403. 404. 405. 406. 407. 408. 409. 410. 411. 412. 413. 414. 415. 416. 417. 418. 419. 420. 421. 422. 423. 424. 425. 426. 427. 428. 429. 430. 431. 432. 433. 434. 435. 436. 437. 438. 439. 440. 441. 442. 443. 444. 445. 446. 447. 448. 449. 450. 451. 452. 453. 454. 455. 456. 457. 458. 459. 460. 461. 462. 463. 464. 465. 466. 467. 468. 469. 470. 471. 472. 473. 474. 475. 476. 477. 478. 479. 480. 481. 482. 483. 484. 485. 486. 487. 488. 489. 490. 491. 492. 493. 494. 495. 496. 497. 498. 499. 500. 501. 502. 503. 504. 505. 506. 507. 508. 509. 510. 511. 512. 513. 514. 515. 516. 517. 518. 519. 520. 521. 522. 523. 524. 525. 526. 527. 528. 529. 530. 531. 532. 533. 534. 535. 536. 537. 538. 539. 540. 541. 542. 543. 544. 545. 546. 547. 548. 549. 550. 551. 552. 553. 554. 555. 556. 557. 558. 559. 560. 561. 562. 563. 564. 565. 566. 567. 568. 569. 570. 571. 572. 573. 574. 575. 576. 577. 578. 579. 580. 581. 582. 583. 584. 585. 586. 587. 588. 589. 590. 591. 592. 593. 594. 595. 596. 597. 598. 599. 600. 601. 602. 603. 604. 605. 606. 607. 608. 609. 610. 611. 612. 613. 614. 615. 616. 617. 618. 619. 620. 621. 622. 623. 624. 625. 626. 627. 628. 629. 630. 631. 632. 633. 634. 635. 636. 637. 638. 639. 640. 641. 642. 643. 644. 645. 646. 647. 648. 649. 650. 651. 652. 653. 654. 655. 656. 657. 658. 659. 660. 661. 662. 663. 664. 665. 666. 667. 668. 669. 670. 671. 672. 673. 674. 675. 676. 677. 678. 679. 680. 681. 682. 683. 684. 685. 686. 687. 688. 689. 690. 691. 692. 693. 694. 695. 696. 697. 698. 699. 700. 701. 702. 703. 704. 705. 706. 707. 708. 709. 710. 711. 712. 713. 714. 715. 716. 717. 718. 719. 720. 721. 722. 723. 724. 725. 726. 727. 728. 729. 730. 731. 732. 733. 734. 735. 736. 737. 738. 739. 740. 741. 742. 743. 744. 745. 746. 747. 748. 749. 750. 751. 752. 753. 754. 755. 756. 757. 758. 759. 760. 761. 762. 763. 764. 765. 766. 767. 768. 769. 770. 771. 772. 773. 774. 775. 776. 777. 778. 779. 780. 781. 782. 783. 784. 785. 786. 787. 788. 789. 790. 791. 792. 793. 794. 795. 796. 797. 798. 799. 800. 801. 802. 803. 804. 805. 806. 807. 808. 809. 810. 811. 812. 813. 814. 815. 816. 817. 818. 819. 820. 821. 822. 823. 824. 825. 826. 827. 828. 829. 830. 831. 832. 833. 834. 835. 836. 837.

1592 De intelligent, l'  
jeu et l'usage d'un bon  
supplément, qui rendent  
notamment visible le bon  
sens.

THE UNIVERSITY OF CHICAGO  
 LIBRARY  
 540 EAST 58TH STREET  
 CHICAGO, ILL. 60637  
 U.S.A.

1946). These experiments are evidence that animals at least when it is not possible to perform a response. Certain evidence has led to conclusions, at least for the subject of man, that the brain is not a unit, but that there are parts of the brain which are specialized for certain functions. For example, the left side of the brain is specialized for language, and the right side for spatial relationships. This is not to say that the brain is a unit, but that it is a complex of many parts, each of which has its own function. This is the basis of the concept of the brain as a complex system, and not as a unit.

mus. Donc, ainsi que nous  
r à l'égard des tissus vé-  
se forment par le rappro-  
de la substance soluble,  
, la substance soluble se  
lules.

logique de l'incubation de  
: incontestable de ce que  
dans les paragraphes pré-  
ation cellulaire de l'albu-  
hacun sait que l'albumine  
endu par la poule est li-  
lait ; de jour en jour, il  
le plus en plus ferme, et  
r la chaleur. Que si on en  
nombre, pour étudier jour  
l'incubation, on ne tarde  
e dessiner plus distinctes,  
: se distribuer du centre  
ce. Peu à peu, les grandes  
fiant à la nutrition et au  
ryon, la substance liquide  
ivement, et dans ce but,  
oulet est sur le point de

trouve l'albumine tapis-  
i réseau de cellules médul-  
esquelles serpentent et se  
les artères qui partent du  
tte époque, le tissu cel-  
n est réduit, comme la  
a simplicité de ses parois.  
ce joli résultat fig. 20,  
etit moineau grossi trois  
donc ici le rôle du péri-  
gétale, et toutes ces cir-  
une analogie complète  
régéaux (1524), et l'albu-

### azote que l'analyse e dans l'albumine.

rons établi à l'égard du  
applique exactement au  
allons invoquer, en  
preuves nouvelles.  
albumine, aban-  
bien plus vite  
ait été bien

lavé à l'eau. Soumis à l'action d'une chaleur  
désorganisatrice, il répand des vapeurs ammonia-  
cales en abondance, tandis que l'autre en donne  
à peine des traces. Or il doit déjà paraître plus que  
probable que l'ammoniaque, ou, si l'on veut, l'azote  
qui existe dans l'albumine, est étranger à son  
organisation, puisque, ramenée à une certaine  
forme et coagulée, soit spontanément, soit arti-  
ficiellement, celle-ci peut s'en dépouiller par  
les lavages. Cette probabilité se rapprocherait  
de l'évidence, s'il était possible de constater,  
dans l'albumine fraîche même, la présence des  
sels ammoniacaux. Or rien n'est plus facile que  
d'obtenir ce résultat. En effet, si on laisse évapo-  
rer, sur le porte-objet du microscope, une goutte  
d'albumine filtrée et étendue d'eau pure, il ne  
tarde pas à s'y former une quantité assez considé-  
rable de ramifications (pl. 8, fig. 12, *dd'*), que nous  
démontrerons être de l'hydrochlorate d'ammo-  
niac, dans la deuxième classe de ce système.  
L'existence d'un sel ammoniacal une fois con-  
statée dans l'albumine liquide, il est permis d'en  
supposer d'autres à même base dans cette sub-  
stance (\*).

1508. Mais alors que doit devenir l'ammonia-  
que dans l'analyse élémentaire?

Nous l'avons déjà suffisamment expliqué en  
traitant cette question *ex professo*, et d'une  
manière générale § 857 ; nous y renvoyons nos lec-  
teurs, ainsi qu'au § 845, où se trouve l'analyse  
élémentaire de l'albumine, interprétée d'après  
cette théorie.

1509. L'albumine animale étant un tissu orga-  
nisé et d'approvisionnement, doit contenir au  
moins un aussi grand nombre de substances  
hétérogènes que le gluten lui-même : de l'huile,  
des sels organiques et inorganiques. La chi-  
mie analytique ne s'était pas même donné la  
peine de soupçonner ces choses ; et elle avait  
procédé, avec la même assurance, que dans  
l'analyse des substances immédiates obtenues à  
l'état d'isolement parfait. On avait seulement pré-  
sumé qu'elle renfermait un peu de soufre, vu  
qu'elle noircissait les vases d'argent ; mais on  
n'avait pas poussé plus loin les recherches, parce  
qu'ici, comme ailleurs, on négligeait entièrement  
de faire la part des cendres. D'où il suit que les  
nombres fournis par les diverses analyses, ne  
sauraient représenter, en aucune manière, la na-

\* l'Albu-  
melle  
ité

dont cette substance, disait-il, renferme une petite quantité, qui se  
dégage par la décomposition de l'albumine. (*Traité de chimie*,  
1824, tom. IV, pag. 360.)



qu'un liquide homogène ne réfracterait pas la lumière de deux manières différentes.

1499. Lorsque la couche albumineuse est restée quelque temps appliquée contre le porte-objet, et surtout à l'époque à laquelle la dessiccation commence, on voit ce tissu transparent offrir peu à peu de grandes bosselures et comme des espèces de grands globules, plus ou moins agglutinés entre eux, ainsi que des plis anastomosés comme des vaisseaux (pl. 7, fig. 14). Or cette circonstance n'a pas lieu à l'égard d'un liquide homogène qui se dessèche spontanément, par exemple, à l'égard de la gomme arabique purifiée à travers plusieurs filtres; les molécules d'un liquide, en effet, tendent à rester toujours de niveau.

1500. D'un autre côté, ces deux substances hétérogènes ne peuvent être supposées exister sans ordre et d'une manière confuse dans l'albumine, puisque l'effet de la lumière, produit par le mouvement du miroir réflecteur, a lieu, avec la même intensité, sur tous les points de la surface observée. A l'œil nu de même, une masse d'albumine de l'œuf, pourvu qu'elle ne soit pas altérée, offre, par réflexion comme par réfraction, la même homogénéité de structure et la même diaphanéité dans toute sa substance; ce qui achève de prouver que les deux substances hétérogènes, que l'observation microscopique permet d'abord d'y supposer, s'y trouvent dans un arrangement régulier et non associées pêle-mêle et sans ordre, et qu'elles jouissent d'un pouvoir réfringent très-voisin l'un de l'autre; car autrement, au lieu de paraître diaphane, l'albumine aurait l'aspect laiteux et opaque des liquides, qui tiennent en suspension des substances de nature diverse (27).

1501. L'analogie doit porter à penser que ces deux substances se trouvent, dans l'albumine, l'une à l'état de tissu, et par conséquent insoluble, et l'autre à l'état de liquide renfermé dans les cellules du tissu. Pour vérifier cette donnée, il suffit d'agiter, dans l'eau distillée, de l'albumine fraîche de l'œuf de poule. L'agitation rend l'eau laiteuse, et l'on y voit flotter, même à l'œil nu, une quantité assez considérable de larges fragments de tissus blancs et membraneux. Jetée sur un filtre, l'eau passe limpide et incolore, et il reste, sur le filtre, une masse blanche, élastique, qui se tire en filaments comme le gluten, qui refuse de se dissoudre dans l'eau. Cette masse n'est que la

somme de tous les fragments, qu'on suspendus dans le liquide avant la filtration; le liquide filtré, évaporé spontanément sur une lame de verre, offre au microscope la même homogénéité, la même couleur légèrement laiteuse, les mêmes ondulations et les mêmes plis que qu'une couche desséchée de gomme (pl. 7, fig. 15); exposé à l'action de la chaleur, il devient laiteux et se coagule; abandonné de l'air, il se corrompt et se remplit de du genre *monade*; il présente du reste toutes les autres caractères que nous avons attribués au liquide albumineux.

1502. En conséquence, l'albumine de poule se compose d'un tissu insoluble régulièrement, qui renferme dans ses mailles une substance soluble beaucoup plus altérable que le tissu.

Les chimistes avaient déjà reconnu d'une albumine soluble et d'une autre insoluble dans l'eau; mais ils n'avaient pas encore remarqué que ces deux sortes d'albumine existent simultanément dans le blanc d'œuf, et rangé cet *albumen* dans la classe de insoluble (1275).

1503. Nous rappellerons encore ici que le tissu cellulaire peut dérober à l'œil de l'observation un réseau de ses cellules polyèdres, sans être organisé. Certaines substances solubles tiennent en état de condensation, se rapprochent par leur nature chimique, et, par leur pouvoir réfringent, des cellules qui les renferment, quelquefois qu'il n'existe aucun vide, soit entre les cellules, soit dans leur sein, la lumière traverse toutes les deux de la même manière, confondent ainsi à nos yeux (577). Si l'on traîne, autour des parois extérieures des cellules, il existe une solution de continuité du canal vasculaire, et qui soit ou rempli d'une substance différente de la substance des cellules; dès ce moment ce canal dévie les rayons lumineux et dessine les contours de la cellule (fig. 10) (\*).

1504. Mais la substance insoluble du blanc d'œuf ne le devient que graduellement et il est une époque où elle se distingue sous ce rapport, de la substance soluble qu'on observe sur les œufs frais, c'est

(\*) L'albumine se composant d'un tissu insoluble et d'une substance soluble dans l'eau, mais dont le pouvoir réfringent ne diffère pas de la première, il est évident qu'elle doit conserver sa transparence, sa diaphanéité, jusqu'à ce qu'on l'agite

dans l'eau. Car alors l'eau, étendant la substance soluble, communique un pouvoir réfringent différent de celui de l'eau pure. Le liquide paraît alors laiteux, parce qu'il renferme des substances qui dévient inégalement les rayons lumineux.

phénomène; une chaleur violente addition, le produit subitement et plus intense, parce que la dilatation cellulaires donne alors accès à une absorption de substance, et à une position sur une plus vaste échelle. Le produit un effet contraire, en dé-l'intérieur des cellules, et l'intérieur ulatoire, des molécules aqueuses, il ne saurait s'opérer la moindre car rien ne se combine à sec.

Le temps il est nécessaire de déte réaction capable de produire de guler l'albumine, quand même elle at de l'emploi d'un réactif, qui, par ut dissoudre cette substance ani-

et coagule en blanc l'albumine, et ble dans l'eau. L'alcool opère ici, it les molécules d'eau de la sub- neuse.

#### *m des bases sur l'albumine.*

*solutions alcalines*, même les car- is, dissolvent l'albumine, et s'oppo- sa coagulation par le feu; mais, isse et la soude produisent beaucoup n se saturant des parties aqueuses, t l'albumine, si l'on n'a pas la pré- dre préalablement ces réactifs d'eau le refroidissement complet du mé-

#### *s des acides sur l'albumine.*

*le sulfurique* coagule en blanc et mine. S'il est en excès, il finit par is si l'on a eu soin de dissoudre dans l'acide une certaine quantité mine se colore en pourpurin d'au- que les quantités de sucre et d'a- ment plus grandes. Cette coloration que l'acide s'étend d'eau, et qu'on abandonne le mélange à sous verrons, à l'article du tances est ce réactif dans les

de ce phénomène, et voici les résultats auxquels je suis parvenu (\*).

1521. Je mélangeai, avec du sel marin très-pur, de l'albumine fraîche de l'œuf de poule; et l'acide sulfurique concentré, versé sur le mélange, me donna un *coagulum* tout aussi jaune que dans le cas précédent; il sembla m'offrir la même odeur, laquelle se rapportait, au moins pour mon odorat, à celle du chlore.

1522. Si l'on verse de l'acide sulfurique concentré, sur le *coagulum* blanc albumineux, produit par l'acide hydrochlorique, le *coagulum* devient d'un jaune d'or.

1523. Si l'on mêle d'abord ensemble l'acide hydrochlorique et l'acide sulfurique également concentrés, il se produit une effervescence qui fait jaillir au dehors une petite pluie acide; après cette première effervescence, il se manifeste un dégagement de bulles qui partent du fond du vase; mais le liquide reste incolore. Mais dès qu'on verse ce mélange sur l'albumine fraîche, elle se coagule en jaune d'or. Si l'on place doucement la couche d'albumine à la surface du mélange incolore des deux acides, l'albumine se coagule en jaune, par tous les points qui touchent la surface des acides, et en blanc par tous les points qui sont en dehors.

1524. L'acide nitrique, versé sur un triple mélange d'acide hydrochlorique, de sel marin et d'albumine, ne change la couleur blanche du *coagulum* en jaune, que vingt-quatre heures après.

1525. Si l'on fait passer un courant de *chlore* à travers l'albumine, l'albumine se coagule en blanc à la surface, mais conserve sa couleur habituelle dans l'intérieur. Sa substance ne rougit point le tournesol. Mais dès qu'on y verse de l'acide sulfurique concentré, ce mélange se coagule en jaune d'or.

1526. Un papier tournesol mouillé placé au-dessus du mélange jaune d'acide sulfurique, de sel marin et d'albumine, rougit à la longue, mais bien plus tard qu'au-dessus d'un mélange d'acide sulfurique et de sel marin.

1527. La première conséquence à tirer de ces expériences est que, par l'effet de la décomposition putride (1255), le sel marin que contient l'albumine de l'œuf de poule a été mis en liberté. La seconde est que l'albumine joue ici un rôle analogue à celui du *manganèse*, dans l'extraction du *chlore* du sel marin par l'acide sulfurique, c'est-à-dire que, soit par l'effet des sels qu'elle ren-

(\*) *Annales des sciences l'observat.*, tom. II, pag. 287 1825.



ture, et qu'ils varieraient du reste, selon qu'on soumettra à l'analyse l'albumen d'un œuf plus jeune ou plus âgé, ou l'albumine tenue en suspension ou en dissolution dans un liquide; pour nous, nous n'attachons pas, aux nombres classiques, plus d'importance qu'on n'en attache à des données approximatives; et nous sommes convaincu qu'en ce point, toutes les fois que deux auteurs s'accordent en tout ou se rapprochent, c'est que l'un a voulu flatter l'autre, et a donné à ses chiffres le *coup de pouce* bienveillant, pour ne servir d'une expression de laboratoire. C'est avec ces réserves que nous transcrivons ici les analyses de l'albumine publiées par trois auteurs différents.

	Carbone.	Oxyg.	Hydrog.	Azote.
Gay-Lussac (228) (albumine de l'œuf) . . . .	52,883	23,872	7,540	15,705
Michaelis (du sang artériel) . . . .	53,009	24,436	6,993	15,562
<i>id.</i> (du sang veineux) . . . .	52,552	24,484	7,639	15,595
Prout (243) (du sang veineux) . . . . .	49,750	26,925	7,775	15,550
Moyenne en nombres ronds (257) . . . . .	53	25	7	15

### § III. Action de la chaleur sur l'albumine.

1510. Si l'on soumet la masse albumineuse de l'œuf à l'action de la chaleur, elle devient d'abord blanche et opaque, puis ensuite dure, cassante et diaphane; car le retrait qu'éprouvent les deux substances, par la dessiccation, s'étant opéré d'une manière uniforme, elles finissent par conserver l'identité de leur pouvoir réfringent.

1511. Si l'on soumet à l'action de la chaleur la substance soluble, délayée dans une faible quantité d'eau, l'eau perd sa limpidité; il s'y forme des *coagulum*, analogues aux lambeaux du tissu insoluble. Mais si l'eau est en grand excès, par rapport à la substance soluble, la coagulation ne s'opère qu'après l'évaporation d'une partie de l'eau.

1512. Une fois coagulée par l'action de la chaleur, la substance, auparavant soluble, refuse de se redissoudre dans l'eau; elle est devenue tissu insoluble.

1513. Il n'en est pas de même, si on l'a amenée à l'état d'une complète dessiccation par le vide; l'albumine n'en conserve pas moins sa solubilité, de même que, lorsqu'elle s'est desséchée spontanément sur une lame de verre (1501). L'effet du vide ne diffère de la dessiccation spon-

tanée, qu'en permettant d'opérer sur grande masse, sans exposer la substance à la putréfaction.

1514. Fourcroy avait attribué la coagulation de l'albumine par la chaleur à un effet de contraction; mais on a fait observer que l'albumine coagule tout aussi bien dans le vide que dans l'eau purgée d'air que dans l'eau. Mais Fourcroy et les chimistes qui l'ont tenu compte que de l'action de la chaleur, et ils ne se sont nullement occupés de la structure du réseau vasculaire de l'albumine, lequel peut jouer un très-grand rôle dans la coagulation, lorsqu'on soumet l'albumine à la chaleur. En ayant recours et à la structure de l'albumine, et aux phénomènes physiques de l'accroissement des tissus, il nous servira de placer quelques jalons, pour arriver à découvrir la cause immédiate de la coagulation de l'albumine. 1° L'albumine est un tissu et composé de cellules imperforées, auxquelles se distribue un réseau d'intervallaires portant çà et là les éléments organisés de ce tissu, en apparence si homogène, qui occupe un compartiment séparé; et à l'opposé de ce compartiment rien ne saurait se combiner par double décomposition, n'est en contact. 2° Nous avons vu que les cellules organiques se développent en se solidifiant, en s'ossifiant, en s'assimilant des substances terreuses; si cette solidification avait lieu, elle prendrait le nom de coagulation. 3° Supposons maintenant un tissu mou, résultant de la combinaison de l'albumine avec l'ammoniaque (856), et dans des cellules autour desquelles circule un réseau vasculaire, un liquide riche en carbonate de chaux par exemple. Si par une cause quelconque, que le liquide de circulation vint rencontrer le liquide contenu dans les cellules, il y aurait double décomposition au premier contact; le tissu, échangeant l'ammoniaque contre la base terreuse, se solidifierait et se coagulerait. Supposons, par exemple, que l'ammoniaque existe, à l'état de phosphate soluble, et que le sel calcaire de la circulation soit un acétate qui est soluble également; du liquide inclus et du liquide circulant il résulterait un phosphate de chaux insoluble, qui solidifierait et coagulerait le tissu. Or la chaleur, en imprimant un mouvement à la circulation, produit lentement

phénomène; une chaleur violente lition, le produit subitement et plus intense, parce que la dilatation cellulaire donne alors accès à une absorption de substance, et à une action sur une plus vaste échelle. produit un effet contraire, en détachant l'intérieur des cellules, et l'intérieur latente, des molécules aqueuses, il ne saurait s'opérer la moindre action si rien ne se combine à sec. au temps il est nécessaire de développer une réaction capable de produire de l'albumine, quand même elle est l'emploi d'un réactif, qui, par lui-même dissout cette substance ani-

l coagule en blanc l'albumine, et dans l'eau. L'alcool opère ici, les molécules d'eau de la substance.

#### des bases sur l'albumine.

solutions alcalines, même les carbonates, dissolvent l'albumine, et s'opposent à la coagulation par le feu; mais, la soude et la soude produisent beaucoup de chaleur, se saturant des parties aqueuses, l'albumine, si l'on n'a pas la précaution de refroidir préalablement ces réactifs d'eau, le refroidissement complet du mé-

#### des acides sur l'albumine.

l'acide sulfurique coagule en blanc et en jaune. S'il est en excès, il finit par se dissoudre; si l'on a eu soin de dissoudre l'albumine dans l'acide une certaine quantité de sucre, la couleur se colore en purpurin d'au-dessus que les quantités de sucre et d'acide sont plus grandes. Cette coloration est due au fait que l'acide s'étend d'eau, et lorsqu'on abandonne le mélange à l'air. Nous verrons, à l'article du tournesol, l'importance est ce réactif dans les expériences. si l'on soumet à la même épreuve l'albumine à un certain état de décomposition, quelques jours après son exposition à l'acide sulfurique la coagule en su- J'ai voulu reconnaître la cause

de ce phénomène, et voici les résultats auxquels je suis parvenu (\*).

1521. Je mélangeai, avec du sel marin très-pur, de l'albumine fraîche de l'œuf de poule; et l'acide sulfurique concentré, versé sur le mélange, me donna un *coagulum* tout aussi jaune que dans le cas précédent; il sembla m'offrir la même odeur, laquelle se rapportait, au moins pour mon odorat, à celle du chlore.

1522. Si l'on verse de l'acide sulfurique concentré, sur le *coagulum* blanc albumineux, produit par l'acide hydrochlorique, le *coagulum* devient d'un jaune d'or.

1523. Si l'on mêle d'abord ensemble l'acide hydrochlorique et l'acide sulfurique également concentrés, il se produit une effervescence qui fait jaillir au dehors une petite pluie acide; après cette première effervescence, il se manifeste un dégagement de bulles qui partent du fond du vase; mais le liquide reste incolore. Mais dès qu'on verse ce mélange sur l'albumine fraîche, elle se coagule en jaune d'or. Si l'on place doucement la couche d'albumine à la surface du mélange incolore des deux acides, l'albumine se coagule en jaune, par tous les points qui touchent la surface des acides, et en blanc par tous les points qui sont en dehors.

1524. L'acide nitrique, versé sur un triple mélange d'acide hydrochlorique, de sel marin et d'albumine, ne change la couleur blanche du *coagulum* en jaune, que vingt-quatre heures après.

1525. Si l'on fait passer un courant de *chlore* à travers l'albumine, l'albumine se coagule en blanc à la surface, mais conserve sa couleur habituelle dans l'intérieur. Sa substance ne rougit point le tournesol. Mais dès qu'on y verse de l'acide sulfurique concentré, ce mélange se coagule en jaune d'or.

1526. Un papier tournesol mouillé placé au-dessus du mélange jaune d'acide sulfurique, de sel marin et d'albumine, rougit à la longue, mais bien plus tard qu'au-dessus d'un mélange d'acide sulfurique et de sel marin.

1527. La première conséquence à tirer de ces expériences est que, par l'effet de la décomposition putride (1255), le sel marin que contient l'albumine de l'œuf de poule a été mis en liberté. La seconde est que l'albumine joue ici un rôle analogue à celui du *manganèse*, dans l'extraction du *chlore* du sel marin par l'acide sulfurique, c'est-à-dire que, soit par l'effet des sels qu'elle ren-

(\*) *Annal. des sciences d'observ.*, tom. II, pag. 287 1829.

ferme, soit par celui de son organisation, elle empêche le chlore de s'hydrogéner, ou elle décompose l'acide hydrochlorique, à l'instant où il se dégage; en sorte que de ce triple mélange (*albumine*, *sol marin* et *acide sulfurique*) il ne se dégagerait de l'acide hydrochlorique qu'alors que celui-ci aurait échappé au contact de l'albumine, de même que, dans le triple mélange de *manganèse*, *sol marin* et *acide sulfurique*.

1528. Les *acides acétique* et *phosphorique* ne précipitent pas l'albumine; mais ce dernier la précipite, lorsqu'on s'en sert immédiatement, après qu'il a été desséché par la chaleur rouge; il perd encore cette propriété, lorsqu'il est resté quelque temps dissous dans l'eau.

1529. Ce phénomène singulier ne proviendrait-il pas de ce que l'acide phosphorique, après avoir été soumis à l'action de la chaleur rouge, et après avoir été ainsi déponillé entièrement de son eau de cristallisation, aurait moins d'affinité pour l'eau qu'auparavant, refuserait plus longtemps de s'y dissoudre, que l'eau alors en contiendrait une grande quantité en suspension presque invisible, et que ces cristaux tenus en suspension, s'attachant aux molécules d'albumine qu'ils y rencontreraient, les coaguleraient, en leur enlevant les molécules aqueuses de leur tissu organique?

1530. Le *tannin*, surtout sa dissolution alcoolique (1517), précipite l'albumine et la rend insoluble et poisseuse, comme du cuir trop tanné.

1531. L'*iode* et le *brome* coagulent aussi l'albumine, et troublent le liquide qui la contient. Il en est de même de tous les acides forts et concentrés. L'*iodé* jaunit d'abord le coagulum, mais cette couleur disparaît par un plus long contact; il se transforme en acide iodique et hydriodique aux dépens de l'albumine.

1532. L'*acide nitrique* la coagule en jaune.

1533. Le *chlore* la coagule en blanc de neige.

1534. Mais l'*acide hydrochlorique* nous offre une réaction aussi intéressante au moins que celle du *sucré sulfurique* (1525). Si l'on verse de l'acide hydrochlorique concentré sur l'albumine fraîche de l'œuf de poule, la chaleur produite par ce mélange est si forte que l'albumine se coagule en beau blanc; mais bientôt, si l'acide est en excès, il dissout peu à peu l'albumine, et le liquide devient d'abord purpurin, puis violet, puis d'un superbe bleu.

1535. Parmi toutes les réactions des acides sur

l'albumine, il en est une extrêmement par les circonstances illusoires, qu'expliquer aux analyses en grand des substances; non-seulement certains acides, l'acide acétique, dissolvent l'albumine, mais ils la rendent soluble dans l'eau et dans l'eau bouillante (1276), portions fortement appréciables (\*).

#### § VI. Action du courant voltaïque sur l'albumine.

1536. Brandes a observé qu'exposé au courant voltaïque l'albumine se coagule du fil positif. Il s'en coagule aussi une quantité au fil négatif, et si l'on prolonge l'expérience, il paraît que cette substance se coagulerait à une certaine distance des deux fils.

1537. Mais on aurait tort d'attribuer à une action occulte du courant cette action. Il existe, en effet, dans cette expérience, des causes suffisantes de coagulation: 1<sup>o</sup> la position des sels que renferme l'albumine, la position de l'eau et par conséquent l'électricité de tout ce qui entoure le fil positif; 2<sup>o</sup> le développement de l'oxygène; 3<sup>o</sup> le développement de l'acide acétique, lorsqu'on soumet des substances chimiques, et des nouvelles substances inorganiques contenues dans les sels.

#### § VII. Identité de la fibrine et de la caséine insoluble.

1538. La chimie ancienne, fidèle à ce qui lui servait de base, s'obstinait à trouver des différences entre deux substances identiques, mais obtenues de deux manières. La fibrine, obtenue du sang par la coagulation, avait beau se comporter avec la même manière que l'albumine, cela n'empêchait pas l'esprit de l'expérimentateur; et l'on ne voyait que l'albumine se dissolvait moins dans l'acide acétique et dans l'ammoniaque, plus facilement dans la potasse et dans l'eau oxygénée, tandis que la fibrine en dégage de l'oxygène.

(\*) Il ne faut pas perdre de vue un plus que l'albumine étant un tissu organisé, elle est loin de posséder des propriétés identiques dans toute sa substance; car les tissus sont d'autant

plus cohérents qu'ils sont plus âgés (857). L'occasion de remarquer que l'acide acétique ne dissolvait jamais toute la substance albumineuse.

faisait pas alors la remarque, et la fibrine sont loin d'être des qu'elles renferment dans leur ent les sels qui leur sont propres les sels qu'elles peuvent emprunter à manipulation; que par conséquent des substances organiques ature des organes d'où on extrait it raisonnable d'attribuer, à la substances étrangères, les deux gères du reste, que l'albumine et ues sous tous les autres rapports, d'offrir.

ait pas cru avoir besoin de requie les caractères accessoires de t avec la durée de son exposition l'influence de bien des circonstances, à un certain âge, soudra plus facilement et plus ns l'acide acétique et dans l'amn autre; et j'oserais même avan-in âge elle dégagera de l'oxygène; tout comme le fait la fibrine. xions doivent s'appliquer, dans ue, aux résultats que fournit aire; et à mes yeux il n'y aura ue la fibrine, qui emprisonne, factices (1270), tous les sels et imoniacales du sang, donne, par azote, à l'analyse élémentaire. l'œuf, qui ne retient que les sels es.

rences que les chimistes de nos arquer entre la fibrine et l'albumin constatées, non point en expérimentivement sur la fibrine et l'albumpropres yeux, mais en réunissant res séparés ce qu'un auteur a dit equ'un autre a dit de l'albumine; différences dans la construction s descriptions, pour des différences nature chimique des deux substance côté cette méthode qui peut les intérêts de la compilation, à fait contraire aux intérêts de ir mieux faire justice du luxe des z soin de placer comparativement fibrine obtenue de la flagellation substance insoluble obtenue de la umine de l'œuf de poule (1301); chimiste, si exercé qu'il puisse es de matières, qui ne se méfonde l'une avec l'autre, à l'as-  
RONK I.

pect, aux caractères physiques et aux réactions. Ce serait perdre des pages qui nous sont précieuses à réfuter plus longuement, alinéa par alinéa, les caractères que Thénard et Berzélius assignent dans deux chapitres distincts à la fibrine et à l'albumine; nous conseillons à leurs lecteurs de prendre indistinctement un chapitre pour l'autre, ou mieux encore de coller les deux feuillets à la fois, en conservant l'un ou l'autre titre.

1543. Nous avons déjà donné (846) l'analyse élémentaire de la fibrine du sang, et nous en avons discuté les nombres d'après la nouvelle théorie.

Nous reviendrons sur cette substance à l'article du sang.

### § VIII. Usages de l'albumine.

1544. CLAIRÇAGE. — On se sert principalement de l'albumine comme moyen de clarification, à cause de la propriété qu'elle a de se coaguler, sous l'influence de la chaleur ou par la réaction de certaines substances, d'entraîner avec elle, en se précipitant, les impuretés du liquide, ou de les retenir sur le filtre. Ainsi la clarification se fait à froid, quand le liquide à clarifier renferme quelque une de ces dernières substances; tel est le vin à cause de son acide tartrique, de son alcool, de son tannin et même des faibles quantités d'acide malique qu'il peut renfermer. Quatre œufs frais fouettés avec autant d'eau et ensuite avec un peu de vin, suffisent pour clarifier un tonneau de deux cent quarante pintes. On verse l'albumine dans le tonneau par la bonde, que l'on rebouche; on agite le tonneau, pour que l'albumine soit mise en contact avec toutes les portions du liquide, et qu'elle emprisonne les impuretés, partout où une molécule d'acide tartrique vient coaguler sa substance. On laisse déposer le magma, et quand tout est rendu dans la partie inférieure du liquide, on plante la cannelle un peu au-dessus du bord inférieur du tonneau, et l'on suture. La poudre à clarifier les vins n'est qu'un mélange de noir animal et d'albumine. On clarifie les sirops de sucre et de gomme à chaud, parce que ces deux substances sont incapables de coaguler l'albumine par elles-mêmes.

1545. DIVERS USAGES. — On se sert encore de l'albumine, pour luter les vases des laboratoires. en la mélangeant avec de la chaux vive en poudre; l'albumine, à cause de la tendance qu'ont tous les tissus, à se combiner avec les bases terreuses et surtout avec la chaux, l'albumine se solidifie en

une masse compacte, et forme, si je puis m'exprimer ainsi, une ossification artificielle. On se sert encore de l'albumine pour donner un luisant aux cirages ; pour mettre les couleurs d'un tableau à l'abri du contact de l'air ; c'est alors un vernis provisoire. Mais les peintres ont abandonné ce moyen de détruire provisoirement les effets de l'embus des couleurs, parce que l'albumine se fendille, s'écaille, et emporte par son retrait la partie qu'elle recouvre. Cela est vrai du blanc d'œuf ; mais la partie soluble de l'albumine obtenue par filtration (1501), ne présentera aucun de ces inconvénients, si l'on a soin de l'étendre de beaucoup d'eau et d'y faire dissoudre du sel marin, pour la maintenir moins cassante, à la faveur de l'hygro-métrie. Battez vos blancs d'œufs dans vingt fois leur volume d'eau, jetez sur un filtre en papier ; le liquide qui passera à travers le filtre, étendu sur une surface, y laissera un vernis que vous pourrez enlever à l'eau, aussi promptement que vous le voudrez. La substance soluble d'amidon (1082) produirait le même effet, jointe à un peu de savon ordinaire.

1546. CONTRE-POISON. — Bertrand et Chaussier ont indiqué depuis longtemps la propriété que possède l'albumine, comme contre-poison, contre la plupart des solutions métalliques, et surtout contre les solutions de cuivre et de mercure. L'albumine agit encore en cette circonstance, par sa tendance à l'organisation, qui n'est que l'assimilation et la combinaison intime de la molécule organique avec une base terreuse ou métallique. Elle sert de contre-poison, parce qu'elle détourne à son profit les sels que les surfaces du canal alimentaire se seraient assimilés par le même mécanisme, au détriment de l'élaboration normale ; et elle préserve, parce que les tissus jeunes ont, pour cette assimilation, une plus grande tendance que les tissus vieux, vu que ceux-ci possèdent abondamment l'élément basique qui manque aux autres ; que les premiers s'organisent en absorbant le sel vénéneux, et que les seconds ne l'absorberaient qu'en se désorganisant, c'est-à-dire en échangeant, par une double décomposition, la base avec laquelle ils se sont combinés, contre le sel métallique ingéré. La présence de l'albumine prévient et paralyse cet accident.

1547. Ainsi l'albumine n'agit pas, dans les empoisonnements, par la réduction des sels à l'état métallique, mais par un effet analogue à la coagulation, par l'assimilation. Elle ne réduit pas plus les sels mercuriels que la chaux ; elle se les assimile elle se les combine.

### TROISIÈME GENRE.

#### SUBSTANCE MEMBRANEUSE DES C ANIMAUX.

1548. Lorsqu'on a épuisé, par l'eau, par l'éther, par les acides et alcalis, la chair musculaire, un tissu nerveux, quelconque, il reste une substance blanche, l'albumine coagulée (1501), mais elle est élastique, que les alcalis ou les acides désorganisent ou dépouillent, mais ne jamais entièrement. Desséchée, cette substance prend les caractères du parchemin ; elle a la forme d'une membrane d'autant plus épaisse que la masse était plus spongieuse et moins replongée dans l'eau, elle s'en imbibait, s'en imbibait, et s'y putréfie. Dans la machine c'est-à-dire dans une marmite fermée et pendant un certain espace de temps, à l'ébullition, les molécules de cette substance se désagrègent et épaississent le liquide, le refroidissent. A la distillation sèche, de l'huile empyreumatique, force produits niacaux, et un charbon volumineux, et une ténue, dans le commerce, sous le nom d'*animal*, et dont on fait une immense consommation, pour la clarification des sirops et pour la décoloration de certains liquides.

C'est là la substance qui, sous le nom d'*animal*, joue, chez les animaux, le même rôle que le *tissu cellulaire* et *vasculaire* chez les végétaux. Je la nommerai, dans ce travail, *substance membraneuse*, ou *substance molle des tissus*. C'est elle qui forme la charpente des grands organes, comme des organes microscopiques, des muscles, des nerfs, des glandes, des os, des cartilages, des tendons et aponévroses, des poils et de tout ce qui, dans un être animal, est d'une espèce de végétation, d'un développement vital.

Sous le rapport chimique, elle représente les animaux, le *gluten* des végétaux (1501) de l'albumine au second état du développement (857), dont les os sont le dernier état.

#### § 1. Consistance et réfrangibilité de la membrane animale.

1549. En anatomie, on considère, comme membrane simple, celle que le scalpel ne peut pas doubler. Mais observée au microscope simple de ces membranes s'offre comme

compose évidemment de plusieurs si l'épiderme n'est qu'un amas de , affaissées les unes contre les autres de l'amnios du porc, qui, à qu'une pellicule blanche et sans varente (\*), apparaît, à un grossissement de diamètres seulement, comme un accolées les unes contre les autres, chacune dans leur sein une autre un grossissement de mille diamètres devient de la plus grande alors sous les yeux une couche exactement disposées comme dans pl. 10, qui représente le tissu adipeux (1476), c'est-à-dire que chaque irée d'un canal vasculaire, et que est par conséquent traversée par de vaisseaux blancs. Chacune de ente dans son centre, à ce grossissement noyau.

embrane animale simple est la paroi on peut l'observer isolément, et elle-même, sur les emboitements du tissu adipeux (1482), et sur grandes cellules infiltrées d'air dont s poumons de la grenouille, etc.

état de simplicité, la *substance* est si ténue qu'elle a presque le ent de l'eau et de l'alcool, et qu'elle quer que par les plis que le mou- ne sur sa surface.

u contraire si la *substance mem-* impose de plusieurs couches super- enbranes, alors, quelque blanche r réflexion, elle décompose la luc- tion, et ne renvoie à l'œil de l'ob- le rayon jaune, pourvu toutefois erme dans son tissu aucune ma- étrangère.

*ure intime de la substance membraneuse* (\*\*).

cet état, elle présente, dans son bosselures, des granulations ar- utes les formes et de toutes les dis- s'alignent, de toutes les manières n chapelets, en courbes, en si- sans aucune constance, et en lais- utes ces figures informes, des la-

cunes vides de granulations. Ces circonstances se présentent avec d'autant plus de variété, que la membrane est plus sèche; mais une seule goutte d'eau suffit, au bout de quelques instants, pour en faire disparaître un grand nombre, qui vien- nent souvent se résoudre, en voyageant sous la membrane, en tout autant de bulles d'air.

1554. Ce sont là les causes d'illusion qui ont fourni matière à des travaux assez volumineux, sur la structure intime des tissus de nature animale. D'après les auteurs de ces Mémoires, les *membranes animales seraient composées, en dernière analyse, de globules égaux en diamètre et disposés bout à bout en fibres élémentaires, lesquelles se foudroyeraient, en laissant entre elles des interstices qui permettraient de voir la couche inférieure*. Ces idées étaient appuyées sur des figures si nombreuses et d'une exécution si précise (\*\*\*), qu'une réfutation de l'opinion ne pouvait être qu'un démenti formel donné aux figures; et pourtant il a bien fallu donner un démenti à ces figures, et finir par les ranger dans la classe des produits qu'enfante l'imagination, lorsqu'elle observe sous l'influence d'une idée préconçue. La nature en effet n'offre jamais rien qui ait constamment la moindre analogie avec ces figures.

1555. Les auteurs de ce système n'avaient jamais remarqué que les substances soumises à leurs observations, au lieu de représenter une membrane réduite à elle-même, n'étaient que des couches superposées de membranes, de cellules, de vaisseaux, dont le tissu, distendu par des substances hétérogènes, ou infiltré d'air, était susceptible (par les phénomènes d'évaporation, de capillarité, de dessiccation, de réfraction, etc.) de présenter à l'œil des globules illusoires. La nature des menstrues, dans lesquels on a pu conserver les substances animales, telles que l'huile de térébenthine, l'alcool, etc., sont dans le cas d'ajouter encore à cette illusion, en laissant déposer, par leur évaporation (1483), des globules de substances grasses, qui semblent affecter le même diamètre et se ranger quelquefois en séries de trois à quatre. On en voit un exemple sur la pl. 11, fig. 1, et pl. 12, fig. 2, qui représentent les fibrilles très-jeunes du chorion humain, après un séjour assez court dans l'alcool. Mais en même temps, on peut remarquer que non-seulement ces petites granu-

*al d'anatomie*, tom. V, pl. 12, fig. 9 et 10, *ecture intime des tissus de nature animale*. *anatomie*, tom. IV, 1827.

(\*\*\*) Voyez, outre les travaux de Ev. Home et Bauer, Prevost et Dumas, celui de Milne Edwards, inséré dans le *Répert. général d'anatomie*, t. III, p. 47. C'est une thèse inaugurale :

1564. Nous voilà donc arrivés à l'élément organisé du muscle, et cet élément n'est pas autrement organisé que la masse elle-même ; il en est un diminutif, c'est-à-dire qu'il est une longue vésicule close, imperforée aux deux extrémités, un cylindre, enfin, rempli de substances non encore organisées.

1565. C'est là que s'arrête sans doute la marche du développement de l'organe musculaire, à l'instant où la dissection nous en révèle la structure. Mais le muscle que nous étudions en cet instant était, dans l'animal, susceptible de croître encore ; nous voyons en effet tous les jours les muscles maigrir ou grossir, selon que l'animal est plus ou moins bien nourri. Or le développement du muscle n'est pas dû à l'engraissement qui constitue l'embonpoint ; la graisse en effet distend le tissu cellulaire qui s'en infiltre, et ce tissu cellulaire se trouve entre les diverses aponévroses de l'organe général, avec tous les caractères que nous lui avons reconnu plus haut, et qui le rendent reconnaissable au premier coup d'œil. Or l'anatomie ne manquera pas de constater que le muscle ne doit pas toujours à une plus abondante infiltration de graisse, son accroissement nouveau en diamètre ; mais qu'il a grossi souvent par une nouvelle acquisition de sa substance propre ; et si alors on recommence la dissection par la méthode de dés-<sup>2</sup> emboîtement, qui nous a servi à l'étudier une première fois, nous arriverons encore en dernière analyse au cylindre fibrillaire de la fig. 5, pl. 11 ; mais nous passerons, pour l'atteindre, par une série plus longue de dés-<sup>2</sup> emboîtements. Si l'on veut que cette étude soit comparative, on aura soin d'avoir sous les yeux en même temps, et de disséquer de la sorte, le même muscle pris sur un sujet émacié et sur un sujet robuste. Or admettons par hypothèse que le muscle du sujet émacié renferme cinq emboîtements, avant d'arriver à la fibre élémentaire, et que le muscle de même nom du sujet robuste en renferme six ; ne vous semble-t-il pas rationnel de conclure que le sixième emboîtement de celui-ci est né dans le cylindre élémentaire de celui-là, cylindre qui est devenu aussi à son tour une aponévrose de cinquième ordre ? Mais alors pour que le muscle continuât à croître indéfiniment, il suffirait que chaque cylindre une fois arrivé à une certaine dimension, engendrât dans son sein de nouveaux organes de sa nature, et ainsi de suite à l'infini.

même phénomène ; les bords se ressemblent en mailles artificielles, au moindre effort qui les rapproche, après leur déchirement. Aussi, quand le scalpel vient à diviser, dans le sens de

1566. L'organe musculaire chez les animaux développe donc par emboîtements successifs que se développent tous les organes des végétaux et la théorie vésiculaire s'applique tout aussi bien aux muscles qu'au tissu adipeux (1486).

1567. Mais de même que chaque cellule dendrique engendre et reproduit son type par sa division interne, de même elle peut engendrer par sa division externe, et cela dans l'ordre que suivent les éléments organisateurs. Si cela a lieu, on verra la même gaine aponévrotique, des cylindres diverses longueurs, les plus longs s'insérant plus bas, les plus courts s'insérant plus haut sur la surface d'un même organe, en sorte que leur disposition sera ou en spirale ou fiabelliforme, l'aspect général de l'organe musculaire offrira des striations longitudinales, des fibres qui vont s'effacer de plus en plus bas, vers le point de section de l'organe. Or, un muscle quelconque n'affecte jamais une autre configuration et une autre disposition.

1568. Si maintenant nous voulons comparer la structure animale, avec la structure végétale telle que nous l'avons exposée dans le *Nouveau système de physiologie végétale*, nous sommes forcément à cette conséquence, que l'organe musculaire, chez les animaux, affecte la même organisation, occupe la même place, suit les mêmes lois de développement que les organes végétaux, ces cellules allongées enfin qu'on a si improprement désignées sous le nom de vaisseaux et de trachées.

1569. Nous venons de suivre le développement dans sa marche naturelle, nous avons vu qu'il se fait par la voie ascendante ; cherchons à compléter la théorie, en rétrogradant par la pensée, en remontant à l'état adulte du muscle, de l'état adulte du muscle qu'à son état embryonnaire, si je puis me servir ainsi ; nous avons raisonné par ascension, raisonnons maintenant par décroissance.

Lorsque nous nous contentons de disséquer un muscle de 40 centim. de long pris sur un animal d'une taille de 1 mètre 70 centim., nous sommes portés à perdre de vue et l'origine de son développement, et ses rapports d'analogie, et le seul que le scalpel qui divise l'organe, éloigne d'autant notre pensée des rapports de continuité. Mais descendons progressivement de ces dimensions gigantesques pour l'observation à des dimensions d'un âge moins avancé et d'un

plus jeune, l'un des cylindres musculaires, voit-  
coup se reformer deux cylindres nouveaux.

est évident que l'accroissement de volume a lieu proportionnellement pour l'animal, lorsque l'individu n'avait que 20 centim. de long, le muscle qui fait le sujet de l'observation avait environ que 20 centim. de long, réduit à 10 centim. quand l'individu avait 42 centim., enfin, quand l'individu embryonnaire n'avait que 2 centim. de long, le muscle ne devait avoir que 2 millim. de long. Comme tout le contenu a dû décroître en proportion que le contenant, nous sommes dans son sein, à cette époque, rationnellement, tous les grands composants, que nous avons isolés, comme tout autant d'unités, tertiaires, etc. Et comme l'épaisseur ne s'opposera pas au passage des liquides, il nous sera facile de lire par (368) son organisation intime, qui était alors sous la forme d'une cellule unique (pl. 18, fig. 16), c'est-à-dire d'un tissu qui ne se distinguera, en rapport, du tissu que nous désignons de tissu cellulaire, quand nous l'étudierons d'un muscle parvenu à de colossales dimensions. Chez les végétaux, nous avons décrit, à cette époque embryonnaire, les deux muscles à jouer plus tard deux rôles différenciés pas organisés autrement l'un qu'ils offraient l'un et l'autre le même caractère nature chimique, le même nom ; nous avons été plus loin même, et annoncé que ces deux tissus se retrouvaient la même structure et le même nombre dans les animaux (\*); c'est ici le lieu de consacrer cette analogie. La fig. 13, représente une lame d'un des muscles de pin, observée à un grossissement de 50 fois. La masse ( $\alpha$ ) ne s'y montre que comme une masse d'épaisseur et partant de son épaisseur. On voit que les cylindres se dessinent les uns sur les autres. Mais lorsque l'on arrive à l'extrémité de l'organe, on y trouve des cylindres assez courts ( $\beta$ ), pour embrasser les deux extrémités à la fois ; mais de chacun de ces cylindres ( $\beta$ ) se dessinent des stries transversales opaques, dans l'analogie aujourd'hui ne saurait manquer les ombres des spires, qui chez les animaux ont donné lieu à tant d'illusions bizar-

res. Si au microscope les mêmes images indiquent les mêmes dispositions, nous retrouvons donc ici ces fibres qui dans les cellules vasculaires de ces végétaux, se contournent en *tire-bouchons*, faute de pouvoir s'étirer, d'un seul jet, dans une capacité trop étroite. Mais la similitude devient plus frappante, lorsqu'on soumet au même grossissement un des muscles d'un petit pinson sorti depuis quatre jours environ de sa coquille (pl. 18, fig. 18). Les tours de spire acquièrent ici un relief qui ne permet plus de se méprendre sur leur analogie ; car chacun de ses cylindres a  $\frac{1}{70}$  environ de millim. en diamètre, ce qui donne une image de 5 millim. de diamètre au grossissement de 350 fois.

1570. Les muscles que nous venons d'étudier, ont été isolés par la dissection ; ils ont par conséquent été soumis à des tiraillements et à des déchirements qui ne doivent pas avoir laissé que de les déformer et d'en altérer, sur plusieurs points, la structure et la continuité. La démonstration ne laisserait pas le moindre doute dans l'esprit, s'il nous était permis de les étudier en place, et sans les amoindrir pour les rendre transparents. Or c'est un résultat qu'il est facile d'obtenir sur les animaux de petit calibre, et qui sont transparents, à la loupe et au microscope, par toutes les parties de leur corps. Les exemples de ce genre se présenteront fréquemment à l'œil de l'observateur attentif ; nous avons pris le nôtre, en juin 1837, sur des œufs que l'*araignée aquatique* avait enveloppés, de leur coque jaune de soie, à la base d'une tige d'un *juncus maritimus* de la mare de Gentilly. La coque a environ 8 millim. de diamètre ; l'œuf a plus de 2 millim. de long. Écrasé sur le porte-objet, il s'en échappe un embryon tout formé, avec un suçoir énorme, ses pattes unguiculées, plus un long cordon ombilical, qui part d'une masse de tissu cellulaire d'un réseau élégant et régulier. Nous avons représenté ce réseau (pl. 18, fig. 16), à un simple grossissement de 50 fois, au microscope simple. On voit que ce sont des cellules striées par l'ombre de leurs petites spires, comme le seraient les compartiments cellulaires d'un gros muscle, si par la pensée on le suppose réduit à de si petites dimensions. Or les muscles réels de l'embryon n'affectent pas une autre structure et un autre aspect, ainsi que le montre l'extrémité unguiculée de l'une des pattes (pl. 18, fig. 15). Ici la patte est encore emprison-

es hôpitaux, 7 avril 1836. — *Nouv. syst. de botan.*, tom. II, pag. 195, 1836. Notre devoir la structure générale du muscle paraît

en être arrivée à la période de l'évidence ; car Blainville a ordonné à son école de l'adapter, par la méthode ordinaire, c'est-à-dire de la copier textuellement et sans citation.



née dans la vésicule ( $\alpha$ ) qui lui a donné naissance, et qui est destinée à tomber au grand jour. L'ongle ( $\beta$ ) est diaphane. Mais les muscles qui sont appelés à mouvoir ce tarse, cette extrême articulation, se dessinent ( $\gamma$ ) comme tout autant de cellules effilées à leurs deux extrémités, et striées par la réfraction de leurs spires. Si ce petit membre avait reçu de la nature la destination d'un avant-bras d'un mammifère, chacune de ses petites cellules, que nous voyons ici sans nom et agglomérées comme sans ordre, prendrait un nom caractéristique, une fois parvenu aux dimensions auxquelles nous sommes habitués d'attacher une grande importance. Or les muscles du corps humain que nous figurons et que nous désignons par des traits et des signes invariables, ont commencé par être aussi petits que chacune de ces parties musculaires du tarse de l'embryon de notre araignée, et à cette époque ils étaient tout aussi innomés que ceux-là.

1571. L'organe musculaire a donc pour élément générateur, une cellule imperforée, tapissée d'une spire qui la distend et se dessine à travers ses parois transparentes, élaborant sa substance organisatrice (\*) en cellules conformes à son type, qui prennent naissance ou sur la paroi interne et en accroissent ainsi le diamètre, ou sur la paroi externe et augmentent ainsi le nombre de ces sortes d'unités élémentaires, et qui toutes sont destinées à croître beaucoup plus en longueur qu'en largeur.

1572. Si nous poussons l'analogie jusqu'à ses dernières limites, nous concluons que, sur certains animaux à tous les âges, et à un certain âge sur certains autres, le muscle peut se trouver réduit à un simple tube imperforé, rempli de substances organisatrices, et distendu par une spirale qui se déroule de l'une à l'autre de ses extrémités.

## § II. Mécanisme de la contraction musculaire.

1573. Des physiologistes d'une époque déjà ancienne ont soutenu que les muscles se contractent par les zigzags que décrirait, d'après eux, la fibre musculaire. Dans ces derniers temps, Prévost et Dumas ont reproduit cette opinion, en l'appuyant sur une observation électro-microscopique. Ces

(\*) Il est évident qu'aucun de ces cylindres n'est vide; car autrement il se remplirait d'air pour se distendre, ou s'aplatirait pour se confondre à l'œil avec tous les tissus ambiants. Or il se dessine en cylindre, donc il n'est pas aplati. Sous l'eau, il ne paraît pas opaque, donc il n'est pas rempli d'air [576]; il est

deux auteurs ayant placé, au foyer du microscope, une lame de tissu musculaire, soumise en même temps à l'influence annoncèrent avoir vu chaque filet muscler en zigzag et décrire des angles, dont l'aboutissement était la terminaison du filet.

Cette observation est appuyée d'une figure bien dessinée (\*\*).

1574. Mais, 1<sup>o</sup> il est difficile de concevoir comment des filets élastiques pourraient se décrire des lignes aussi bien brisées, que figurées les auteurs de ce travail.

2<sup>o</sup> On aurait dû en même temps nous faire distinguer, les uns des autres, les filets des dernières fibrilles du système nerveux. Une fois que les nerfs finissent par s'appuyer sur des cylindres élémentaires d'un calibre déterminé, on ne peut plus déclarer qu'il me serait impossible de moi-même, au microscope, ce qui appartient de ce qui appartient au muscle. Les auteurs savent très-bien qu'en poursuivant à la dissection, jusqu'à leurs dernières ramifications, deviendrait bien difficile de se prononcer sur la nature du tissu qu'ils observent. Que se voient au microscope, où le plus souvent l'œil se voit en témoignage, et où le scalpel ne peut rien poursuivre et plus rien démentir?

3<sup>o</sup> Alors même que les auteurs auraient quelque chose d'analogue aux figures, ont accompagné leurs descriptions, cette expérience ne prouverait nullement ce qu'ils prétendent. La lame musculaire, en effet, se contracte nécessairement par plusieurs points sur le porte-objet; or, si l'on détermine un point par un de ses bouts, soit mécaniquement, soit en excitant la fibre nerveuse par l'électricité, ce tiraillement seul suffira, à résister aux points adhérents à la lame sur le porte-objet, pour déterminer des mouvements sinués, que le dessin rendra ensuite moins réguliers et plus ou moins anguleux. Le résultat de cette observation est donc négatif, et ne peut nullement être considéré comme représentant ce qui se passe dans la nature.

1575. La seule manière rationnelle de le mécanisme de la contraction musculaire est évidemment d'observer le muscle se contracter sous l'influence vitale. Or les occasions de

limpide et transparent, donc il est rempli d'une substance organisatrice analogue, par son pouvoir réfringent, chimique de la membrane.

(\*\*) *Annal. des sciences naturelles*, 1824.

manquent pas de se pré-  
vire à l'étude des animaux  
systématique. Combien de  
attentivement la contrac-  
l des Anodontes, des Gas-  
sien ! je puis certifier que  
laire ne m'a rien offert  
des auteurs que je réfute.  
lieu qu'au moyen du rac-  
e ; et le raccourcissement  
son extension en largeur,  
aïts renflements sur toute

vation peut se faire, avec  
Rotifère (pl. 19, fig. 1),  
principe, a donné lieu à  
si que mon assertion aura  
yeux des physiologistes ;  
s animaux microscopiques  
dologue aux muscles et aux  
s auraient dû simplement  
ns d'observation ne nous  
inguer les différents mus-  
avec la même facilité que  
èze, le deltoïde, le grand  
is nier l'existence de mus-  
qui fléchissent, étendent,  
is ; nier des nerfs chez des  
vante, dont on arrête les  
ecousse, c'est vouloir ra-  
e ce qui en fait la base  
re l'analogie. Mais ce n'est  
par l'observation directe  
ence d'un système muscu-  
lps le mécanisme de ses  
ifère ; il suffit de diminuer  
a lumière. Or toutes les  
en lui-même, effrayé par  
orte-objet (pl. 19, fig. 3, 4),  
venu de sa frayeur, il  
ins le liquide (fig. 5), on  
laires qui sillonnent son  
ue, grossir en se raccour-  
s'allongeant ; et ce méca-  
ssable, qu'on ne conserve  
d.

démique a-t-elle fini par  
t par permettre à sa sub-  
orie de Dumas, en copiant  
ix ans pour arriver à ce

oit, après avoir trouvé le  
contraction musculaire,

nous avons depuis, par la découverte des spires  
végétales dans chacun des cylindres élémentaires,  
nous avons, dis-je, mis à nu le ressort de ces  
mouvements ; en effet, quand la spirale écarte  
ses tours de spire, le cylindre doit s'allonger  
et s'amincir, et le muscle doit se comporter de la  
même manière que chacune de ses parties. Lors-  
que, au contraire, la spirale rapproche ses tours  
de spire, le cylindre, et partant le muscle qui en  
est composé, doit se raccourcir et augmenter de  
diamètre, se contracter et s'enfler en même temps.  
Quant à l'impulsion qui est la cause de ces con-  
tractions, les expériences en grand démontrent  
assez qu'elle émane de l'appareil nerveux.

Mais la théorie de la contraction musculaire,  
que nous n'avons pas eu besoin d'expliquer fort  
longuement dans le précédent paragraphe, tant elle  
est simple et conforme à tout ce que nous savons  
en mécanique, cette théorie se traduit de la ma-  
nière la plus pittoresque, et presque dans les  
mêmes termes, chez un genre de végétal et un  
genre d'animal, qui vivent également dans les  
eaux : chez la vallisnerie et chez la vorticelle. La  
vallisnerie est une plante bisexuelle qui croît fixée  
au fond des eaux, et dont les fleurs ne viennent  
à la surface ; que pour se féconder au contact de  
l'air et de la lumière. Mais pour arriver à se ren-  
contrer ainsi sur la limite des eaux et de l'atmo-  
sphère, les fleurs mâles se détachent de la souche,  
et montent isolées s'épanouir en voguant sur les  
eaux. Au même instant, la fleur femelle arrive  
aussi au rendez-vous ; mais non pas libre des  
chaînes qui l'attachent à la plante maternelle ;  
car elle porte dans son sein le germe qui ne sau-  
rait mûrir isolé. Or la nature a disposé le pédon-  
cule de la fleur femelle en tours nombreux de  
spire, en une espèce de longue vrille, qui peut,  
en se déroulant, se prêter à la course de la  
fleur, et, en rapprochant ses tours de spire,  
la ramener fécondée sous l'aisselle du feuillage  
maternel. Supposez cette gigantesque spire em-  
prisonnée dans un cylindre albumineux et élasti-  
que, ce cylindre offrira toutes les pièces qui con-  
stituent le cylindre musculaire ; mais dans le sein  
des eaux, ce cylindre est appliqué sur les parois  
de la spire, qui nous semble dès lors une unité  
isolée, d'une structure homogène, et d'un seul  
nom.

1578. Chez les animaux, la vorticelle nous offre  
le même phénomène, non plus à la saison des  
amours, mais à toutes les secondes, lorsque nous  
la soumettons à l'observation microscopique dans  
un verre de montre, qui est, pour ce monde de

monades enchaînées au même point, un océan considérable. La vorticelle est rameuse, c'est un polypier mou, composé d'un nombre indéfini de petits polypes ( $\gamma$ , fig. 23, pl. 7) qui s'attachent à la souche par un long pédicule roulé en spirale ( $\alpha$ ); lorsque l'animal épanouit sa surface respiratoire et qu'il fend les eaux comme un trait, les tours de spire s'écartent, et le pédicule ( $\alpha$ ) s'allonge au gré de l'animal; lorsque l'animal recule de frayeur devant le danger, ou de dégoût devant une nourriture nuisible, le pédicule rapproche ses tours de spire, et l'animal rentre en lui-même ( $\beta$ ), pour ne point s'opposer à ce mouvement de recul. La contraction succède à la dilatation, et celle-ci à la contraction, par des mouvements si prompts et à des époques si rapprochées, que je ne pourrais mieux comparer ce joli phénomène qu'au bouquet d'un feu d'artifice qui lance une gerbe d'étoiles, et semble les reprendre éteintes et décolorées, pour les lancer étincelantes de nouveau dans les airs. Ainsi l'animal avance et s'allonge, en déroulant les tours de spire de l'unique organe musculaire qui l'attache à la souche; il recule en rapprochant les tours de spire d'abord déroulés; ce pédicule serait donc évidemment notre cylindre musculaire, s'il manœuvrait de la sorte dans un fourreau élastique, et que les tours de spire fussent moins visibles. Est-ce qu'il cesserait d'offrir la même analogie aux yeux du philosophe, parce que la spire qui le fait mouvoir est plus visible que le cylindre, lequel s'est agglutiné à sa surface, dans un milieu qui ne lui aurait pas permis de s'en tenir à distance sans se décomposer?

### § III. Caractères chimiques du muscle.

1579. Les parois des cylindres musculaires, dont nous avons déjà parlé, une fois dépouillées de toutes les substances qu'elles renferment, possèdent tous les caractères de l'albumine coagulée, ou, comme l'on dit en chimie, de la fibrine (1538). Seulement ils ne se dissolvent jamais en entier dans les menstrues acides ou alcalins qui dissolvent la fibrine. Car ici on n'a pas à traiter un coagulum informe, mais un tissu dont les molécules se sont rapprochées sous l'influence de la vitalité.

1580. L'eau bouillante les rend plus consistants, ainsi que l'alcool et tous les réactifs qui coagulent l'albumine.

1581. Jusqu'à présent on ne s'est occupé que de constater en grand, le nombre et la nature des substances que l'eau froide et l'eau bouillante peu-

vent enlever à une masse musculaire qu'un muscle se composait de *fibrines* de *matière extractive*, de *graisse* *ces capables de passer à l'état* d'*acide lactique*, et de *différents* m'occuperal pas ici de la nature de ces organisatrices. Je ferai seulement le muscle réunissant, dans l'ensemble, les cylindres musculaires, sanguins, des vaisseaux lymphatiques, des nerfs plus nombreux en cellule plus ou moins adipeux, il la chimie en grand a dû confondre, résultat, les substances organisatrices spéciales à chacun de ces divers organes, et s'exposer encore, en cette à prendre des mélanges pour des *générés*. L'analyse de la substance reste donc à faire; et pour y procéder rigoureuse, il est indispensable le cylindre musculaire lui-même, les organes hétérogènes qui s'associent ment à lui; il faut surtout, en cette transporter le laboratoire sur le point

1582. J'ai eu déjà l'occasion de faire les effets singuliers que des ébullitions produisent sur la fécule, en la traitant d'*acide caséique* le mieux prononcé, de son côté, avait signalé une analogue à l'égard de la substance. D'après lui, si, après chaque ébullition de tenir la chair exposée au-dessus d'une certaine quantité d'air, la chair se charge de gaz acide carbonique et infecte; mais ces phénomènes perdent de leur intensité, et la chair finit l'odeur et la saveur du vieux fromage.

1583. Le résultat le plus curieux donné lieu l'étude en grand de la substance, serait sans contredit celui qu'a connu, si l'auteur avait eu la précaution de mettre le produit à la contre-épreuve analyse rigoureuse. L'auteur divise la lave, l'exprime dans une toile, et une quantité égale d'acide sulfurique. La chair s'y ramollit et s'y dissout entier sans dégagement de gaz au chauffage doucement, et on enlève, par dissection, une couche de graisse qu'à la surface. On étend d'eau, et on fait tout pendant neuf heures, en ayant placé l'eau à mesure qu'elle se sature par la craie, l'on filtre et

une saveur marquée de bouillon et sucré ; mais, remarquez bien, LA **SUBSTANCE DE L'AMMONIAQUE** ; il se dissout dans l'alcool bouillant, qui, par le refroidissement, dépose une matière blanche, désignée comme substance immédiate, sous le nom de **leucine**.

Pour l'obtenir pure, il la redissout dans l'eau, et précipite la matière animale par l'infusion de tannin, qui évapore convenablement.

Propriétés de cette substance seraient, dit-on, d'avoir une saveur agréable de bouillon, de fondre à un point inférieur à 100, de répandre alors une odeur grillée ; DE SE SUBLIMER EN PARTIE EN PETITS CRISTAUX BLANCS, GRÊLUS, de se décomposer ensuite en huile, en acide, etc. Sa dissolution dans l'eau ne se fait que par le nitrate de mercure.

En traitant la LEUCINE par de l'eau, et évaporant, l'auteur pense avoir obtenu un second produit acide, qu'il nomme **leucique**.

Je ne vois, dans aucune des circonstances de ce travail, rien qui puisse autoriser à considérer ces deux produits comme des mélanges, dont il reste à séparer les éléments par de nouvelles recherches : **nitro-leucique** n'est évidemment composé d'acide nitrique et de la **leucine**. La **leucine**, je n'y vois qu'un mélange d'albumine rendue soluble par d'un acide, puis enfin d'un sulfite de soufre qui se sublime à la distillation. Il eût fallu réfuter, avant de léguer ces noms à la science.

voici un troisième qui date de la **CRÉATINE** (\*). Chevreul a désigné une substance qu'il a retirée de l'extrait de la chair musculaire, et qu'il regarde comme principe immédiat ; et nos lecteurs ne s'étonneront pas qu'en fait de principes immédiats on n'y regarde pas de si près. D'après le principe est inodore, insipide ; il cristallise en cubes qui se déposent les uns sur les autres, en forme de trémie, comme de sel marin. Il n'a point d'action sur le sirop de violettes ; il est soluble dans l'alcool, soluble dans l'eau, l'acide chaud, l'acide le transforme en amer à chaleur, il se décompose en fournis-

sant des produits ammoniacaux et une odeur d'acide prussique. Mais l'une des plus curieuses propriétés, c'est que, quoique insipide par lui-même, il paraît communiquer à l'extrait de viande une saveur douce et sucrée ! On retire ce principe de l'extrait de viande traité par l'alcool qui dissout les sels et l'osmazome. Ce principe reste mêlé à une matière extractive, dont on le sépare par cristallisation. L'auteur ajoute que ce principe n'existe dans la chair musculaire qu'en fort petite quantité. Cependant, comme, en réunissant de petites quantités on en fait de grandes, et que, grâce aux fonds des établissements publics, la chair musculaire ne coûte rien aux laboratoires, Chevreul aurait dû, au moins depuis l'annonce de sa découverte, et après avoir pris date, se livrer à une étude plus approfondie de ce produit. Nous sommes persuadé que l'auteur n'aura pas abandonné sa découverte à la forme d'un simple essai sans importance, qu'il aura approfondi ce sujet avec la persévérance qui le caractérise, et que c'est en conséquence qu'il n'en aura plus parlé depuis cinq ans.

1589. Quant à nous, il y aurait témérité à décider catégoriquement de ce que Chevreul a vu. Nous devons nous contenter d'indiquer aux observateurs, ce qui, dans une étude semblable, serait dans le cas de les rendre dupes d'une illusion analogue à celle à laquelle Chevreul ne nous paraît pas avoir échappé. La chair musculaire renferme en abondance du sucre, de l'albumine, de l'huile, et du sel marin plus que tout autre sel. L'alcool dissout à la fois l'huile, le sel marin, le sucre, et même une certaine quantité d'albumine. Par évaporation, il abandonnera toutes ces choses mêlées et confondues, substances incristallisables avec substances susceptibles de cristalliser. Or les premières entreront nécessairement dans les cristaux des secondes (148). Rien ne cristallise mieux dans un mélange que le sel marin ; ses cubes et ses trémies s'y forment avec autant de régularité que s'il était seul. Or, quand on agit sur de petites quantités, on ne cherche pas à l'isoler, crainte de tout perdre, et on soumet le mélange à l'analyse, sauf au raisonnement à faire la part du résultat à chacun des principes. Mais ici le raisonnement n'a vu qu'un principe dans les caractères de tous ; et certes, rien ne serait plus nouveau qu'un principe qui pourrait s'affubler ainsi des caractères de plusieurs autres. Nous ne trouvons donc, dans la substance que Chevreul nomme **créatine**, que du sel marin qui cristallise à sa manière ordinaire, mélangé à de l'huile, à du sucre et à de l'albumine, plus à des sels ammoniacaux, que la chaleur dé-

\* *Chimie médicale*, tom. VIII, p. 548.

gage ou réduit, et qui prêtent à la fumée l'odeur d'acide prussique, que nous rencontrons dans la combustion de tant de substances innocentes par elles-mêmes.

#### DEUXIÈME ESPÈCE.

##### Tissu cellulaire.

1590. En suivant l'ordre du développement, nous aurions dû placer cette espèce avant toutes les autres; car toutes les autres ont commencé par elle, et n'en sont qu'une transformation; le tissu cellulaire avait par-devers lui tout ce qu'il fallait pour devenir l'analogue de l'un des autres tissus, s'il avait reçu l'impulsion qui a développé les muscles, os, ou nerfs, etc.; mais il est resté stationnaire et avec ses formes originelles, quand chaque organe autour de lui s'est accru, et a pris la direction qui le caractérise dans l'adulte; il n'est tissu cellulaire que par cette seule raison; objet de rebut pour le scalpel qui isole les grandes unités, et limite les résistances, il n'en est pas moins, aux yeux de l'analogie, la matrice des grands organes et des développements qui prennent un nom distinct. Nous avons jugé à propos d'en placer la description après celle des muscles, pour suivre la méthode qui démontre, et parce que notre esprit est habitué à remonter à la cause par l'effet, au petit par le grand, à l'invisible par le visible; aussi l'a-t-on vu avec quelle facilité l'étude de l'organisation du muscle nous a amené à reconnaître l'organisation du tissu cellulaire, et à constater qu'à une certaine époque, celui-ci (pl. 18, fig. 16) ne différait sous aucun rapport de celui-là (*ibid.*, fig. 15), et qu'alors ils affectaient tous les deux non-seulement la même configuration, mais encore les mêmes dimensions; et qu'enfin ils ne se distinguaient en rien du tissu cellulaire végétal, doué de la vie et suffisant à son élaboration, tel que nous l'avons décrit dans le *Nouveau système de physiologie végétale*.

1591. En conséquence, le tissu cellulaire est composé de vésicules, qui ne se développent pas plus dans un sens que dans l'autre, et dont les emboîtements successifs se prêtent à la forme sphérique. Enfin ce sont des organes qui n'engendrent et ne reproduisent leur type que par leur paroi interne, et qui par conséquent ne pouvant se mouler sur des interstices, mais seulement dans une capacité vésiculaire, ne sauraient jamais prendre la direction en longueur, et revêtir la forme cylindrique de l'élément musculaire.

1592. En disant que le tissu cellulaire est l'analogue de tous les autres tissus, mais resté en état stationnaire, nous n'avons donné à ce mot d'autre acception que celle de développé qui s'arrête à ses formes originelles, mais d'organe qui cesserait d'élaborer; dans le vivant, en effet, rien de tel ne saurait exister punément; au sein d'un foyer aussi d'élaboration, tout ce qui cesse d'agir ou se décompose, et disparaît au profit du développement des tissus voisins. Le tissu dans le corps vivant n'est donc pas inertiellement aranéen enfin, comme il s'offre à nos yeux le tranchant du scalpel qui le déchire. Ses vaisseaux absorbent les liquides et les élaborent en ces d'approvisionnement, qu'elles conservent qu'elles cèdent, selon que l'énergie s'est élevée double dans les organes d'un ordre supérieur le trouve-t-on turgescent, limpide, et d'une forme symétrique, quand il élabore à se dilater, plissé, aminci, et presque rétracté quand il a sacrifié le produit de son élaboration à l'accroissement et à l'élaboration des organes; et la dissection le rencontre sous l'une ou l'autre forme, entre les organes et entre les emboîtements du même organe, autour des muscles et autour de chacune de leurs divisions, divisions qu'au besoin on pourrera regarder comme tout autant de muscles spécialisés, pour leur compte séparé, dans la masse qui en est la résultante générale. On reconnaît le tissu cellulaire logé entre tous les embranchements des nerfs, tous les lobes des glandes; il remplit toutes les lacunes, et qui forme le lien général de la charpente, la matrice du tissu animé, et qui, contemporain des autres organes, ou plutôt le premier en date, est le cadre du développement organisé, fait les pièces que la dissection isole, une harmonieuse unité, dont le développement n'est qu'une extension et une reproduction dans le dedans au dehors.

1593. Ainsi nous pouvons reconnaître le tissu cellulaire à deux états différents, ou de ses sucs, des produits de son élaboration; ou de ses cellules, qui ne sont que des vésicules infiltrées de sucs, et ne possédant pas une paroi propre, ou de ses cellules qui ne soit distendue par le suc qu'elles contiennent. La chimie démontre que, dans un grand nombre de cas, ce liquide n'est autre qu'une substance oléagineuse ou fluide à la température ordinaire (*huile*), ou concrète à la température ordinaire (*graisse*); alors le tissu cellulaire

adipeux, dont nous avons plus haut (1486); *tissu adipeux* et *tissu* eux états différents et alternatifs du simple charpente d'organes d'appro-

et de nutrition, analogue enfin du

chez les végétaux, prend le nom de

ivoit-on le tissu adipeux s'enrichir par

organes qu'il enveloppe; s'appauvrir.

se transformer en simple tissu cel-

ues ces organes redoublent d'énergie

t. L'animal qui ne se meut pas en-

imal qui s'exerce grossit; l'animal

e maigrit. Chez le premier, les pro-

nutrition se transforment en graisse,

ls sont par le tissu cellulaire. Chez le

roduits de la digestion élaborés par le

re en principes oléagineux, sont trans-

ouveaux tissus par les organes qui se

augmentent de fécondité, en recevant

e énergie, et se développent par le

Chez le troisième, l'excès d'énergie

produits; l'élaboration la plus active

re à une exorbitante consommation,

évore, pour ainsi dire, sa propre sub-

velle confirmation de l'analogie qui

le rôle que joue la graisse chez les

(85), et celui de l'amidon chez les végé-

au lieu d'injecter, il arrivera que le réseau vasculaire du tissu cellulaire, distendu par le gaz susceptible d'une grande dilatation, semblera s'être transformé lui-même en cellules, tant il se sera enflé, et tant il aura refoulé et dédoublé les cellules contiguës; et ces effets prendront des dimensions d'autant plus considérables, que le tissu cellulaire se trouvera plus épuisé, et qu'il se sera sacrifié davantage à l'accroissement des organes voisins.

1597. Or ces infiltrations peuvent se reproduire, soit artificiellement et par l'effet d'une impulsion étrangère, ou naturellement et par l'effet de l'élaboration normale ou anormale du tissu même; et l'élaboration pourra être anormale, quand une solution de continuité aura abouti le réseau avec un liquide de rebut, et mis en contact ces organes sécréteurs avec des produits de l'excrétion.

### TROISIÈME ESPÈCE.

#### Tissu nerveux.

1598. Le système nerveux se compose essentiellement d'une masse principale, à laquelle arrivent toutes les sensations perçues à la surface extérieure de l'individu, ou sur les différentes surfaces de ses organes internes, pour s'y combiner en idées et en volontés, qui viennent à leur tour réagir sur la fibre musculaire et en déterminer les contractions.

1599. Le centre nerveux élabora la pensée, comme le foie élabora la bile, comme les organes mâles élaborent la fécondation; et cette élaboration a lieu au DÉTRIMENT DE SA PROPRE SUBSTANCE; car la méditation le fatigue et l'épuise même, comme l'excès d'activité épuise les autres glandes.

1600. Le système nerveux, ramené à sa plus simple expression, se réduit donc à une masse centrale, d'où partent des filets qui se bifurquent à l'infini, pour atteindre, de leurs ramifications innombrables, tous les points où il y a une sensation à percevoir et un organe à exciter. L'anatomie comparée nous fait connaître ensuite toutes les modifications que revêt ce type primitif, depuis le système nerveux des mollusques jusqu'à celui des mammifères, et jusqu'à celui de l'homme, où le système nerveux semble être le plus développé.

la vient qu'il est tout aussi facile d'in-

cellulaire que le tissu vasculaire

s'approche l'instrument à injections avec

que de ces petits canaux. Mais, si, au lieu

on y injecte de l'air, qu'on insuffle en

s'introduisent à travers leur enveloppe ou dans leur tissu. Ils s'amointrissent, en se bifurquant, jusqu'à n'avoir plus à l'œil nu que le diamètre d'un poil.

1602. Quelques anatomistes anciens, et, dans ces derniers temps, Bogros, avaient cru constater que les nerfs étaient canaliculés, à l'instar des vaisseaux (\*). Ce dernier auteur avait appuyé son opinion sur une multitude de préparations, que nous avons eues entre les mains, et dont quelques-unes, il faut l'avouer, étaient bien propres à faire adopter ce système aux anatomistes qui, dans ces sortes de recherches, n'auraient voulu avoir recours qu'aux injections étudiées à l'œil nu, ou aux dissections grossières du scalpel.

1603. Cependant, même en se bornant à ces deux espèces d'investigations, on opposait à Bogros que les nerfs ne peuvent jamais être injectés vers leur origine; que l'injection ne réussit que là où le nerf est pourvu d'un névrilème fibreux, et que, par conséquent, le mercure injecté, bien loin de se glisser dans la longueur d'un canal central, ne faisait que courir, à l'insu de l'anatomiste, entre le cordon nerveux et son névrilème, ou bien dans les vaisseaux qui se rencontrent, ainsi que nous le verrons plus bas, dans les interstices des divers cordons d'un nerf. Mais on aurait pu répondre à cette objection que l'injection n'arrivait pas, sous une forme régulière, à la racine des nerfs, parce que là les parois du canal étaient trop peu consistantes, et cédaient trop facilement aux efforts du mercure; du reste, nous avons eu de petits filets injectés par Bogros; vus, même au microscope, il devenait incontestable que le mercure s'était formé un passage dans le centre de la substance nerveuse. Mais cette circonstance ne militait pas plus en faveur de l'opinion de Bogros que les objections de ses adversaires ne militaient contre elle. Car est-il nécessaire de supposer l'existence d'un canal organisé partout où le mercure se fait jour? Ne sait-on pas que, par sa propre pesanteur, il peut traverser des membranes assez fortes? Or, ici, l'injection se faisait sous le poids de deux atmosphères. Il fallait donc recourir de part et d'autre à d'autres procédés; et c'est ce que nous avons fait avec assez de persévérance et de succès.

1604. J'ai exposé à une dessiccation spontanée, sur une plaque vernie ou sur une feuille de verre, de gros nerfs, tels que le médian du bras de l'homme et des ramifications du grand sympathique; et, à l'aide d'une lame de rasoir, j'ai obtenu

des tranches, dont l'épaisseur dépassait à dixième de millimètre, et en assez grand pour qu'en les plaçant à la suite les unes d'à l'instant même où je les obtenais, il me fût possible de me faire une idée exacte de la manière dont chaque tronc nerveux suivait dans la substance du cordon nerveux. Or, dans le cas où un tronc nerveux eût été organiquement canaliculé, il eût dû offrir, par la coupe, une surface lisse d'une lame aussi mince, une surface susceptible d'être saisie au moyen des verres à dissection. On aurait pu objecter que ce canal eût été rempli d'une substance susceptible de se coaguler, et que ce procédé, pouvait échapper à l'observation; mais, parois s'étant agglutinées par la dessiccation. Mais, même dans cette dernière hypothèse, on eût toujours trouvé des traces de cet organe plus noire en eût marqué la place sur l'autre côté. toutes les fois que la dessiccation n'a pas été accompagnée d'un commencement de dessiccation, les tissus desséchés n'ont pu se maintenir d'être humectés d'une goutte d'eau, et ont pris leurs premières dimensions et leurs premières formes.

1605. Or, en humectant les tranches avec le moyen du rasoir, il n'est plus permis que l'on observe au microscope, de penser qu'un moindre canal existe dans l'intérieur du cordon nerveux; leur structure se présente avec une homogénéité parfaite, et sans la moindre discontinuité. L'action de l'alcool et celle du nitrique ne dément nullement cette pensée; tant, par suite du retrait que ces réactifs ont fait subir au canal supposé, devrait se rouvrir. Enfin, en tous sens le tissu observé, sans jamais rendre béante la moindre ouverture; et la résistance était assez forte, pour détacher les cordons des tissus membraneux qui les enveloppent.

1606. La planche 14 représente, dans les figures 1 et 2, des ramifications accessoires, la structure intime du nerf au grossissement de 100 diamètres. La figure 1 offre une tranche d'une fibrille nerveuse du grand sympathique; cette fibrille se compose d'un cordon entouré de la membrane qu'on est convenu d'appeler névrilème. La figure 2 offre de nombreuses tranches du nerf médian du bras; j'ai observées et dessinées avec le plus grand soin. Ce nerf se compose, comme on le voit, de plusieurs troncs (a) séparés entre eux par des lamelles cellulaires lâches (b) qui sert à chacun d'eux d'enveloppe commune, le tout enveloppé dans un névrilème commun (d); on remarque un vaisseau qui s'est insinué dans le tissu cellulaire. Plus loin, on voit l'origine du nerf médian, e

(\*) Voyez *Répert. général d'anatomie*, tom. IV.

Les troncs nerveux augmentent ; car , r du névrlème commun , ils se bnt aussi bien qu'au sortir de cette figure 4 appartient à un ganglion pathique. Ici les divers troncs nerveux enveloppent un névrlème commun (d), voler à demi les uns dans les autres ; vaisseaux sanguins (a) s'anastomosent cellulaires commun ; mais aucun être jamais dans la substance même eux ; ils ne se glissent jamais que racines cellulaires qui les séparent. J'ai dû dessiner ces tranches , telles sentaient à moi au microscope, afin ser à l'arbitraire de l'imagination ; bserver que leurs contours sont ici la dessiccation ; à l'état naturel ils ais ces formes anguleuses , chaque x conservant la forme plus ou moins où leur est venue leur dénomina-

videmment , de toutes ces observations nerfs sont imperforés , et que les esquels circule le fluide qui alimente détermine la volonté , ne sont pas nos moyens , même les plus délicats,

venons de reconnaître l'aspect que microscope une tranche transversale us reste à étudier sa structure en serait tenté de considérer toutes ces arrondies , dont se composent les x des figures 2 , 3 , 4 de la pl. 14 , orifices de tout autant de tubes , lors d'une petitesse extrême ; mais ration pourrait bien n'être qu'un raction de la lumière vive et même laquelle j'éclairais l'objet pour mieux ar, observés de cette manière , tous aniques se montrent également graren suivant conduit, sous ce rapport, plus positif. On serre d'une main un x simple (c, fig. 2) , et de l'autre on lame du scalpel , les bords de la secnc, et l'on tire à soi ; on obtient ainsi i , placées au foyer du microscope , ie agrégation de tubes (bb, fig. 1) eux côte à côte , et enveloppés de la ) dont nous avons déjà parlé. Chacylindres affecte chez l'homme envi-

ron <sup>1</sup> de millimètre en largeur , et se rapproche ainsi par son diamètre des cylindres musculaires. On remarque encore que ces cylindres sont pleins d'une substance dont le pouvoir réfringent ne diffère pas de celui de ses parois.

1608. Ainsi, à partir de leur origine, les nerfs se ramifient de dichotomies en dichotomies. Si ces dichotomies sont forcées de suivre leur direction, dans la capacité d'un long interstice tubulaire, elles s'y presseront comme dans une unité de même nom ; et par une tranche transversale, on obtiendra la disposition que représentent les fig. 2, 4, de la pl. 14. Mais dès qu'une de ces subdivisions trouvera une issue latérale, elle se glissera entre deux organes contigus , et si ses dichotomies rencontrent les mêmes passages, elles continueront à se séparer et à se bifurquer, jusqu'à ce qu'enfin les dernières en formation se rencontrent sur la limite de l'enveloppe générale de l'individu, et s'arrêtent là pour se mettre en rapport avec l'air extérieur.

1609. Or , quand on cherche à faire passer le scalpel d'un tronc nerveux dans le rameau auquel il donne naissance , on éprouve une résistance analogue à celle que les entre-nœuds végétaux opposent à l'instrument tranchant. Quand on parvient jusqu'à l'extrémité d'un rameau , ce qui ne saurait se faire avec certitude que dans l'embryon ou les plus jeunes sujets, on en trouve l'extrémité arrondie et imperforée. Combinons par la pensée ces deux données , et prenons ce tout , à l'époque à laquelle les deux extrémités étaient assez rapprochées, pour ne pas déborder le champ visuel du microscope ; ce long rameau délié sera alors un tubercule ou plutôt un organe vésiculaire, une vésicule imperforée pleine du tissu qu'elle aura élaboré dans son sein , et qui est destiné à continuer le développement et le type ; en sorte qu'à une certaine époque , tous les rameaux secondaires auraient pu être surpris aux dimensions de simples cellules , disséminées avec un certain ordre, sur la surface du tronc principal. Or c'est ce que l'observation directe démontre , à l'âge où tout commence et où le développement devance et prépare la sensation et le mouvement. La fig. 3, pl. 14 , représente un filet nerveux de l'ischiatique , pris sur un fœtus de veau qui avait en longueur 15 centimètres seulement. Ce filet n'avait qu'un douzième environ de millimètre en diamètre.

tique du bœuf, qui atteint 8 millimètres de me une prodigieuse quantité de ces troncs

nerveux, enveloppés par un névrlème commun épais et purpurin (fig. 19, pl. 2).



La surface, comme on le voit, en est tapissée de vésicules transparentes ( $\alpha$ ), de tubercules diaphanes, dans lesquels l'analogie indique tout autant de *gemmes* ou *bourgeons* de rameaux futurs; quant au tissu spécial du filet, on le voit réticulé, comme tout tissu composé de vésicules qui s'allongent; et il est facile d'admettre que, si cette portion de filet nerveux se trouvait réduite à la moitié de sa longueur seulement, les vésicules transparentes et isolées ( $\alpha$ ) se trouveraient alors rapprochées et agglutinées, et apparaîtraient à l'œil, avec l'aspect du réseau sur lequel, à l'âge où nous observons ce nerf, elles sont comme implantées.

1610. Chaque rameau nerveux est donc organisé et se développe exactement de la même manière qu'un rameau végétal. C'est un entre-nœud, une vésicule allongée, qui a pris naissance sur la périphérie du rameau maternel, et qui y reste implanté par la base, articulé par l'agglutination de sa surface, comme la greffe sur le sujet. L'articulation des deux rameaux, c'est l'organe que l'anatomie désigne sous le nom de ganglion, quand les dimensions en sont telles que l'on peut les saisir à l'œil nu. C'est un *nœud végétal*; c'est l'empâtement du rameau secondaire sur le rameau maternel. C'est un nouveau centre de vitalité, analogue en tout point à ceux qui le précèdent en date, qui n'en diffère que par des moindres proportions, et partant par une plus jeune énergie et une moindre élaboration.

1611. Continuons à suivre la marche de la reproduction indéfinie de ces dichotomies; arrivons à la limite où elles s'arrêtent, et partant où elles se pressent, faute de trouver un milieu, pour continuer à se développer en longueur; et là l'appareil nerveux nous offrira une vaste houppe de fibrilles, si par la macération nous pouvons l'isoler du tissu cellulaire qui les enveloppe, ou bien une surface pavée de papilles innombrables, dont chacune sera l'extrémité arrondie et imperforée d'une fibrille, son extrémité arrivée au contact de l'air extérieur.

1612. Dans la nature, les analogies se soutiennent sous toutes les faces, et ne se démentent par aucun bout, quand elles ont été établies sur des bases rationnelles. En conséquence si le rameau nerveux est empâté, comme la nervure et le rameau végétal, sur le rameau maternel, il est permis d'admettre que ce rapprochement intime aura lieu, toutes les fois que les surfaces analogues pourront être mises en contact, artificiellement ou naturellement, c'est-à-dire que les sommités

pourront se greffer entre elles comme e pâtent, et que partout, lorsque deux so fibrilles se rencontreront face à face, ell ront, en s'accolant, une anastomose, continu enfin, au lieu d'une bifurcation.

1613. Mais chacune de ces fibrilles m ques, observée plongée dans la lame non décomposé, ne se distinguera e manière, à l'œil armé du plus puissant m car, réduite à ces dimensions, son pouv gent ne diffère pas de celui des autres ti et même de celui des liquides ambian forte raison, ces fibrilles, pressées les tre les autres, se confondront de manière ter, à la réfraction, une lame homogène une simple membrane sans accident. nerveux peut donc s'offrir à l'investiga une circonstance telle, qu'il se noie, dire, dans ce qui l'environne, et ne aucun indice de sa présence, aucun de tères distinctifs. Il serait donc absur noncer qu'un organe, qu'un animal i pas de nerfs, parce que l'on ne décou rien qui ressemble à une fibrille nerveu l'analogie à les indiquer, là où ils sont vables; or, l'expérience ayant démontri les grands animaux, les nerfs sont les co de la sensibilité et de l'impulsion loco où nous surprendrons mouvements sp sensibilité, là doivent exister des nerfs; que, partout où nous surprendrons un tion musculaire, là nous devons prom existe un organe analogue aux m grands animaux. Et le muscle, réduit, nerf, à sa plus simple expression (l plus qu'une vésicule allongée, qu'une mentaire, que l'œil aurait alors de la p tiquer des tissus ambiants.

## § II. Organisation de la masse c

1614. Nous venons de suivre les dich l'appareil nerveux, à partir de son o qu'aux limites qui séparent le corps l'air extérieur. Si nous remontons de en dichotomie, nous arriverons à un poi qui est le premier nœud vital en dat mière matrice de tout ce développemen de ce grand arbre, le réservoir de toute tations qui ont pu trouver une issue au se développer sans obstacle. Mais sup certains de ces germes secondaires, pouvoir continuer librement leur marci

qu'aux surfaces extérieures du corps, et, à une certaine distance, arrêtés par une force invincible, et se logent dans une cavité forcée au dehors; là se pressant, faute de s'étendre, grossissant faute de pouvoir s'aplatissant par la compression, et s'enlaçant pour ainsi dire faute de s'étendre, elles formeront tôt ou tard une masse dont le relief sera la contre-épreuve de la surface contre laquelle elle se sera moulée, et la périphérie, au lieu de présenter les paupières, que forment les extrémités nerveuses au contact de l'air, offrira des saillies pour ainsi dire intestinales; chaque circonvolution sera le relief d'un pli nerveux; la masse totale sera, sous la forme de la structure anatomique, l'analogue des plis ligneux dont nous avons déjà parlé, et sera la masse cérébrale des animaux. La masse de lobes nerveux, qui, au lieu de se loger dans les interstices des organes, sont forcés de vivre et grossir dans la capacité osseuse, de la cavité crânienne. Cette position résulte toute une destination et une différence immense entre les lobes saillants et les lobes libres et ramifiés. Les uns, en effet, parviennent à se mettre en contact avec les objets extérieurs; les autres, isolés de l'extérieur, séparés, par une barrière insurmontable, de l'océan atmosphérique dans lequel nous vivons plongés, ne peuvent élaborer des sensations que celles qui leur viennent des lobes libres et ramifiés; inpuissants à recevoir des impressions et des images, ils ne sont capables de reproduire des perceptions, à élaborer, à rendre la volonté aux nerfs, en les sensations qu'ils en reçoivent; et ce nous indiquent hautement, dès la plus jeune enfance, notre sens intime, ainsi que nos mouvements automatiques.

La substance dont cet organe sacré se compose est tellement pulvérulente, et tellement hétérogène qu'il est bien difficile d'en représenter exactement l'organisation. Cependant son organisation est incontestable. Car si les grands lobes se divisent n'étaient que de grandes vésicules tendues par une substance inorganisée, il faudrait que, par un mouvement de bascule, il ramener en bas ce qui était en haut, et successivement toutes les molécules; il faudrait encore que la surface des lobes fût d'autre inégalité, d'autres bosselures que l'application des surfaces ambiantes.

II. — TOME I.

Il y déterminerait, qu'enfin ces bosselures ne seraient que des empreintes, qui s'effaceraient d'elles-mêmes, une fois que l'organe serait soustrait au contact des corps voisins. Or on observe invariablement tout le contraire. Car on a beau renverser, dans tous les sens, la masse cérébrale, on ne parvient jamais à déplacer, à mêler ensemble la substance grise et la substance médullaire des lobes cérébraux; on a beau les abandonner à la tension des substances qu'ils renferment, loin du contact des parois du crâne, on n'efface jamais ces élégantes circonvolutions qu'on remarque à leur surface. Du reste, ces circonvolutions affectent des directions et des nombres presque constants, chez quelque individu qu'on les observe; et les parois internes du crâne n'offrent pas la moindre empreinte capable de déterminer, sur un organe mou, de semblables configurations. Ceci est encore plus évident sur le lobe du cervelet, où les stries extérieures correspondent à tout autant de couches, qu'on parvient presque à isoler complètement les unes des autres.

1616. Les circonvolutions qu'on observe à la surface des lobes cérébraux indiquent donc la partie saillante de tout autant de cellules, qui à leur tour peuvent être composées de cellules nées dans le sein des unes et des autres (1486, 1563) à l'infini; en sorte que, si toutes ces grandes cellules cérébrales étaient séparées par un tissu cellulaire assez lâche pour être transparent, on obtiendrait, par des tranches transversales, la configuration des troncs nerveux qui s'enveloppent à demi dans l'intérieur d'un ganglion (pl. 14, fig. 4) (1606). Seulement ici chacune de ces grandes cellules cérébrales doit partir d'un centre commun d'organisation, et elles ne doivent point être des rameaux détachés çà et là d'un tronc principal. Car aucune d'elles n'est destinée à recueillir, comme le font les extrémités nerveuses, les impressions du dehors; elles n'ont d'autre destination que de les élaborer.

1617. Qu'arrivera-t-il donc, lorsqu'on pratiquera des coupes verticales, dans la substance du cerveau, au moyen d'un instrument tranchant? En admettant que cet organe soit composé de grands embollements appliqués intimement les uns contre les autres, parois contre parois, il est évident que les parois se dessinant de profil sur chacune de ces tranches, joueront le rôle de filaments convergents au point d'insertion et divergents au sommet, et suivant une courbe pour venir redescendre du côté opposé; or, comme chaque grande cellule offrira le même profil, il

s'ensuivra qu'au point de contact commun, on aura sous les yeux la figure d'une gerbe aplatie, et de l'une de ces configurations ronceuses, que l'ébénisterie recherche dans les bois de placage (1216). Supposez un bâtiment rempli de décombres et de terrains de remblai; la carcasse une fois enlevée, les cloisons des diverses pièces ne se présenteront à l'œil que comme des linéaments, vu que de cette manière on ne pourra jamais les observer que de profil; mais il n'en sera plus de même, lorsque les décombres auront été déblayés, et que chaque pièce aura été remise à vide. Alors il deviendra évident que ces lignes appartenaient à des surfaces, que ces surfaces formaient des cloisons et limitaient une capacité cellulaire. Il en sera de même, passez-nous la naïveté de la comparaison, il en sera de même de l'organe cérébral, lorsqu'on l'aura épuisé par les menstrues, tels que l'huile d'olive, l'éther, l'alcool, les alcalis, de toutes les substances qu'il est en état de contenir dans ses tissus. On s'assurera alors que les fibrilles rameuses que l'on avait remarquées sur les tranches de l'organe, étaient le profil de tout autant de cloisons membraneuses, qui formaient auparavant la vésicule imperforée de l'un des lobes et de l'une des fractions emboîtées du lobe, dont le relief se dessinait, sous les méninges, par une circonvolution. Non pas qu'entre ces grandes cloisons contiguës de deux lobes voisins, il ne se forme d'autres lobes interstitiaux, et qui, prenant plus de développement en longueur qu'en largeur, affectent les dimensions d'un organe fibrillaire et vasculaire, et ajoutent encore à l'effet de l'image que donne le profil des cloisons; mais enfin ce résultat secondaire ne fait que confirmer, en le supposant, le résultat principal; car pour que ces organes fibrillaires se dirigent parallèlement et en faisceaux, dans le sens de l'une plutôt que de l'autre des dimensions, il faut bien qu'ils n'aient pour se développer que l'interstice de deux organes parallèles; sans cela ils devraient se feutrer dans tous les sens.

1618. L'exemple suivant nous familiarisera avec ces idées, bien mieux que ne pourraient le faire les plus longs raisonnements. Si l'on demandait à l'anatomiste le plus habile, de déterminer la nature de l'organe que représente la fig. 1, pl. 18, je doute qu'il n'y vît point l'un des grands lobes de l'organe cérébral d'un vertébré de petit calibre, tant la forme et la couleur lavée de purpurin militent en faveur de l'illusion; tant les circonvolutions, qui en sillonnent la surface, offrent d'analogie avec les circonvolutions de la masse cérébrale

des animaux supérieurs; si l'on coupe ment ce petit organe, avec un instru effilé, la tranche offre les mêmes arboris mêmes gerbes fibrillaires que les tran cerveau ordinaire. Or cette figure appart des grands lobes ( $\alpha$ ) de la glande lac lapin, glande que la figure 2 représente de grandeur naturelle; la figure pre grossie huit fois. Eh bien, pour dé lobe ( $\alpha$ ), on enlève une membrane trans pelliculeuse, qui recouvre toute la g maintient chacun de ses lobes en po lobe ( $\alpha$ , fig. 1) se partage, à son tour, et tres lobes, qu'il est tout aussi facile d déchirant la membrane commune, dans laquelle ils ont pris naissance. Si on al suite la dissection de chacun de ces lobes sième formation, on parvient à isoler à l en tout autant de lobes distincts, les ci tions, dont le relief fait l'ornement de la et l'on ne doute plus alors que chacu circonvolutions ne soit un corps aussi v que le grand lobe, sur la paroi duquel ell vésicule que la compression de ses con aplatie et contournée, vu que, dans leur pement, elles se trouvaient toutes trop. La structure vésiculaire et par emboîte cerveau ne pouvait rencontrer une plus analogie.

1619. Si telle est la structure et l'or cerveau, si chacun de ses lobes et lob être considéré comme un rameau nerve de se développer dans une capacité close de se refouler sur lui-même, de multip ses emboitements, dans l'impossibilité o multiplier ses ramifications; si (car fait de structure, il n'y a rien de si él apparence que l'analogie n'ait droit de cher), le cerveau s'est organisé par le lois que la loupe végétale (1216), il s'ens partout où les ramuscules nerveux sero dans leur développement en longueur, capacité close, là dépensant leur élabor grossir, faute de pouvoir s'allonger, là primant en différents sens et à un degré d'énergie, ils finiront par offrir à l'œil un tif de l'organe cérébral; ces masses agg formeront alors une unité ganglionnaire, veau centre d'élaboration nerveuse et v quelle, chez certains animaux, comme nœud chez certains végétaux, sera suscep vivre indépendante, de devenir indivi tout, et de se séparer du tout, pour se

se et reproduire son espèce, en continuant le développement.

Il serait absurde de supposer que ces cellules cérébrales fussent une superfétation inutile accessoire de l'organe de la vue la nature, qui s'est montrée si avare, dans les organes les plus indifférents eût chargé d'un inutile fardeau le foyer de l'imagination et de la volonté. Si ces cellules concouraient pas à la création de la vie, les étoufferaient; leur compression nous paraît stupides. Nous ne faisons qu'indiquer la voie, sur laquelle nous reviendrons, en indiquant plus spécialement de la pensée, l'ultime partie de cet ouvrage.

Le rameau nerveux, avons-nous dit, est, par son analyse, organisé comme l'élément de la vie. C'est une cellule qui s'allonge et protège les cellules par ses deux parois, l'intérieure et l'externe. La cellule nerveuse doit donc, par sa structure, renfermer les spires que nous avons vues dans le cylindre musculaire; mais, par son essence, le hasard ne m'a pas fourni l'argument pour confirmer cette analogie, incontestable par les yeux, par l'observation directe. Le nerf, sous ce rapport du muscle, en ce qu'il se développe dans une capacité close, est une épave générale, tandis que le nerf, par son développement dans les interstices de tous les organes cellulaires, se bifurque à l'infini et s'adapte à tous les points de rencontre, et, dans cette reproduction dichotomique, sur les limites qui séparent l'être vivant de l'extérieur. C'est là que les nerfs reçoivent leurs impressions.

Les impressions sont des influences du milieu, influences qui s'exercent au point dont les effets varient suivant la structure de l'organe nerveux qui les reçoit et les reçoit. L'organe se nomme *sens*, et l'impression est spéciale se nomme *sensation*. La cellule nerveuse qui arrive jusqu'à la surface du corps ou d'un organe interne, est, dans toute la latitude du mot, et au centre de la perception, une impression qui résulte de la spécialité de sa structure. Mais il serait impossible à la mémoire de désigner un caractère distinctif à ces innombrables spécialités; ce sont des impressions que notre esprit a groupées, par analogie, sous un petit nombre de dénominations.

Nous comptons donc cinq genres de sens : le toucher, la saveur, l'odorat, l'ouïe,

et la vue, et cinq sens différents destinés à les percevoir. Nous allons décrire et la structure et l'analogie de nos sens dans tout autant de paragraphes séparés.

### 1° Toucher ou organe du tact.

1623. Tout rameau nerveux qui n'appartient ni à l'organe de l'ouïe, ni à celui de la vue, ni à celui de l'odorat, ni à celui du goût, une fois arrivé à la surface du corps, s'organise en organe du tact; et comme les dichotomies nerveuses se multiplient sans fin, il s'ensuit qu'il n'est pas un seul point de la surface du corps où ne se trouve une extrémité nerveuse, une papille susceptible de recevoir l'impression la plus circonscrite. La périphérie du corps vivant est un vaste réseau d'organes papillaires, qui nous mettent en communication constante et immédiate, avec toutes les molécules les plus minimes des corps et des milieux ambiants.

1624. Mais, par la même raison, il doit exister un âge où le toucher est moins étendu, et les sensations qui lui sont spéciales plus incertaines, où l'être enfin doit être fort peu en communication avec le monde extérieur par ce genre d'organes; car il doit exister une époque où aucune fibrille nerveuse n'est encore arrivée à la surface, et une époque où quelques fibrilles nerveuses seulement ont poussé leur développement dichotomique, jusqu'à la périphérie du corps; cette époque coïncide avec les premiers instants de la vie embryonnaire. Dans le premier cas, l'animal croît, mais il est par ce côté tout à fait insensible; il devient de plus en plus sensible, à mesure qu'un plus grand nombre de dichotomies nerveuses sont parvenues aux limites de son corps; sa sensibilité est extrême, quand il n'est pas un point de sa surface qui ne soit perforé par une extrémité arrondie d'un rameau nerveux.

1625. La sensibilité se perd sans retour par la raison contraire à celle qui est la cause de son développement; par la paralysie des dichotomies, qui pullulaient sur une surface; elle est suspendue, toutes les fois qu'entre le duvet nerveux et le milieu ambiant, s'interpose une couche inerte et isolante, une couche de graisse, par exemple, qui écarte et déborde les papilles, ou une couche de cellules épidermiques durcies par le frottement, un calus désorganisé qui ait transformé, pour ainsi dire, les papilles et le réseau épidermique en tout autant d'écaillés cornées; dès ce moment, les papilles du tact ne reçoivent plus que des indi-

cations lointaines, des impressions vagues et lentes à se manifester; elles sont plutôt averties que réveillées par la présence des corps étrangers. Le tact s'émousse par le travail et l'exercice, qui usent, par le soleil, qui dessèche; il acquiert une exquise sensibilité par l'oisiveté, qui ramollit, et par l'obscurité, qui étiole. Il se façonne à l'une ou l'autre habitude; mais le passage brusque de l'une à l'autre le désorganise et le tourmente; l'organe du tact est alors une torture, et l'impression est une douleur. De là vient que toute papille nerveuse qui est plongée dans l'obscurité d'un tissu charnu devient un organe de souffrance, quand le tissu s'entr'ouvre à la lumière et au contact immédiat de l'air; le bistouri enrichit le *moi* d'un nouvel organe, de l'organe de la douleur, sentinelle plus vigilante, plus active et plus prompte que toutes les autres, et qui transmet à l'âme, avec la rapidité de l'éclair, l'annonce d'une désorganisation intestinale, ou d'un déchirement artificiel. Car l'extrémité nerveuse reçoit alors une impression, à laquelle elle ne s'était pas façonnée de longue main.

1026. On concevra maintenant avec la plus grande facilité par quel mécanisme le tact nous avertit de la forme des corps, des caractères de surface et de leur température. La surface de la peau ne saurait se mouler sur la surface du corps, sans que les papilles soient plus refoulées les unes que les autres, sans qu'elles supportent une compression plus forte les unes que les autres, et partant qu'elles souffrent plus les unes que les autres. Cette dégradation, émanée de la compression, nous donne la contre-épreuve de la périphérie du corps. Les caractères de surface, c'est-à-dire la dureté, la mollesse, l'âpreté ou le poli, ne sont, en définitive, que des caractères de périphérie réduits à leurs éléments microscopiques. J'aurai l'impression de l'âpreté, quand, en appliquant un corps sur une portion de la peau, il se trouvera que les unes des papilles nerveuses seront impressionnées, et que les autres ne donneront aucune indication; j'aurai même alors l'impression de la régularité et de la symétrie, selon laquelle ces aspérités seront rangées à la surface du corps étranger, car les papilles nerveuses sont rangées à la surface de notre corps,

avec la régularité que suivent les organes même calibre, qui se pressent, sans lacunes, les uns contre les autres. Si toutes les papilles, à l'exception de la surface de la peau, qui se lie appliquée contre la surface du corps étranger, me donnent à la fois le même genre d'impression, toutes sans exception aucune, ce sera un indice que la surface est lisse et polie. Or les papilles sensibles ne sauraient se trouver en contact avec une surface ambiante, sans qu'il y ait échange calorifique entre les deux; de là le sentiment froid et de chaleur; et cette communication a lieu aux points de contact, le sentiment de froid et de chaud servira à son tour à nous indiquer d'une manière graphique, les accidents de surface.

1627. Il suffit de laisser macérer un fragment de peau fraîche du corps humain dans l'alcool pendant un certain temps, pour isoler jusqu'aux petits ramuscules nerveux, et pour diviser la membrane tout autant de houppes fibrillaires, qu'il arrivait là de troncs nerveux (\*). Mais sur la surface non encore décomposée, il serait difficile, même avec le meilleur microscope, de surprendre le plus petit indice de cette organisation, tant la papille nerveuse se confond, par son aspect et sa consistance avec le réseau, dans les mailles duquel elle glisse, et tant la surface offre un tissu homogène quoique composée d'éléments si divers. A la (pl. 18, fig. 7). on la trouve sillonnée en surface par un réseau de triangles, au sommet de chaque triangle se trouve çà et là un enfoncement, d'où se poile un poil ou un cheveu. Au microscope composé (568), chaque triangle se subdivise en petits compartiments triangulaires, qui sont souvent limités par de petites écailles fimbriées, à cause et du cimetière de la lumière, sur la surface de chaque triangle, et de l'ombre dans laquelle chaque rigole de circonscription se plonge. Par réflexion, et aux grossissements plus exagérés, on trouve la membrane criblée de pores, si on l'a assez amincie qu'elle se prête à ce genre d'observation: le réseau de la peau n'a pas le même pouvoir que les ramuscules nerveux qui le traversent.

(\*) « On a beaucoup parlé, dit Magendie, des extrémités ou papilles nerveuses, on en parle même encore dans les explications physiologiques; mais tout ce qu'on a dit sous ce rapport est purement imaginaire. Il est facile de démontrer que les corps qui ont été et qui sont encore nommés *papilles nerveuses*, n'en sont pas. » Cela est bref et tranchant, comme on le voit; mais cela ne prouve qu'une chose; c'est que le savant physiologiste n'est pas difficile sur la nature des démonstrations, et ne pousse

pas fort loin ses recherches. Ce n'est pas avec l'impuissance du scalpel qu'on peut poursuivre l'élément nerveux, jusqu'aux dernières fibrilles; c'est au moyen d'une lente macération que l'on isole ces fibrilles, en décomposant tous les tissus, dans lesquelles elles s'étaient insinué, pour arriver jusqu'à la pénétration du xvi<sup>e</sup> siècle a mieux observé sur ce point qu'un professeur académique du 11<sup>e</sup> siècle.

de ces ramuscules est plus transparente ; elle laisse passer toute la quantité de la substance du réseau arrête au ; et de cette manière, tous ces points nets apparaissent, comme tout autant de filiers.

Cependant, lorsqu'on transporte l'observateur la surface palmaire ou plantaire du humain, lorsqu'on examine à la loupe la de la paume de la main ou de la plante on rencontre une structure toute différente. Il suffit en effet d'examiner attentivement à l'œil nu la surface de la paume de la main que celle des doigts, surtout à leur base, pour distinguer des milliers de stries fines et parallèles, qui serpentent et se continuent en spirales avec la plus élégante régulation ; le travail enfin rappelle presque celui des nervures désignent sous le nom de *guilloché* la loupe (pl. 18, fig. 5), on s'aperçoit que ce n'est produit par de longues et étroites circonvolutions en relief, dont les plus internes retournent tout à coup sur elles-mêmes, et ne sont interrompues entre elles que par un sillon. Chaque circonvolution offre à sa surface une rangée de petits creux, fort peu profonds, régulièrement espacés, que la fig. 6 a représente sur un fragment isolé de la circonvolution ; les supporte. Nulle part, sur toute la surface du corps humain, on ne rencontre une structure semblable ; cette structure est exclusivement affectée aux surfaces palmaire et plantaire. C'est la nature de ces organes, c'est-à-dire leur fonction spéciale ?

Lichhorn (\*\*) avait voulu démontrer que ce sont les organes destinés à transmettre la chaleur au dehors, que ce sont là les pores de la sueur. Mais l'auteur n'avait pas assez mûrement réfléchi à cette pensée ; car la sueur s'exhale par la surface du corps ; or, nulle part ailleurs, on n'aurait découvert rien qui ressemble à la structure de ces prétendus pores. Si donc la sueur ne suit d'autre route à suivre pour arriver au dehors, nous ne devrions transpirer que par la surface des mains et la plante des pieds.

En outre, si la nature avait besoin de pores d'un autre calibre, pour laisser passer la sueur, il est évident que la peau humaine ne serait qu'un

crible capable de donner passage à la poussière comme à la sueur, aux impuretés les plus grossières autant qu'à l'eau la plus limpide. Enfin, avec quelque soin qu'on examine ces petits enfoncements au microscope composé, on n'y découvre pas la moindre perforation qui soit capable de les constituer pores ; la surface en offre un tissu tout aussi continu que la surface de toute la peau humaine, sur quelque point du corps qu'on la prenne. Les pores réels de la sueur sont inabornables à nos moyens actuels d'observation, tout autant que les pores de toutes les membranes animales.

1631. Il est donc nécessaire d'avoir recours à d'autres analogies, pour arriver à la détermination de la fonction spéciale de ces petits enfoncements.

1632. La surface de la paume de la main ne nous sert pas seulement à palper les objets, mais encore à les appréhender. Il faut en dire autant de la surface plantaire, quoiqu'elle ait perdu en grande partie, par le frottement de la marche, cette qualité que possède la main à un degré d'autant supérieur qu'elle est moins durcie par les travaux mécaniques. Or si nous examinons, sous l'influence de cette donnée, les organes d'appréhension des animaux d'un ordre inférieur, il sera peut-être possible de trouver l'analogie de ces petits organes. Arrêtons-nous à l'étude de l'*Octopus granulatus*, l'un de ces céphalopodes de la mer, dont l'orifice buccal est bordé de prolongements, qui s'attachent à la surface des objets d'une manière si puissante (\*\*\*). La fig. 8, pl. 18, représente l'un de ces bras à la vue simple. On distingue sur sa surface interne, sur celle qui s'attache aux corps, et que l'on peut désigner par surface palmaire, on distingue déjà une double rangée de petites capsules qui font saillie au dehors ; c'est avec ces organes que le bras tient aux objets ; ce sont eux qui se soudent sur les surfaces avec une telle adhérence, que si l'animal s'y refuse, on ne lui arrache sa proie qu'en déchirant l'un ou l'autre tissu. Ces petits organes sont donc les seuls et uniques organes d'appréhension de cette surface palmaire. Or, à la vue simple, ils n'offrent pas une structure plus compliquée que les petits enfoncements de nos doigts examinés à la loupe ; et si les organes de l'*Octopus* étaient réduits aux mêmes dimensions que nos petits enfoncements palmaires,

notre premier Mémoire sur la structure intime de la nature animale, dans le tom. IV du Répertoire 1827. — Bulletin scientifique et industriel du Répertoire, 3<sup>e</sup> série, n<sup>o</sup> 24, nov. 1834.

La traduction de son travail dans le Journal com-

plémentaire du Dictionnaire des sciences, t. XXVII, p. 239, 1826.

(\*\*\*) Malheur au nageur dont les deux jambes se trouvent saisies par les bras de la poulpe (*Octopus vulgaris*) : il ne peut lui faire lâcher prise qu'en plongeant la main dans l'entonnoir de l'animal, et le retournant la tête à l'envers.

nous ne distinguerions pas les uns des autres; dès ce moment nous aurions établi, par la même conséquence, que le bras de l'*octopus* est orné, comme nos mains, de pores de la sueur, jusqu'à ce que l'animal, en s'attachant aux corps extérieurs, nous eût prouvé que chacun de ces petits pores est un organe d'appréhension; car alors l'analogie nous aurait indiqué la même fonction dans nos petits organes palmaires et plantaires. Or les dimensions ne sont rien moins que des conditions essentielles des fonctions; l'analogie ne réside que dans la structure et l'origine; la dimension n'est que la filière qui nous y conduit pas à pas, c'est un fil qui nous dirige à travers l'obscurité, une fois que nous l'avons reconnu et saisi à la lumière. Sur deux surfaces d'appréhension nous distinguons des petits organes, plus petits sur celle-ci, plus gros sur celle-là; mais il est constaté que les plus gros sont les organes immédiats de cette fonction; donc les petits n'ont pas d'autre destination et d'autre structure; donc ils n'en diffèrent que par leur petitesse, différence qui n'est telle que par rapport à nous.

1633. Les prétendus pores de la sueur, chez les mammifères plantigrades, sont donc des organes d'appréhension. Aussi voyez avec combien plus de puissance et moins de douleur nous saisissons les objets avec les mains et même avec la plante des pieds, qu'avec toute autre surface du corps, alors que celle-ci serait assez potelée pour embrasser, et assez musculaire pour enserrer étroitement toute la périphérie d'un corps. Qui ne sait qu'on peut retarder et suspendre une chute, en attachant la paume de la main à une surface verticale, que l'on trouve sur son passage? Il n'est pas rare de rencontrer dans les prisons, des individus qui, se plaçant dans l'angle de la cour, montent jusqu'au faite de l'édifice et en redescendent avec la même facilité, en appliquant la paume des mains et la plante des pieds contre la surface de l'une et l'autre muraille; ce qui a obligé l'administration à terminer par une petite voûte la partie supérieure des angles de la basse-cour, précaution sans laquelle tous les prisonniers auraient bientôt fini par s'évader, sans le secours d'échelles. Il est certain enfin que cette puissance d'appréhension s'accroît, avec l'humidité de la surface. L'analogie achèvera de nous faire comprendre comment et pourquoi cette surface se comporte alors de la sorte.

1634. Chacun des petits organes papillaires, avec lesquels l'*octopus* s'attache à la surface des corps, se présente à la loupe, sous la forme d'une

petite cupule divisée en deux compartiments, l'intérieur, par une cloison circulaire; l'ouverture, et qui, en rapprochant, forme deux cavités ou deux chambres en communication entre elles. Les fig. 10 et 11 représentent la section verticale de la première à une loupe plus faible que la seconde. On voit ainsi que, si la cloison en forme de valvule ( $\alpha\alpha$ ) venait à rapprocher ses bords, elle posséderait une chambre antérieure ( $\beta$ ) et une chambre postérieure ( $\gamma$ ); et que si l'externe rapprochait aussi ses bords de la même manière, les deux chambres seraient en communication entre elles et avec l'extérieur. Il est évident qu'un organe semblable, par sa structure musculaire, en rapprochant par un contact immédiat, bien les parois de chaque cavité entre elle-même et la valvule ( $\alpha\alpha$ ) et le bord de l'ouverture. Dans cet état, l'animal applique la surface antérieure de la cupule contre un corps étranger, et à coup il a le pouvoir d'écarter les parois des deux chambres et les bords de ses deux ouvertures, l'externe et l'interne, il est évident qu'il le vide par ce seul fait, et que la cupule chassée au corps étranger par la compression de la colonne atmosphérique, que la cupule est d'une ventouse; et la puissance d'un individu peut atteindre la force de 32 pieds d'extension a donc lieu par la faculté qu'il a de le vide les organes destinés à cette fonction. Les cupules des céphalopodes sont des ventouses; les prétendus pores de la sueur humaine analogues de ces cupules. Mais la puissance d'une ventouse dépend de sa structure et de sa capacité; les prétendus pores de la sueur, à cause de leur calibre et le peu d'élasticité de leurs bords, vu surtout le peu de profondeur de leur capacité, resteront bien loin en arrière d'appréhension que produisent les bords des poulpes, des sèches et des autres animaux marins, mais leur fonction n'en sera pas moins en de moindres proportions. Ce sont des organes innombrables mais peu saillants, et à peine visibles à l'œil nu.

1635. Continuons la dissection des céphalopodes, afin que l'étude de ces animaux à grande dimension nous amène à deviner la structure des organes analogues, mais de moindre dimension. Nous venons de voir que chaque bras a la propriété de partager sa grande ouverture en deux chambres, sans communication



facilement que la valvule ( $\alpha$ ) fait le piston d'une pompe foulante et que la cupule serait le corps de pompe, et, ce dont nous nous occuperons spécialement, que la surface qui en tapisse l'intérieur est une surface aspirante, ait la propriété de se contracter et d'absorber l'air, de lui donner le vide pour faire le vide. Supposons, en effet, que la cupule n'offre aucune cavité, alors la valvule ( $\alpha$ ), par les bords, sur la surface à laquelle elle s'attache; l'adhérence ne saurait exister, tant qu'entre l'organe et la surface il restera une couche d'air. La valvule ( $\alpha$ ) s'éloigne de l'orifice, et la surface adhère à la cavité et sans elle formera une chambre antérieure, sa force d'expansion, se sera raréfiée, et alors le fond de la cupule, à son tour, adhère à la valvule ( $\alpha$ ), et qu'en même temps elle se contracte ses bords pour former une ou deuxième chambre ( $\beta$ ) attirera la surface et la renferme dans la première ( $\alpha$ ); et la valvule ( $\alpha$ ), se rapprochant de la surface du corps, s'y applique, et en le nouveau ses bords, pour reformer le vide, elle fera l'office d'une seconde fois, qui raréfiera une nouvelle quantité de deuxième chambre lui reprendra une fois pour l'absorber par sa surface aspirante. Ce mécanisme, la cupule finira par le corps d'une manière aussi intime que les surfaces appartenaient à la même surface, s'en détacher, l'animal n'aura besoin que, par l'expiration, l'air qu'il avait aspiré, et de détruire le vide contraire à celui qui l'avait produit. Ce n'est pas l'intention de ne pas trop s'attacher aux corps voisins, il sera phalopode de garder, dans la deuxième

chambre ( $\beta$ ), la provision d'air que lui aura transmis l'aspiration de la première; et que pour détruire le vide maintenu par la fermeture de la valvule ( $\alpha$ ), il suffira que celle-ci s'ouvre et remette ses deux chambres en communication; la cupule dès cet instant lâchera prise, obéissant à l'effort musculaire de la volonté. Pour suffire à tous ces mouvements, ce petit bras d'une structure si simple en apparence, quand on l'observe de grandeur naturelle (pl. 18, fig. 8), présente au contraire, à un grossissement plus élevé, une complication d'une admirable régularité. Un gros nerf le traverse dans toute sa longueur, envoyant un gros rameau se distribuer dans la substance de chaque cupule ( $\alpha$ , fig. 9); il est logé dans une cavité cartilagineuse ( $\epsilon$ , fig. 9) qui sert d'os flexible, si je puis m'exprimer ainsi, à la charpente, et contre lequel s'attachent quatre systèmes musculaires qui divisent l'organe en quatre compartiments, dont trois offrent la section d'une lentille plano-convexe, et le postérieur la section d'une lentille biconvexe (402). La figure 12 est dessinée d'après une section transversale prise vers le milieu de la longueur du bras. On y voit la section du gros nerf ( $\epsilon$ ) presque libre dans un névrite lâche et aranéux, le tout logé, comme dans un fourreau, dans un cartilage ( $\delta$ ), à deux côtés parallèles, et les deux autres échancrés en portion de cercle. Chacun de ces côtés est flanqué d'un muscle ( $\gamma$ ), dont les compartiments (1565) imitent des fibres perpendiculaires au diamètre de l'organe; ( $\alpha$ ) et ( $\beta$ ) présentent la section des deux chambres des cupules qui sont rangées sur deux rangs longitudinaux. Les fibres musculaires qui font mouvoir avec tant de puissance chaque cupule, ne sont pas visibles à ce grossissement, mais les contractions variées de chacun de ces organes indiquent assez que les muscles n'y manquent pas (\*).

G. Cuvier lut à l'Académie un travail, sur un sujet si singulier, qu'il affectait la forme, et les dimensions d'un bras de l'*Octopus* (*Ipse granulatus*) sur lequel il vivait en parasite. On trouva ce miraculeux ver sur l'*Octopus*, dans la poche. Cet animal offrait 50 paires de ventouses, le *Octopus*. D'après Cuvier, la bouche aurait dû être de l'extrémité antérieure du ver; dans elle se serait présentée sous la forme d'une fente saillante; dans l'animal mort elle aurait paru enfoncée dans les bords relevés. L'appareil digestif dans un sac stomacal, sans ramification intestinale de ce sac, si l'on s'en serait trouvé un autre à l'extrémité, occupé par les replis innombrables d'un fil, couleur et l'éclat de la soie crue; l'un de ces

vers l'aurait rejeté rapidement, à l'instant où il a été pris. Les organes sexuels restaient encore à découvrir; mais l'anus n'aurait été autre que la bouche. L'auteur le nomma *hectostoma* (ver à cent bouches) puis *hecatocotyle* (ver à cent ventouses). Delle Chiaie avait observé, sur le poulpe de l'Argonaute, un animal analogue, à qui il avait donné le nom de *trichocéphalus acetabularis*: celui-ci n'avait que 70 ventouses.

L'anatomie de l'animal laissait, comme on le voit, beaucoup à désirer; un débutant se serait bien gardé de solliciter un rapport académique sur un travail aussi peu approfondi; et avant de publier un résultat aussi extraordinaire, et d'annoncer la découverte d'une organisation si anormale, il y aurait regardé à deux fois. Mais Cuvier cherchait l'occasion d'une polémique; il jeta son ver en forme de défi: et son adversaire ramassa le gant, comme un gage de bon aloi. Ce gage n'était qu'une



1636. Or si l'on procède à l'anatomie fine de la surface palmaire de la main, on pourra poursuivre la marche de chaque ramuscule nerveux jusque sur la surface postérieure de chacune de ces petites cupules, qui n'en sont pour ainsi dire qu'une expansion. Les petites cupules (α pl. 18, fig. 6) de la surface palmaire et plantaire, chez l'homme et les animaux plantigrades, sont donc des organes d'appréhension comme chez les céphalopodes, et l'appréhension se fait chez les uns comme chez les autres, par la succion, l'aspiration, par le mécanisme enfin de la ventouse.

Sur la surface palmaire des batraciens, ces cupules sont proéminentes et papillaires; et chez la rainette, elles acquièrent, à un degré si éminent, la propriété qui les caractérise, que l'animal peut même se tenir attaché contre les plafonds des appartements, en appliquant, contre leur surface, ces petites papilles qui prennent alors le nom de pelotes visqueuses.

1657. En conséquence, outre les organes du tact, les surfaces palmaire et plantaire possèdent un autre genre d'organes, qui sont des organes d'aspiration et parlant d'appréhension; les uns et les autres prenant naissance à la sommité d'un ramuscule nerveux, dès que celui-ci parvient à la limite qui le sépare de l'air extérieur et de la lumière.

## 2° Organe du goût.

1638. Les nerfs qui se distribuent dans la langue, se dirigent, de dichotomies en dichotomies, vers la surface supérieure de cet organe, qu'ils tapissent de leurs extrémités papillaires. Chacune

méprise, dont nous avertîmes les observateurs, dans les *Annales des sciences d'observation*, tom. III, pag. 290, 1830, en leur donnant le moyen, par l'anatomie comparative, de vérifier ou de réfuter notre assertion. L'hypothèse de Cuvier parut sans doute trop absurde pour qu'on osât nous réfuter; c'est le cas où l'on ne saurait mieux faire sa cour à l'illustre vaincu, qu'en gardant le plus profond silence.

Le ver extraordinaire de Cuvier n'était que l'un des bras de l'*Octopus* lui-même, bras qu'un animal marin avait coupé d'un coup de dent, pour se débarrasser des étreintes cruelles du céphalopode. L'un de ces bras avait été trouvé tenant encore, comme par un fil, à la surface amputée; Cuvier avait traduit ce fait, en disant que l'un de ces vers se trouvait attaché à l'un des bras de l'*Octopus*, dont il avait dévoré la plus grande partie; comme si le céphalopode se serait prêté, de bonne grâce, à laisser dévorer l'un de ses bras, par un ver qu'il aurait si bien pu mettre en pièces avec les sept autres. Le fil semblable à la soie grège, que l'animal aurait rejeté, lorsqu'on l'a pris, n'était qu'une portion d'un tissu nerveux, qui s'étirait en un long filament, alors que le naturaliste cherchait à le détacher, en

de ces petites papilles est un organe si finement délicat, vu que la surface qui s'expose en est moins souvent exposée au contact de l'extérieur, et qu'elle est maintenue dans une atmosphère humide. transmise par cette variété du toucher *saveur*; l'organe qui le transmet s'appelle *organe du goût*; sa fonction spéciale est de *sapidité*; le siège en est la lamelle musculaire qui en outre sert pour la truelle à la mastication. Le corps de cette sensation sur la langue, se nomme *sapide*; on donne le nom d'*insipide* à ce qui ne laisse sur la langue aucune impression de ce genre. Les saveurs ne sauraient être définies que toutes les autres impressions de la définition est basée sur une comparaison n'est rien, au dehors de nous, que ne comparer avec ces impressions qui nous. On a distingué les saveurs en *do* *acides*, *grasses*, *styptiques*, *acides*, *visqueuses*, *sèches*, *spiritueuses*, *nauséuses*, *urineuses*, *salées*, et évident que dans ce nombre, on a impressions du toucher et de l'odorat pression de la sapidité. En effet, le sauraient être ni *spiritueuses*, ni *urineuses*, impressions qui appartiennent à l'odorat; ni *visqueuses*, ni *sèches*, sortes d'impressions qui appartiennent au toucher. Quant aux autres dénominations, elles peuvent servir, comme des indications approximatives, mais non comme de précision, et il est certain que les saveurs s'élèveraient trop haut, et qu'on

tirant la portion amputée; on voit le même fait toutes les fois qu'on tire avec violence une portion de l'*Octopus*, qu'on a détachée de la portion inférieure de l'animal n'était que la portion du bras débris musculaire, qui pouvait s'agrandir ou se resserrer par ses différentes contractions. Enfin, s'il est longitudinal, pour constituer les caractères d'un bras d'*Octopus*, comme on le voit, ne manque pas de caractère par la cavité (c) qui sert de défilé aux nerfs (fig. 9 et 11). Mais, objectera-t-on, Le ver se mouvant dans l'eau; il est aisé de répondre en coupant dans l'eau de mer le bras d'un céphalopode; car il se mouvant assez longtemps, pour nommer d'un ver *sus generis*; chaque pourra avoir ainsi un jour un ver parasite de plus ou moins.

La méprise est due en partie, sans doute, à des céphalopodes n'avaient jamais été disséqués; même par les auteurs qui avaient publié avec généralité de ces animaux.

raient trop entre elles, s'il fallût entreclasser les impressions, que peuvent e, sur notre langue, les divers corps dans la nature. La meilleure dénomination des saveurs, c'est le nom du a fait naître ; on ne saurait se méprendre manière, quand il s'agit d'établir une on.

tous venons d'affirmer que la langue e du goût ; cependant des expériences embleraient avoir établi que la topogout est plus étendue ; on a cru reconnaître l'opinion de Boerhaave, Leuwenhoek., que les lèvres, les gencives, la qui recouvre la voûte palatine, le voile, le pharynx et les dents elles-mêmes actées par l'impression de quelques ssemble que sur une question semblable ait pas exister la moindre dissidence, rience recommence bien des fois par s la dissidence provient d'une fausse ion des mêmes phénomènes ; la vérité ouver dans la conciliation des deux

a a souvent cité l'expérience que Sulzer ans son petit traité intitulé *Théorie du i l'on insinue l'extrémité de la langue k pièces de monnaie, l'une d'argent et r ou de cuivre, rapprochées par un de s, on perçoit au même instant une sa-, qui disparaît, quand on interrompt le immédiat des deux métaux. Nous allons que la sapidité ne se manifeste jamais mécanisme analogue, et que la langue erçoit jamais rien.*

ulle substance n'est sapide qu'à l'état i langue ne perçoit aucune espèce de sa- id sa surface est sèche et que le corps solide. Placez sur la langue un fragment ristallisé ou de sel marin préalablement 'impression de saveur ne se manifestera e le liquide, qui suinte de la langue, en us une certaine quantité ; l'impression e sera subite, quand le sucre et le sel iveront à la langue, à l'état humide. *icca non gustat*, dit-on, mais alors *agit*. L'organe du goût est devenu ainsi oucher (1625).

ependant lorsque nous affirmons qu'il poser un liquide sur la langue, pour en a saveur, cela n'a pas lieu si la langue isolée des parois de la bouche ; et c'est t que se trouve la solution de la diffi-

culté, qui avait fait naître entre les auteurs une aussi grande dissidence.

POUR QUE LA LANGUE PERÇOIVE LES SAVEURS, IL FAUT QU'ELLE SE METTE EN COMMUNICATION AVEC UN ORGANE OU MÊME UN CORPS ÉTRANGER, PAR L'INTERMÉDIAIRE DU CORPS SAPIDE.

1643. En effet, trempez le bout de la langue dans un liquide sapide, vous n'éprouverez qu'une sensation de tact et non une saveur. Appliquez la langue ainsi humectée contre une cuiller d'argent, la saveur se manifestera avec les caractères ordinaires au corps sapide. Appliquez une dissolution sucrée sur les lèvres, sur les gencives, sur les dents, sur un point quelconque de la voûte palatine, vous n'éprouverez d'autre sensation qu'une sensation tactile, pourvu que la goutte soit telle, qu'elle ne descende pas sur la langue ; portez cette goutte sirupeuse sur toutes les surfaces précédentes au bout d'un instrument de métal, en maintenant celui-ci en contact immédiat avec l'organe, vous n'aurez pas de saveur plus prononcée que la première fois. Mais portez, sur ces surfaces humectées du corps sapide, le bout ou le bord de la langue, et aussitôt vous en percevrez la saveur. Ainsi la langue isolée ne percevait aucune impression, tant qu'on la tenait isolée des autres surfaces buccales, alors même qu'elle aurait été en communication directe avec le corps le plus sapide ; mais dès qu'elle promène le liquide sapide sur les lèvres, sur les gencives, sur les parois de la voûte palatine, ou autres parois buccales, elle perçoit la saveur. Il en est de même, quand elle promène le corps sapide sur les surfaces externes, sur la barbe et sur le menton. C'est là ce qui avait fait croire que les lèvres, la surface de la voûte palatine, les gencives et les dents, étaient aussi des organes du goût ; ces organes n'ont pas d'autre destination que tout autre corps étranger ; ils servent d'élément, si je puis m'exprimer ainsi, à la pile, pour déterminer le courant, sans lequel la sapidité sommeille, et la saveur refuse de se manifester.

1644. Or, pour que ce courant s'établisse, il n'est pas nécessaire que le pôle positif, que la langue, soit en contact immédiat avec le pôle négatif, et par lui-même insensible ; la communication, comme dans la pile ordinaire, peut s'établir tout aussi bien au moyen du liquide sapide, et l'on perçoit également la saveur, quand, la bouche pleine du liquide, on tient la langue écartée des parois, que lorsqu'on l'applique contre elles. Il ne faut pas même pour cela que la bouche soit entièrement pleine de liquide ; il suffit

que l'un des bords de la langue se trouve en communication avec l'une quelconque des surfaces de la bouche, par le liquide interposé. Or, comme on ne saurait appliquer une goutte de liquide sur le voile du palais, qui ne parvienne aussitôt à la langue, par le véhicule des liquides salivaires et muqueux qui tapissent l'arrière-bouche, il s'en est suivi qu'on a attribué à cette membrane une sapidité qui n'est pas de son fait. Par la raison contraire, comme le milieu de la langue ne saurait toucher aucun point des parois circonvoisines, et établir par conséquent le courant nécessaire à la manifestation de la saveur, il s'en est suivi qu'on l'a déclarée insipide, parce que, pour juger de sa sapidité, on s'est contenté de déposer une goutte de liqueur sapide sur sa surface, sans penser à la mettre en communication avec un corps étranger.

1645. Dans le goût, il faut donc distinguer deux choses, le mécanisme et la saveur qui en résulte. La langue perçoit les saveurs; mais la saveur ne se manifeste qu'à la suite d'un courant galvanique, et par le jeu d'un couple, dont la langue est un élément, un corps étranger quelconque l'autre, et la dissolution du corps sapide le véhicule.

1646. La sapidité d'un liquide est une impression passagère; il faut le renouveler pour reproduire la sensation, de même qu'il faut renouveler le liquide acide ou salin des piles ordinaires, pour redonner de l'énergie au courant. Ainsi la langue finit par ne plus recevoir d'impression; même alors que la bouche reste pleine du liquide sucré.

1647. On cite des cas où l'absence complète de la langue ne nuit pas à la sapidité, ce qui semblerait au premier abord contraire à ce que nous venons d'établir. Mais ce n'est point la langue avec sa forme ordinaire que nous avons désignée comme étant l'organe du goût; c'est sa surface papillaire; ce sont les papilles qui la recouvrent, et enfin c'est chaque papille en particulier. Or ces papilles existent sur le moignon rudimentaire, comme sur la langue normale, parce que les trois nerfs principaux : *lingual*, *glosso-pharyngien* et *grand hypoglosse*, parviennent aussi bien à l'organe réduit qu'à l'organe développé, et que celui-là n'est pas plus privé de papilles sapistes que l'autre; il peut, tout aussi bien que l'autre, être mis en communication avec l'une ou l'autre des parois de l'arrière-bouche, par le liquide dont on cherche à déterminer la saveur.

1648. Nous nous occuperons plus spécialement

des diverses formes qu'affectent le goût, en traitant du tissu corné.

1649. On a tâché, par l'anatomie et les expériences, de déterminer le nerf qui est le nerf du goût. Quelques auteurs ont cru que c'était le *lingual*, les deux autres n'ont vu que les nerfs moteurs de la langue; ils ont émis une opinion sur ce que ce nerf était celui qui avait le plus de ramifications à la surface de la langue, tandis que les deux autres n'avaient principalement dans la portion de cet organe. Mais cela ne prouve rien de plus, que la seule chose, qui est que le lingual donne naissance à un plus grand nombre de papilles que les autres, mais non que les autres soient terminés en papilles, une fois arrivés à l'une des surfaces de la langue, le nerf réside dans la structure papillaire; tout ramuscule nerveux affecte cette structure; les limites de la peau, il est impossible qu'il pénètre dans le tissu de la langue, sans parcourir une plus ou moins grande distance, avant d'arriver au goût. D'autres ont coupé le nerf d'un animal vivant, et ils ont vu que, cette opération, l'animal perdait la faculté de recevoir les saveurs. Mais comment ne pas voir qu'une opération aussi violente que celle de frapper d'insensibilité un organe, ne peut donner lieu à une expérience dont on sait qu'un simple petit bouton ou un simple filet de la langue, qu'une simple impression passagère suffit pour priver la langue du goût? Coupez le filet de la langue d'un animal adulte, et jusqu'à la parfaite cicatrisation, il arrivera fréquemment que l'animal a complètement perdu le goût. Ensuite frappez de mort un nerf, les produits de la décomposition, qui dès ce moment se produisent, sont-ils pas capables de frapper de mort l'animal à leur tour, les nerfs avec eux? Le premier s'anastomose? Le grand torse qui établissent des systèmes sur des systèmes, c'est qu'ils ne font pas assez la part de la solution de continuité apportée dans l'organisation d'un organe, et qu'ils veulent que le mécanisme de ses fonctions, en se dérangeant, ne se désorganise pas. C'est des expériences qui le désorganisent. D'autres auteurs qui ont tenté de modifier la distribution des nerfs de la langue par des ligatures, et qui n'ont pu y parvenir, quand ils fissent usage de loupes et de pincettes perfectionnées d'après la méthode de Cuvier. C'est qu'en vérité (et dans cet ouvrage l'air d'une répétition oiseuse), ce ne

des perfectionnés qui font voir ; c'est la de l'observateur, qui varie les procédés et toutes les images à la contre-épreuve et à celle de la discussion. Un nerf et une lame musculaire ne s'en distinguent en rapport au microscope, les deux semblent y former un tissu continu. Mais le scalpel ne saurait poursuivre, la macération ; et l'étude des nerfs réclame impérieusement des macérations plus ou moins longues ; c'est par ce moyen qu'on arrivera à séparer les dichotomies nerveuses, jusqu'au point qui se termine en papille du goût. Car le membraneux et musculaire se décompose l'un, beaucoup plus vite que le système et avant même que les houppes nerveuses isolées réellement, elles deviennent distinctes du tissu ambiant, au microscope, à cause de la différence du pouvoir réfringent, qui s'estreint le tissu qui se décompose et le tissu intiment.

Quoique affectant une forme simple, ce langage est, comme tous les autres organes, double, et qui doit provenir de deux nerfs émanés de la même région de la surface cérébrale. On la voit déjà bifurquer chez les reptiles, et sur celle des mammifères, on voit une ligne médiane qui la traverse dans sa longueur.

### 3<sup>o</sup> Organe de l'odorat.

Les papilles nerveuses de la langue ne sentent que les liquides ; les papilles nerveuses des fosses nasales ne perçoivent que les vapeurs. La même substance peut affecter les deux organes à la fois sans différence de nature : elle peut être sapide par ses parties dissoutes, et odorante, par ses molécules ou réduites momentanément à l'état de cristaux. L'acide acétique par exemple dissous dans une grande quantité d'eau, se décèle à l'odorat, dès qu'on en met une goutte sur la langue ; par l'évaporation un peu la dissolution, il se décèle à l'odorat ; quand il est assez concentré, que l'évaporation en ait lieu d'une manière instantanée, l'odorat en est affecté à de grandes distances. On conçoit de cette manière l'air est habituellement le véhicule des odeurs pourraient se manifester dans l'air et quelquefois même elles n'en seraient pas senties, parce que le vide favorise la diffusion. L'odorat est de la sorte la sentinelle

avancée de la respiration, comme le goût est la sentinelle avancée de la digestion ; l'un essaye l'air que doivent élaborer les poumons, et l'autre les substances que doit élaborer l'estomac, afin que les organes musculaires arrêtent les unes et les autres au passage, dans le cas où elles porteraient les caractères, auxquels un secret instinct nous fait distinguer les éléments nuisibles à la vie. L'odorat flaire à chaque inspiration de la poitrine, surtout lorsque nous fermons la bouche, et que l'air extérieur n'a d'autre voie pour arriver aux poumons que le canal des fosses nasales ; l'organe du goût déguste à chaque mouvement de la mastication.

1652. Tout ramuscule nerveux, à quelque ordre de nerfs qu'il appartienne, devient organe d'olfaction, dès que l'extrémité en vient s'organiser en papille, sur la membrane pituitaire qui tapisse le fond des fosses nasales.

1653. Dans les ouvrages de physiologie humaine, on a droit de consacrer de plus longs développements à la description anatomique des diverses pièces osseuses qui rentrent dans la structure du nez humain. Dans un ouvrage tel que le nôtre, tous ces détails ne doivent être considérés que comme des accessoires d'une importance individuelle, comme des caractères de classification, et non comme des éléments essentiels de la fonction ; et c'est la fonction seule qui rentre dans le cadre que nous avons tracé à la chimie organique. Le nez peut subir, dans sa structure intime, et dans ses formes extérieures, toutes les transformations possibles, et se réduire, depuis la trompe de l'éléphant, jusqu'aux petites ouvertures que l'on remarque sur le bec des oiseaux ; mais l'organe olfactif, l'organe papillaire n'en reste pas moins le même dans sa structure intime, dans ses aptitudes et dans ses rapports avec l'organe cérébral, avec le centre nerveux. Je puis donc le concevoir là où mes yeux n'en observent plus de traces ; car je puis le concevoir réduit à deux papilles symétriques, et mon œil ne saurait distinguer deux papilles nerveuses plongées dans un tissu organisé. C'est à l'analogie à nous en indiquer la place ; car la place des organes ne change pas avec leurs dimensions. La place de l'organe de l'olfaction est derrière celui du goût et avant celui de la vue. L'organe de l'olfaction est un organe double, et cette duplicité est marquée chez les mammifères, par l'existence des deux fosses nasales.

1654. Sous le rapport qui nous occupe, on distingue les corps en *odorants* et *inodores* ; et les diverses odeurs se désignent par les épithètes

d'*aromatiques, piquantes, fugitives, vagues, agréables, désagréables*, mais plus spécialement par le nom du corps d'où elles émanent. Sous le rapport chimique, nous traiterons de nouveau des odeurs, dans la classe des substances organiques.

#### 4<sup>e</sup> Organe de la vue.

1655. Nous serons moins succinct, dans la description de l'organe de la vue, non-seulement parce que l'étude de sa structure est intimement liée à celle de l'instrument dont nous avons introduit l'emploi dans le laboratoire, mais encore, et surtout parce que nous avons à renverser toute la théorie de la vision, telle qu'elle est professée depuis près de deux cents ans dans les écoles.

1656. L'œil est un organe destiné à percevoir la lumière, et à juger de la forme des corps, de leur superficie et de leurs distances respectives, par la quantité de rayons lumineux qu'ils laissent parvenir jusqu'à nous. Nous allons décrire l'œil humain, et en mettre la structure en évidence, à l'aide de figures que nous avons eu soin de prendre d'après nature, avec toute l'exactitude et le fini que réclament des détails aussi délicats.

1657. Au-dessous de deux grands arcs hérissés de poils qui semblent destinés à marquer la ligne horizontale où le front finit et où le visage commence, la peau s'est fendue horizontalement, pour former comme deux voiles musculaires, qui s'écartent, afin d'ouvrir le monde extérieur à nos regards, et se rapprochent, pour protéger l'organe de la vue, ou en lubrifier les parois avec des larmes. Ce sont les paupières, organes de conservation, dont la privation entraînerait la perte de la vue. La surface extérieure ne s'en distingue pas du reste de la peau; les bords en sont cartilagineux (*tarses*), et s'appliquent exactement les uns contre les autres, comme si la fente était le produit d'un instrument tranchant. Une rangée de cils (*cl*, pl. 4, fig. 26) les termine, comme pour abattre les rayons lumineux qui tomberaient à faux, sur la cornée transparente, ou pour tamiser la lumière qui nous arriverait avec trop d'intensité. La surface interne des deux paupières est tapissée d'une membrane délicate, de la nature des muqueuses, qui se continue avec celle qui tapisse toute la surface antérieure de l'œil (*cj*), et vient se confondre avec la cornée transparente (*cn*); cette membrane se nomme *conjonctive*. On en voit les fragments chiffonnés (*cj*) sur la fig 21, pl. 4.

C'est au-dessous de cet appareil que se trouvent les globules des yeux, dans deux cavités qui se nomment *orbites*.

A l'angle externe de l'orbite (fig. 21) on trouve la *glande lacrymale* (1618). À l'angle interne (*cr*) la *caroncule lacrymale* (\*), voisinage de laquelle est pratiqué sur l'orbite de chaque paupière, un orifice béant qu'on nomme *point lacrymal*; ces deux points se réunissent en deux canaux de deux ou trois lignes de diamètre d'un poil, et viennent s'ouvrir dans une cavité placée à l'angle interne de l'orbite, que l'on nomme *sac lacrymal*, et qui communique avec les fosses nasales, par un conduit que l'on nomme *canal nasal*. On a vu, dans la coupe de cet appareil, un appareil excréteur des larmes, un conduit pour amener les larmes dans la cavité de l'organe olfactif. Mais les larmes, quand elles affluent en très-grande abondance, paraissent trouver un écoulement plus facile par la grande ouverture des paupières qu'elles ne parviennent par le petit orifice du diamètre d'un poil; elles s'échappent en torrents par les paupières, alors qu'elles échappent une goutte par le canal nasal; les larmes ne sont pas des pleurs, elles ne coulent ni par la grande ouverture ni par le canal, elles s'évaporent, après avoir été produites par le jeu des paupières, sur la surface de la conjonctive. En sorte que la nature aurait pu, sans usage un appareil d'une structure aussi compliquée.

1658. A quoi donc est destiné le canal nasal? Examinons la question sous un autre point de vue. Le canal nasal met la communication entre les parois de la conjonctive, en communication avec la capacité des fosses nasales, nous avons dit être les sentinelles de l'inspiration. Mais l'inspiration appelle toutes les ouvertures qui aboutissent au thorax, quand le vide se produit dans une capacité, s'y porte avec violence par toutes les issues, les plus grandes comme par les plus petites. Dans l'acte de l'inspiration, l'air pénètre dans les poumons, non-seulement par les fosses nasales toujours ouvertes, et par la grande ouverture quand elle est béante, mais encore par les conduits lacrymaux, quand les paupières seront écartées, ce dont au reste il est facile de s'apercevoir, en prêtant un peu d'attention à l'effet, toutes les fois que nous nous inspirons.

(\*) L'œil dessiné sur nos planches est l'œil humain.

us sentons une impression de froid, un l'air dans la région de la caroncule lacrymale, fig. 26, pl. 4), dans l'angle interne de l'œil; impression qui devient toute autre, dans l'acte de l'expiration. Voilà un lieu en l'absence des larmes. Or qu'arrive-t-il, lorsque les paupières seront fermées et les larmes chassées intimement, par l'application des paupières l'une contre l'autre? L'inspiration provoque dans cette capacité close; et par conséquent elle attirera, vers l'angle interne de l'œil, non-seulement les sécrétions de la glande lacrymale, les larmes, pour en lubrifier les parois conjonctives, mais encore toutes les impuretés, malgré la vigilance instinctive des paupières, qui ne pourraient pas se glisser entre elles et la surface de l'œil. Aussi voyons-nous toute impureté attirée vers le rapprochement des paupières, qui au contraire s'écartent, pour ne pas se heurter contre l'obstacle, mais qui se réunissent pour former une cavité hermétiquement fermée; et l'impureté chemine et se rend à l'anneau de l'œil, où sa présence est sans danger, sans extraction facile. L'inspiration l'attire à ce point, et, pour y arriver, l'impureté prend la route où la compression des parois est la plus forte, et par conséquent évite la cornée transparente, cette perle de l'œil, qui se détache de ce cas par sa prééminence même, qui est l'obstacle le plus dominant, et lui trace un chemin bas et loin de sa surface, en pressant contre le voile qui s'y applique exactement; le canal nasal est donc destiné à appeler les lubrifiants sur la surface de la conjonction, nettoyer cette surface des impuretés qui tendent à l'assaillir, et dont les mouvements des larmes ne sauraient jamais la débarrasser, que par de fréquents et douloureux frottements. Il est évident que si ces substances de surcroît sont attirées, que ce soient des larmes ou de l'eau, que l'œil les attirera dans les fosses nasales, et que les impuretés solides resteront dans l'œil, faute de trouver un conduit d'un autre genre propre à les laisser passer.

La partie de l'œil que nous voyons se présenter sous les paupières ouvertes, présente deux faces distinctes, l'une blanche, opaque, c'est la conjonctive (*cf*) (ou *cornée opaque*), laquelle on voit se ramifier quelques vaisseaux sanguins, dont le nombre se multiplie dans les inflammations; puis une surface bombée, une lentille convexe (*cornée ou cornée transparente*), à travers la transparence

de laquelle on distingue (*pp*) une ouverture centrale toujours noire (*pupille* ou *prunelle*), et entourée (*ir*) d'une vaste auréole (*iris*), dont la couleur, variable selon les individus, sert à désigner la couleur des yeux. La fig. 25, pl. 4, représente cette double surface circulaire, dessinée d'après un œil vivant, au grossissement d'une loupe de 2 pouces 1/3 de foyer. Sur les yeux morts, ce riche appareil se décolore et se déforme, surtout quand on a enlevé la cornée transparente, et que l'organe se trouve exposé immédiatement aux influences de l'air. L'*iris* (*ir* et *ir'*) offre un réseau de bifurcations vasculaires et rayonnantes du centre à la circonférence, qui se dessinent en gris sur un fond bleu ici, mais noir, vert-olive, gorge de pigeon sur d'autres individus. Cette surface présente deux zones: 1° une plus interne (*ir'*), qui forme une espèce d'entonnoir, au fond duquel serait logée la *pupille*. Elle est partagée en 16 grands rayons en creux, dont les intervalles semblent comprendre environ 25 subdivisions rayonnantes, ce qui diviserait ce cercle en 400 degrés; 2° l'autre, plus vaste et qui enveloppe la première, s'en distingue, parce qu'elle est plane, unie, que ses divisions rayonnantes se subdivisent par des dichotomies secondaires jusqu'à la circonférence, et qu'elles se distinguent les unes des autres, par la couleur, et non par les ombres d'un relief quelconque.

1660. La couleur noire de la *prunelle* ou *pupille* (*pp*, fig. 25) n'est que celle de toute ouverture d'une cavité non éclairée, et qui ne réfléchit pas au dehors les rayons lumineux qu'elle absorbe. En effet, si on détache le globe de l'œil de son orbite, et qu'on le dépouille de l'enveloppe opaque qui emprisonne les substances que recouvrent l'*iris* et la *prunelle*, celle-ci devient tout à coup transparente, car elle transmet alors à l'œil les rayons lumineux, qui lui arrivent par réfraction (392). L'*iris* est tapissé postérieurement par une membrane noire, qui, une fois déchirée par la dissection, répand dans l'eau un liquide noir, qu'on a désigné sous le nom de *pigmentum*. Nous retrouverons ce liquide dans d'autres tissus de l'organe de la vision.

1661. Le globe de l'œil tiré de son orbite, par la section et du nerf optique, et des muscles qui l'attachaient aux os, et qui servaient à le faire mouvoir sur son axe, de côté, d'avant en arrière et d'arrière en avant, le globe de l'œil se présente comme une sphère ayant le diamètre transversal moindre que le diamètre vertical. La cornée transparente proémine sur la surface antérieure du

globe, comme une lentille concavo-convexe qu'on appliquerait sur une sphère d'un plus grand rayon. Le nerf optique prend son origine à la partie opposée; mais la cornée et le nerf sont situés un peu au-dessous du diamètre transversal; en sorte que la calotte qui les surmonte est plus bombée que la calotte qui leur est inférieure. La direction du nerf est oblique par rapport à la tangente amenée à son point d'insertion; mais cette obliquité devient plus grande par les contractions de la mort, et diminue ensuite par la macération, en sorte qu'un œil conservé dans l'eau pendant quelques jours présente le nerf optique sur le prolongement du diamètre. Procédons à l'étude anatomique de l'œil, en partant du nerf optique, et après en avoir dépouillé le globe, des muscles, du tissu cellulaire, de la glande lacrymale, et de la conjonctive, enfin après en avoir réduit la périphérie aux parois résistantes qui l'enveloppent, sans aucune solution de continuité.

#### A. Étude anatomique et physique de l'œil.

1662. NERF OPTIQUE (pl. 4, fig. 21 et 22, *op*). — Chez l'homme, ce nerf, qui est cylindrique, mais grossit à mesure qu'il s'approche de l'œil, varie autour de trois millimètres de diamètre. La substance, qui en paraît si homogène à l'état frais, décèle une structure plus compliquée par une macération de quelques jours. On voit alors, à la loupe, comme une partie corticale (*nc*, fig. 21, pl. 2) se détacher en forme d'un fort névrilème, de la portion centrale et comme médullaire (*md*). Ces deux portions tiennent entre elles par un tissu aranéen d'une grande délicatesse. On reconnaît que cette portion corticale va former, par son expansion, toute l'enveloppe opaque du globe de l'œil, celle que l'on désigne sous le nom de *sclérotique* (*sc*), enveloppe dont le tissu se termine là où commence la *cornée transparente*. La portion médullaire n'est rien moins qu'homogène à son tour, et c'est sur le nerf optique du bœuf que sa structure devient bien apparente. Vu de grandeur naturelle sur sa section transversale (fig. 18, pl. 2), ce nerf offre déjà à l'œil comme des compartiments cellulaires, qui ne laissent plus le moindre doute, sur leur nombre et leur configuration, à un simple grossissement de huit fois le diamètre (fig. 19); on y distingue en effet la portion corticale (*nc*), qui se continue en sclérotique, et que la dessiccation colore en rougeâtre; cette gaine enveloppe, comme dans un étui, une foule de troncs nerveux, enveloppés

tous dans autant de gaines qui s'agglèment entre elles, par leurs parois externes; et que la section transversale présente l'aspect d'un tissu cellulaire ordinaire, dont les cellules sont infiltrées de sucs albumineux. Mais tous les boitements nerveux s'arrêtent au point où le globe se forme; et aucun d'eux ne pénètre l'intérieur de la grande cellule, qui se détermine au bout de chaque nerf optique, et devient la gaine de la vision. Ici de nouveaux boitements s'organisent, mais d'une manière sphérique et tous concentriques entre eux.

1663. SCLÉROTIQUE (pl. 4, fig. 15). — Le premier boitement, ou le plus externe, qui émane du névrilème (*nc*), doit être considéré comme le boitement générateur, comme la matrice maternelle de tous les organes intérieurs en épaisseur  $2\frac{2}{3}$  de millimètre; et il vient à l'appui de son opacité, et offrir le relief d'une lentille sa surface antérieure, pour transmettre les rayons lumineux au foyer qui doit en percevoir l'effet, ou comme les rayons lumineux s'épanouissent en cônes, cette surface est circulaire. La sclérotique (*sc*) devient alors cornée transparente.

1664. CHOROÏDE ET RÉTINE. — Ce second boitement prend naissance à la région où le nerf optique, tapissé la paroi interne de l'embollement externe, et présente deux couches principales, qui ont fait jouer deux rôles distincts. La première, qui s'applique immédiatement contre la paroi de la sclérotique, se nomme la *choroïde*, et l'autre, qui tapisse la choroïde, se nomme la *rétine*. Il est à présumer que, sans la théorie de Descartes sur le mécanisme de la vision, les anatomistes auraient attaché infiniment d'importance à la distinction de ces deux d'un même tissu. La couleur des deux est noir foncé, avec la différence que la rétine a sa surface lisse, réfléchissant une partie des rayons lumineux qu'elle est appelée à absorber, présente sur ce fond noir, des variations de couleur à celles du phénomène chromatique, désigne sous le nom de *gorgée de pigeon*, qu'on plonge un fragment de la *choroïde* dans l'eau, il semble se désagréger en une espèce de saie noirâtre, qui s'échappe sous forme de molécules albumineuses. A cette structure intime du tissu ne se révèle aucune organisation susceptible d'être dessinée. Mais si on abandonne le tissu

nt soin de le laver de temps à autre, ier le liquide saturé par un liquide arrive, en dépouillant ce tissu de possédait de soluble, à se convain- t un tissu éminemment vasculaire '), et que la couleur noire qui le distin- rovenait que du liquide qui circu- inextricable réseau de vaisseaux qui ; que c'est à un sang noir, à une cir- le que cet organe est redevable de : t qu'enfin la sanie qui se répand de macérée dans l'eau, n'est autre que ce de molécules albumineuses et d'une rante noire, qui s'échappe des orifi- des vaisseaux. Ainsi que dans tout vasculaire, on remarque ici deux isseaux : les uns qui se ramifient et nt à l'infini sur la surface posté- et dont on remarque même l'em- la paroi interne de la sclérotique 5), ce sont ceux qui sont le plus en le fragment de la choroïde (pl. 2, est grossi seulement quatre fois. Sur u contraire, qui est tapissée par la observe une vascularité plus grêle, mée, qui semble couper la première t, et que l'on distingue encore ici sur e membrane délicate et comme indé- tre ce réseau, on remarque sur la ) de la fig. 21, pl. 4, des vaisseaux ent du nerf optique vers la cornée ;, comme tout autant de longitudes, me on le voit sur la figure, qui est de turelle; ils sont vides de liquide cir- t partant blancs. S'ils étaient encore uide, on ne les distinguerait pas du nt. Ils s'en détachent mécaniquement up de facilité.

1. (Pl. 4, fig. 25, *ir*, *ir'*).— Arrivée au sclérotique devient transparente et ux rayons lumineux, la lame externe oïde se sépare d'elle, et continue sa devenir un peu plus loin transparente. Toute la surface de cette lame qui est avec la lumière se colore de divers il se fait pour ainsi dire une espèce, par laquelle le sang noir revêt diff- ces; mais la surface interne en reste nd le nom d'*uvée*; la surface externe *iris*. La lame de la choroïde qui se con- forme d'*iris*, a aussi sa *cornée trans-* qui ouvre un passage d'un moindre

diamètre aux rayons lumineux transmis par la cornée. Mais la substance de ce tissu est si déli- cate, cette membrane est tellement peu infiltrée, tellement peu vasculaire, qu'elle se déchire, sans que l'on puisse en démêler la trame, sur le fond noir du fond de l'œil. On en sent pourtant la résistance dans un grand nombre de cas; et lors- qu'on l'examine à la loupe sur un œil vivant, on la voit réfléchir la lumière d'une manière dis- tincte, surtout en variant les incidences. Cette membrane transparente ferme donc, comme un diaphragme, la pupille, et fait que la lame de la choroïde qui donne naissance à l'*iris*, constitue un grand emboîtement imperforé, une grande vésicule analogue à la vésicule de la sclérotique qui l'emboîte elle-même.

1666. L'*iris* a le même diamètre que la cornée transparente, qui est en moyenne de 12 millim. L'ouverture de la pupille se rétrécit par une vive lumière, et a à peine alors 3 millimètres de diamètre; par une lumière diffuse, elle en a 4, et dans l'obscurité davantage; ce qui démontre que la lame choroïdale qui s'organise en *iris*, est aussi musculaire, car elle est susceptible de se contrac- ter et de se dilater. Le globe de l'œil, dans son plus grand diamètre, dépasse à peine 25 millimètres.

1667. La cavité formée par les parois internes de la cornée transparente, par l'*iris* et la mem- brane qui recouvre la pupille, est remplie d'un liquide limpide qui prend le nom d'*humour aqueuse*; on la désigne sous le nom de *chambre antérieure de l'œil*. Sur la fig. 15, pl. 4, elle est comprise par les lettres *cn*. L'*iris* se détache de la sclérotique à la hauteur *ir*. Sur la fig. 21, pl. 4, toute cette chambre manque, par l'ablation de la cornée transparente, et l'*iris* (*ir*) est en contact immédiat avec l'air extérieur.

#### 1668. DEUXIÈME CHAMBRE OU CHAMBRE MOYENNE.

— Ainsi les effets de la lumière, les procédés de la fine anatomie se joignent à l'analogie fondée sur les données de la théorie vésiculaire, pour démontrer que la pupille est recouverte d'une membrane transparente, qui est, par rapport à la lame de l'*iris*, ce qu'est la cornée par rapport à la sclérotique; et, par conséquent, entre le cris- tallin et la pupille, il existe une cavité plano-con- cave, qui est remplie d'un liquide transparent, cavité que la plupart des anatomistes admettent sous le nom de deuxième chambre.

1669. PROCELS CILIAIRES. — Une lame plus in- terne de la choroïde se détache de la sclérotique,



un peu au-dessous du point d'adhérence de l'iris à la paroi de cette enveloppe, et vient former un diaphragme parallèle à l'iris, organisé vasculairement comme ce dernier organe, ouvert comme lui circulairement à son centre, pour laisser passer les rayons lumineux, c'est-à-dire devenant transparent sur cette surface, qui forme, avec les rayonnements qui l'entourent, un tout continu, une calotte de la grande vésicule de laquelle ceux-ci émanent. Contre la surface postérieure des procès ciliaires (pl. 4, fig. 16, *pr*) s'applique le cristallin (*cr*), et la bande antérieure de l'humeur vitrée (*hv*). Ils tirent leur nom de la structure de leurs rayonnements, qui semblent presque former les cils d'un œil rond. Mais avec une attention plus suivie, on s'assure que ces cils ne sont que des vaisseaux, qui s'anastomosent, en rayonnant du centre à la circonférence, et qui, arrivés au bord de l'ouverture transparente, reviennent en arrière parallèlement à leur première direction, ce qui produit là une espèce de festonnement d'une grande régularité et d'une délicatesse insigne. Du côté de la sclérotique, chacun de ces canaux vasculaires s'abouche, non-seulement avec les vaisseaux contigus, mais encore avec les vaisseaux de la choroïde, qui alimentent la circulation de cet iris du second plan; car je ne saurais trouver, pour désigner les rapports des procès ciliaires, une expression d'une plus grande exactitude. Mais ce second iris étant protégé, contre la lumière, par toute l'épaisseur du premier qui le déborde, sa surface antérieure ne saurait se colorer, comme le fait celle de l'iris du premier plan; elle reste donc aussi noire que la choroïde. La fig. 13, pl. 4, représente, au grossissement de 50 diamètres environ, un fragment de ce réseau ciliaire pris sur l'œil d'un petit pinson, qui avait à peine quatre jours; ( $\alpha$ ) en est le bord intérieur, celui qui entoure le cristallin; on y voit comment le vaisseau afférent fait un coude en cet endroit, pour devenir vaisseau déférent, et comment s'organisent les anastomoses ( $\beta$ ). La surface des vaisseaux pigmentifères est marquée, comme celle des vaisseaux sanguins, de stries transversales. J'ai cru avoir compté, sur le pourtour de ce diaphragme, cent gros vaisseaux qui semblent diviser ce cercle, comme en tout autant de degrés.

1670. CRISTALLIN ET HUMEUR VITRÉE. — De la région du nerf optique part une vésicule plus interne, dans le sein de laquelle s'embolent l'humeur vitrée et le cristallin, comme l'indiquait *a priori* la théorie *spiro-vésiculaire*. Cette mem-

brane est très-visible sur l'œil de maux, tels que ceux de hérisson humain à la suite d'une maladie à elle est sillonnée alors d'un réseau sanguins. On la distingue très-bien *hv*, pl. 4, qui a été dessinée d'après une vieille femme morte à la suite d'un brule. Cette membrane, qui a un à cette circonstance, se confond so reste de l'humeur vitrée (*hv*) par la et la délicatesse de son tissu. Mais, cas, elle vient recouvrir le cristall adhère, et s'attache intimement au des procès ciliaires, pour acquérir un et une consistance qui la rendent sur toute la surface du cristallin: c doit s'appliquer la dénomination d *hyaloïde*.

1671. Le cristallin est un corps forme d'une lentille biconvexe (402), toute la place que circonscrit le bord des procès ciliaires. C'est une lentille, confond avec l'axe transversal de l'œil qui passe par le centre de la pupille et la région du nerf optique. Dans l'homme la partie antérieure a une plus grande courbure que la partie postérieure; l'épaisseur de l'œil est de 6 millimètres, son diamètre de 10 millimètres, l'épaisseur de sa calotte antérieure est de 2,5 millimètres, et celle de sa calotte postérieure est de 2,5 millimètres. La fig. 14, pl. 4, représente de grandeur naturelle, vu par le bord antérieur, la forme et de cette limpidité et de cette biconvexes de verre; il doit grossir lorsqu'on le place entre eux et noter que l'expérience démontre, tant que le cristallin extrait de son humeur vitrée et tretenues dans leur état d'humidité nous le montre grossissant les caractères de la phrase écrite sur le papier: *et lens*, d'une lentille ordinaire de nos instruments. La distance focale du cristallin de ses enveloppes est d'environ 4 millimètres.

1672. Le cristallin du bœuf ne s'isole même nettement que le cristallin humain. La partie postérieure s'engrumèle et semble avoir une solution une grande partie de sa surface mamelonnée et beaucoup moins résistante que la surface de la calotte antérieure. Lors donne deux heures seulement le cristallin de verre de montre rempli d'eau, la c

appliquée contre la paroi du verre, on vase rempli comme d'une humeur vitrée, roi antérieure de laquelle serait enchâssé lin. La calotte postérieure de ce dernier est dissoute dans l'eau du verre, et s'y insère en un tissu d'une moindre consistance d'une plus grande diaphanéité, et qui a les caractères physiques et chimiques d'une humeur vitrée; un peu plus et un peu moins aqueuses constitue donc toute la différence de deux substances.

Le cristallin du jeune pinson dont nous à étudié une portion de l'œil (1669) offre particularités dignes de toute notre attention. Nous avons extrait l'enveloppe qui renferme le cristallin et l'humeur vitrée, on abandonne l'organe à son propre poids, le cristallin présente une saillie en forme de mamelon que nous représentons vu de champ, et dont la fig. 4, représente le profil. Autour de ce cristallin, les procès ciliaires forment une couronne circulaire ( $\alpha$ ), qui ne peut être produite par suite d'une adhérence intime de pièces de cette organisation entre elles. Les procès ciliaires n'appartenaient pas à la calotte qui recouvre le cristallin, ils s'affaissent sous tout autre manière, et laisseraient intact le cristallin au dehors. Mais le cristallin de l'œil de ce petit animal, extrait de l'humeur vitrée, est loin de présenter la forme d'un cône tronqué, bombé à ses extrémités antérieure et postérieure (fig. 18), cet organe est mou et composé d'une vésicule et d'une substance incluse de consistance presque liquide. Déposé dans l'acide sulfurique, il a commencé par s'affaiblir, et a pris une couleur jaune, qui a passé en pourpre, signe évident de l'existence de l'albumine et du sucre (\*); enfin on voit, sur la surface de l'organe, des ramifications qui dénotent une vascularité; au microscope, on constate l'existence d'un réseau de cellules hexagonales aplaties, qui rayonnent d'un pôle du cristallin, et qui forment le tissu de la vésicule, la seule portion de cet organe qui ne se dissout pas dans l'acide. L'humeur vitrée n'y a qu'une couleur jaune. Le cristallin est transparent, comme la membrane externe qui le recouvre.

\* que nous aurons plus bas l'occasion de reconnaître les tissus embryonnaires des végétaux et des

1674. Si nous plaçons le cristallin d'un animal adulte dans le même acide, il ne contracte qu'une couleur jaunâtre. Dans l'acide hydrochlorique (1534), il passe du blanc au purpurin, du purpurin au bleu, comme tous les tissus glutineux et albumineux. Dans l'acide nitrique, il devient jaune, il se fend d'un pôle à l'autre; et si on le retire deux jours après, et qu'on le lave à l'eau, on le trouve, par une coupe longitudinale, composé d'emboîtements en grand nombre, dont les parois sont beaucoup plus minces sur la calotte antérieure que sur la calotte postérieure. La fig. 20, pl. 2, représente le cristallin de l'homme au sortir du réactif, avec les emboîtements que nous avons laissés à leur état d'intégrité, comme un noyau enchâssé dans les emboîtements que nous avons ouverts par le milieu. L'organe est grossi quatre fois seulement.

1675. Supposons, ce qui est fort admissible, surtout aux yeux des personnes qui auront pris en considération les principes de cet ouvrage; supposons que la calotte postérieure de chacune de ces couches concentriques ne se fût pas arrêtée ainsi dans son développement, mais qu'elle eût multiplié les mailles de son tissu d'une manière indéfinie, et représentons-nous, par la pensée, sous quelle forme le cristallin se serait alors offert à nos yeux, dans le cas où les couches qui le composent auraient adhéré intimement les unes aux autres, et se seraient confondues ainsi en un seul tissu apparent; nous aurions eu nécessairement alors l'organe que l'on désigne sous le nom d'humeur vitrée, et nulle part de cristallin susceptible d'être distingué du milieu ambiant. Mais s'il était arrivé que l'emboîtement le plus interne de tous n'eût point suivi ce développement indéfini, qu'il n'eût point infiltré ses calottes postérieures, qu'il eût présenté par conséquent une consistance plus forte que la portion postérieure du tissu qui l'enveloppe, cet emboîtement, interne en réalité et externe en apparence, eût été le cristallin, et la portion postérieure des emboîtements ambiants eût pris les caractères et le nom d'humeur vitrée. Eh bien! l'analogie se réunit à la dissection et aux réactions, pour nous permettre d'établir que telle est réellement la structure de ces deux organes, qui ne nous paraissent distincts que par la différence de leur consistance, mais qui sont le même et unique organe, sous le rapport de la structure vésiculaire, de la structure par emboîtements.

1676. En conséquence, le cristallin est revêtu de tout autant de membranes minces et diaphanes

que l'humeur vitrée compte d'emboitements; ou plutôt le cristallin n'est lui-même qu'un agrégat des emboitements les plus internes, que la lumière attire en avant, et dont les parois s'infil-trent et s'organisent infiniment moins du côté éclairé que du côté opposé. Si donc on venait à extraire ce corps, sans endommager ce qui l'environne, on conçoit facilement comment l'*humeur vitrée* aurait par devers elle de quoi en reformer un autre à la place; car la création d'un nouveau cristallin ne serait que le résultat immédiat de l'élaboration normale de la grande vésicule, qui prend le nom d'*humeur vitrée*; et on admet maintenant avec nous que le développement se continue par la formule d'une vésicule qui engendre à l'intérieur d'autres vésicules, et ainsi de suite d'une manière indéfinie.

1677. Le retrait occasionné par la congélation met cette structure intime en évidence, tout aussi bien que la réaction des acides; mais le dernier procédé que nous venons de décrire est plus à la portée de l'observateur.

1678. Combinons, par la pensée, la structure générale et par emboitements avec la structure microscopique spéciale, à l'un quelconque de ces emboitements, structure qui, par l'analogie, doit nécessairement être la même pour tous les autres. Nous avons vu (1673) que la vésicule du cristallin était organisée par le moyen de petites cellules hexagonales, qui sont rangées dans la direction d'un pôle à l'autre, et comme en côtes de melon. Or il pourrait arriver qu'au lieu de multiplier leurs cellules, chacun de ces emboitements n'en développât qu'une rangée circulaire, qui s'étendrait ainsi d'un pôle à l'autre. Par le retrait, chacune de ces cellules serait donc dans le cas de s'enlever, comme on enlève une cuisse d'orange. Or cette hypothèse se réalise sur le cristallin du hérisson; cet organe ne se sépare nullement de l'humeur vitrée sous une forme lenticulaire, mais plutôt comme un trigone, comme un prisme à trois pans et à angles arrondis. Par une espèce de clivage on détache facilement les trois angles, et on a ainsi un nouveau prisme, dont les faces concaves sont les lacunes laissées par les trois angles enlevés; en deux ou trois autres clivages, on arrive au noyau qui ne paraît simple, que parce qu'il ne se prête plus à ces procédés de dissection. Je ne saurais mieux comparer cette structure qu'à un assemblage de gousses de certains aulx, qui sont disposés autour de la gousse principale, comme autour d'un noyau central.

1679. RÉCAPITULONS CETTE SÉRIE D'OPÉ-  
rations. La couche externe du nerf optique (fig. 21 et 22, *op*) se rend à son extrémité sous l'influence du développement vésiculaire, à constituer l'organe de la vision; au contact de la lumière elle s'amincit et devient diaphane; au fond de cette grande et forte enveloppe orbitale naît une nouvelle vésicule, qui tapisse le réseau vasculaire et de son tissu tout le fond de la parois de la première; elle prend le nom de *roïde* dans son épaisseur (*ch*, fig. 21 et 22, *ré*) à sa surface interne, et vient à se détacher d'elle, à la hauteur de la couche transparente, 1° sous le nom d'*iris* (*i*) s'amincit à son centre sous le nom de (*pp*); 2° sous la forme de *processus ciliaires* (fig. 16). Une vésicule plus interne (*hv*), prend naissance vers la même région, à la surface de la rétine, vient s'amincir sur tout le tour des *processus ciliaires*, et recouvre les emboitements hyalins et concentriques de l'humeur vitrée (*hv*) et le cristallin. L'humeur vitrée enveloppe le cristallin par emboitements; et ne semble rejetée en arrière que parce que la calotte postérieure de l'œil est beaucoup plus développée que la calotte antérieure; or nous avons fait observer que la paroi propre d'une membrane quelconque est tellement mince, qu'en en superposant une autre, les unes sur les autres, on n'aurait encore l'apparence de la plus simple membrane. Le cristallin ne diffère de l'humeur vitrée par sa consistance; et à un certain âge, on pourrait distinguer ces deux organes entre eux; le centre du cristallin est le centre des emboitements de l'humeur vitrée, mais un centre tellement éloigné du centre géométrique, que le centre antérieur de cette sphère est peut-être plus court que le rayon postérieur.

1680. CONDITIONS DE STRUCTURE ESSENTIELLES À LA VISION. — À côté des avantages incontestables de l'analyse, existe de toute nécessité un inconvénient; à force d'arrêter son esprit sur les détails, on finit par perdre de vue l'unité; d'augmenter les pages d'un livre, on s'éloigne du point de vue, d'où se découvre l'ensemble des faits particuliers; et l'on finit par attribuer à chacun de ces faits de détail, une importance qui n'est inhérente qu'à leur harmonie. La réflexion s'applique immédiatement à l'œil, de cet organe qui nous transmet la vision la plus subtile, et partant la moins.

, la sensation de la lumière. Car, au soin prenons d'énumérer les diverses pièces ent dans sa structure, on serait tenté de e chacune de ces pièces qu'isole la dissec-ndispensable à la vision, est dans son e espèce d'organe secondaire; idée dont battre pas à pas, à mesure qu'on avance recherches d'anatomie comparée. La ma-laquelle nous avons envisagé la struc-lobe de l'œil humain, en nous occupant ire une à une toutes les parties, a dû re nos lecteurs sur la voie de la syn-i va faire le sujet de ces paragraphes, et réponse à cette question : *Quelle est la : essentielle à la vision ?*

es paupières étant destinées à lubrifier de la conjonctive, et à préserver cette e qui recouvre le globe de l'œil, du con-rps capables d'en irriter la surface, les dans un milieu aqueux, seraient sans :teraient toujours ouvertes et finiraient phier et se réduire faute d'usage, vu aissant elles nuiraient plus à la vision enant écartées, et que la même impul-ctive qui nous porte à les fermer de emps dans l'air, porterait l'animal à les rtes constamment dans le milieu humide. oissons, et tous les animaux exclusi-iques, manquent-ils de paupières.

œil servant à la vision, à la manière des ossissantes, c'est-à-dire en réfractant ryer commun les rayons lumineux qui r sa surface extérieure, il faut néces-que les liquides qui entrent dans sa com-ient un pouvoir réfringent différent du biant; les liquides seraient une super-s'ils avaient le même *indice de réfrac-*) que celui-ci; car ils transmettraient mineux, sans le faire aucunement dé-i route par laquelle il doit arriver au *umeur aqueuse* qui remplit la capacité ière chambre de l'œil humain, et forme ice de cette première lentille plano-l'*humeur aqueuse*, qui remplit la chambre et forme l'épaisseur de la entille concavo-convexe de notre œil, e inutile à des animaux plongés dans un eux; aussi chez les poissons, le cris-ble-t-il s'appliquer presque immédiate-re la paroi interne de la cornée transpa-

fais par la même raison, le *cristallin* et *vitrée* doivent jouir, chez le poisson,

d'un *indice de réfraction* supérieur à celui de ces deux pièces de l'œil des animaux terrestres, et par conséquent acquérir une plus grande densité. Aussi le cristallin des poissons est-il très-dur et très-compacte, sans cesser d'être transparent.

1684. Mais le *cristallin* ne diffère de l'*humeur vitrée* que comme le noyau diffère de la chair du fruit, c'est-à-dire que par une consistance plus grande; c'est un emboîtement plus interne et plus dur. Or si cette consistance se communiquait de proche en proche à tous les emboîtements qui constituent l'humeur vitrée, au lieu d'un *cristallin lenticulaire* enchâssé comme un chalon, dans la partie antérieure d'une *humeur vitrée* presque globulaire, l'œil soumis à la dissection anatomique n'offrirait qu'un cristallin énorme et sphérique, sans que rien eût été dérangé dans le type normal de sa structure. Et c'est ce qui est arrivé dans l'œil du poisson, chez lequel un plus grand nombre d'emboîtements se sont solidifiés et semblent occuper toute la place de l'*humeur vitrée*; car dans un milieu aqueux, l'œil sera d'autant plus clairvoyant que ses tissus réfringents auront plus de consistance, et les tissus arrivés à ce degré de consistance revêtiront une forme plus sphérique, qui est celle du cristallin de l'œil des poissons et des animaux qui habitent le même élément.

1685. Mais par la même raison, dans un milieu habituellement plus raréfié et plus inondé de lumière, les tissus réfringents devront jouir d'une moindre réfraction, et par conséquent affecter une moindre consistance et une moindre courbure; car autrement, au lieu de concentrer des rayons de lumière, l'œil concentrerait des rayons de feu, il brûlerait au lieu d'éclairer. Aussi chez l'insecte, dont l'œil sans paupières reçoit la lumière perpendiculairement, la lumière se tamise à travers un réseau corné, dont chaque maille hexagonale contient un cône tronqué, qui commence par une surface courbe et convexe, se termine au nerf optique, mais où tout est humeur vitrée et rien n'est cristallin.

En conséquence, ce n'est point le nombre des milieux réfringents qui est nécessaire à la vision, c'est la forme que prend l'ensemble de ces milieux; et leur différence anatomique ne provenant que de leur consistance, on conçoit que l'œil transmette tout aussi bien les images, alors qu'il n'entrera qu'un seul milieu réfringent dans son organisation; il suffira que la forme en soit comme taillée, au moins aux deux extrémités de l'axe, sur deux segments de sphère.

1686. Mais, après avoir ainsi réduit par la pensée la structure de l'organe de la vision à sa plus simple expression, on ne se refusera pas à admettre que la nature puisse en réduire à l'infini les dimensions, selon la taille des animaux; car la nature n'ira certainement pas placer l'œil du bœuf sur le front d'une grenouille. Or si la réduction des dimensions de cet organe a lieu dans les mêmes proportions que la réduction de la taille, il est évident que nous devons rencontrer, dans la nature, des êtres vivants doués de la faculté de voir, sans que l'observation la plus minutieuse soit dans le cas de nous faire distinguer, sur aucun point de leur surface, rien qui ressemble le moins du monde à l'organe de la vision; car nos meilleurs microscopes ne sauraient nous faire distinguer ce qui échappe à la puissance de leur ampliation; et chez un animal de  $\frac{1}{20}$  de millimètre de long, l'œil, qui ne saurait avoir, dans ce cas, plus de  $\frac{1}{1400}$  de millimètre, est inabordable

dès ce moment à l'ampliation de nos plus puissants microscopes. Cet organe se confondra donc aux yeux de l'observateur avec les tissus ambiants; tout au plus s'offrira-t-il avec l'aspect et les dimensions de l'un des plus petits globules, que les phénomènes de réfraction dessinent sur les surfaces éclairées des substances organisées; et si l'analogie ne vient pas au secours de l'observation, l'on sera porté à prononcer que l'animal est aveugle, parce que nous n'en distinguons pas les yeux.

1687. Mais il faut que ce soit l'analogie de position qui en indique la place à l'anatomie, et toutes les expériences destinées à la découvrir, par l'analogie des fonctions, ne seraient propres qu'à amener des résultats illusoire. C'est ainsi que Gaspard publia, il y a plusieurs années, dans le *Journal de Physiologie* de Magendie, des expériences qui avaient l'air d'être concluantes, et desquelles il serait résulté que les colimaçons sont dépourvus de l'organe de la vue, ou au moins que ces deux longues antennes, que la poésie a désignées sous le nom des deux longs télescopes du mollusque, n'étaient rien moins que les yeux de l'animal. L'auteur se fondait principalement sur ce qu'à l'approche des corps étrangers, ces deux organes restaient immobiles, et ne se repliaient dans leur fourreau que par le contact. L'auteur confondait ici le sentiment de la vision avec celui de la prévoyance, en concluant que l'animal manquait du premier, parce qu'il ne poussait pas assez loin la perfection du second, pour deviner le piège, et décou-

vrir la main hostile qui se cachait derrière. La dissection au contraire couvrait l'extrémité de ces deux grandes antennes; s'enfonce en un globe, qui porte en avant un *transparent*, qui renferme un fort *cristallin*, et en arrière une *humour* assez abondante, le tout protégé par une membrane qui s'étend, comme un fourreau, jusqu'à la base de l'antenne, et accompagne le nerf presque jusqu'à son origine; en sorte que l'antenne, qui tapisse le fond de l'œil des mollusques, se trouve rangée sur les côtés et n'est nullement à la face de l'image. Tous les mollusques possèdent le même organe de la vision, et sur les grilloblattes il a un volume considérable; il est sessile. Chez les crustacés proprement dits, il est pédiculé comme chez les mollusques, le pédicule en est osseux et crustacé, comme les enveloppes du corps de ces animaux.

#### B. Étude chimique des diverses parties qui rentrent dans la structure de l'œil des animaux.

1688. La manière dont nous avons exposé la structure de l'œil, amène déjà à penser qu'il y a une différence qui caractérise les divers emboîtements que l'anatomie désigne sous le nom de parties distinctes, n'existe que dans le plus ou le moins d'intensité du même caractère chimique; et c'est ce qui explique le vague, dans lequel est tombée la chimie de l'ancienne méthode, quand elle se rendait compte théoriquement des résultats de l'analyse. Celui qui aurait découvert la constitution chimique d'un nerf, serait dans le cas de plier *à priori* en quoi diffèrent entre elles diverses couches non vasculaires, que l'anatomie parvient à isoler dans l'anatomie de l'œil; nous sommes loin encore de voir réaliser cette hypothèse; et je pose en fait que sans le secours de l'anatomie, il serait impossible à la chimie de distinguer la substance nerveuse, à des conditions précises; celle-ci ne donne l'analyse d'un nerf que lorsque l'anatomie lui a appris que c'est elle qu'elle analyse.

1689. SCLÉROTIQUE. — Laissez macérer pendant quelques jours le globe de l'œil dans l'eau, il gonflera et servira sa dureté et sa résistance, il ne se flétrira pas sur lui-même, comme lorsqu'on l'abandonne à l'évaporation de ses sucs. La macération prolongée permet de dépouiller la sclérotique de toutes les membranes qui adhéraient à elle, et de l'obtenir à l'état de pureté; il suffit alors d'éventrer dan

œil, pour le vider, non-seulement de l'humour aqueux, du cristallin et de l'humour vitré, mais encore de la choroïde, des procès de l'iris. On constate de la sorte que la cornée forme un tout continu avec la sclérotique (*cn*), et une grande vésicule imperforée. La figure 15, pl. 4, en a été obtenue par une section verticale; elle n'offre plus que les traces de l'adhérence de l'iris (*ir*), et des procès ciliaires. Cette enveloppe est cartilagineuse, consistante de  $2\frac{2}{3}$  de millim. et sur la cornée

elle a 2 millimètres seulement. Par son expansion spontanée à la température ordinaire, elle prend l'aspect de toute substance nerveuse, et celle d'une substance cornée opaque. Elle ne se racornit pas, elle conserve sa forme sphérique, et sa primitive blancheur et devient opaque, mais sa cornée transparente laisse rayonner la lumière à la manière de la sclérotique et diminue de plus en plus l'éclat de la cornée transparente, la cornée transparente a été détachée de la sclérotique, ou intéressée dans la continuité; phénomène dont on se rend compte, par tout ce que nous voyons, sur les phénomènes de réfraction des substances organisées (575). L'analogie qui existe, sous le rapport de l'indice de réfraction (566), entre les cellules qui forment la trame de leur membrane et les cellules liquides qui rendent ces cellules troubles, que ces liquides s'étendent d'eau, une différence de pouvoir réfringent et la paroi qui les enveloppe, et les rayons seront déviés de leur route, en traversant des parois dans les liquides dans les parois; l'organe devient diaphane qu'il était, et il sera tout le contraire, quand ses liquides propres auront été remplacés par l'eau ambiante qui remplit leur lieu.

La distillation sèche et humide, la cornée se comporte comme tous les tissus nerveux, elle répand la même odeur, fournit les mêmes produits. L'ébullition prolongée la transmute, surtout si l'eau est acidifiée d'acide acétique hydrochlorique la fait contracter et se dissout à chaud en apparence, c'est-à-

dire en désagrége les molécules. L'acide sulfurique la racornit et la noircit à la longue.

1691. Si la cornée transparente forme avec la sclérotique un seul et même tout, comment se fait-il que la première soit si transparente et l'autre si opaque? La théorie vésiculaire nous fournit les moyens de concilier ces deux faits en apparence contradictoires. Nous avons vu que le nerf n'est pas un cordon unique, mais un emboîtement de cordons que nous distinguons à l'œil nu, parce qu'ils sont d'assez gros calibre, mais que l'analogie, telle que nous l'avons définie (779), doit nous montrer emboîtés en nombre plus ou moins grand, dans les troncs nerveux qui se prêtent le plus à l'observation. Mais la sclérotique n'est que l'expansion de l'emboîtement cortical du nerf optique; elle n'en diffère qu'en ce que son développement a eu lieu, non en longueur, mais sous la forme sphérique, sous la forme vésiculaire; c'est une grande cellule, avec tous les éléments qui rentrent dans la structure d'une cellule organisée, que cette cellule soit de gros calibre ou microscopique, différences relatives et dont nous diminuons l'importance, en augmentant la puissance ampliative de nos moyens de vision; or ces éléments sont la cellule sphérique et la cellule allongée, la cellule apte à engendrer dans son sein, et la cellule apte à se développer dans les interstices des autres cellules. Le nerf est, avons-nous dit (1610), une cellule de ce dernier genre, une cellule qui tend à s'allonger indéfiniment et à se reproduire par sa périphérie. Supposons qu'à la naissance de la vésicule qui doit former le globe de l'œil, il se développe une rangée de ces vésicules fibrillaires et nerveuses; celles-ci, en se développant par des dichotomies à l'infini, tapisseront nécessairement toute la capacité de la vésicule sans aucune lacune, et peut-être serviront, par ce développement même, à déterminer la forme du globe, à le modeler pour ainsi dire. Quoi qu'il en soit, arrivées à une certaine hauteur et arrêtées tout à coup toutes à la fois par l'influence de la lumière, à laquelle s'arrêtent tous les développements nerveux, la limite qu'elles atteindront sur la paroi d'un organe sphérique devra être tracée par une ligne circulaire qui serait la base d'un cône dont le nerf optique serait le sommet; cette surface circulaire serait la cornée transparente, et celle-ci serait transparente, parce que le tissu ne se composerait que de cellules de même diamètre et de même élaboration; la sclérotique serait opaque, parce qu'elle renfermerait à la fois des cellules hexagonales et des

cellules interstitiales, à peu près comme un globe de verre que l'on tapisserait de fils contigus, depuis un des pôles jusqu'au cercle polaire du pôle opposé.

1692. On conçoit de la sorte que tout événement qui altérerait l'homogénéité de la substance de la cornée, en altérerait la transparence, et s'opposera par conséquent à la vision distincte. Une seule goutte de larme ou d'eau ordinaire suffira même pour produire cet effet.

1695. En résumé, la cornée transparente renferme plus de substance liquide que de substance solide, plus d'albumine non organisée que d'albumine organisée en tissu; c'est le contraire pour la sclérotique.

1694. La *CHOROÏDE* est une membrane éminemment vasculaire; le liquide de sa circulation ne se distingue du liquide sanguin, qu'en ce que la matière colorante, le *caméléon organique*, est noir chez le premier et rouge chez le second; cette différence une fois éliminée, on y trouve l'albumine dissoute et le précipité globulaire d'albumine, tous les sels enfin qu'on trouve dans le sang; nous nous contenterons de renvoyer à ce sujet nos lecteurs à l'analyse des liquides circulatoires. Les physiologistes ont pensé que la matière noire tapissait la choroïde, et ils l'ont désignée sous le nom de *pigmentum*; leur erreur est provenue de ce que ce liquide s'échappant sous la compression qu'ils exerçaient, ce phénomène, observé à l'œil nu, leur a offert une certaine analogie avec les produits que l'on obtient, lorsqu'on promène le tranchant du scalpel sur une surface enduite seulement d'une matière colorante. Mais la nature n'a pas recours aux procédés des peintres en bâtiment, pour colorer les surfaces des organes; elle ne les badigeonne pas; elle ne les enduit pas d'un vernis; elle fait circuler la coloration dans le tissu des surfaces, et ceci est un principe général qui ne souffre aucune exception.

1695. *RÉTINE*. La rétine est à la choroïde ce que la paroi est à une couche quelconque; et sans le rôle que Descartes a prêté à cette paroi, il est infiniment probable que les anatomistes ne l'eussent jamais décorée d'un nom particulier. Mais une fois que le physicien l'eut proclamée l'agent immédiat de la vision, l'écran de la chambre obscure, le chimiste dut ne pas rester en arrière et lui apporter le tribut d'une spéciale investigation. Cependant Lassaigue est le seul qui ait cherché à s'acquitter de cette tâche, sur l'invitation de Magendie. Mais avant de procéder à cette analyse,

le chimiste n'a pas songé à demander le chimiste, par quel procédé on a pu venir à séparer la *rétine* de la *choroïde*, à sa pureté, dont l'analyse ne saurait se dispenser d'aucune circonstance; car, pour nous, il paraît impossible d'isoler la *rétine*, sans une grande épaisseur de la *choroïde*; étant une simple surface, doit être toujours d'un côté et choroïde de l'autre. Nous gagnâmes plus d'un tour de force de l'ancienne méthode; mais analyser une surface c'est analyser de tout ce que nous aurions pu attendre de hardies opérations. Quoi qu'il en soit, occupant, dans l'acte de la vision, le rôle que Descartes lui avait assigné, la physiologie pouvait se dispenser de démontrer que participait de la nature chimique des nerfs. Lassaigue a-t-il trouvé qu'elle avait exactement la même composition que la substance du cerveau, mais qu'elle renfermait à la fois

de la graisse, dont une partie est phosphoreuse et se laisse point saponifier, tandis qu'une autre partie consiste en graisse saponifiable. D'après lui, contiendrait 92,90 parties d'eau, 6,25 d'albumine et 0,85 de graisse; tandis que le nerf optique contiendrait que 70,56 parties d'eau, 21,44 d'albumine, et 4,40 de graisse phosphorée non saponifiable. Or nous ne voyons pas, en nous appuyant sur cette analyse, où se trouve l'analogie entre la rétine et de la matière cérébrale; nous ne voyons pas comment, d'une surface seule, l'on a obtenu des quantités susceptibles d'être analysées aux procédés de la saponification; enfin, tant, comme des formules, les nombres proposés par Lassaigue à la composition chimique de la rétine, rien ne serait plus aisé que de démontrer l'existence de la rétine, dans une foule de cellules cellulaires de l'adulte, et dans presque tous les tissus de l'embryon.

1696. Nous proposons un autre tour de force à l'ancienne méthode: c'est d'analyser convenablement les surfaces de la rétine, qui présente entre elles des différences de coloration. La rétine, que est noire, immédiatement à la section des procès ciliaires sur la choroïde, vient former une gorge de pigeon sur la zone méridionale d'un blanc verdâtre brillant tout autour de la région qui recouvre le nerf optique. Elle est marquée d'une tache jaune chez l'homme et le singe, d'une tache beaucoup plus grande, qui prend le nom de *lapis*, chez le bœuf et les animaux à pupille. Or, par la même raison que la choroïde

de la choroïde, elle doit chercher la différence distinctive entre le *tapis* et le *ole* noire.

- L'iris étant un des deux prolongeurs de la choroïde (1665), ne diffère ni de la choroïde, ni de la pupille, sous le rapport ni de la composition. Il est, en effet, un tissu nerveux et musculaire, vasculaire; ses vaisseaux sont alimentés du même sang que ceux de la choroïde, la surface obscure et postérieure, diverses nuances, là où la lumière rématose, c'est-à-dire sur la surface du diaphragme. Berzélius ayant soutenu de l'ancienne méthode ce diaphragme vu qu'un muscle destiné à agrandir la pupille, suivant le besoin qu'on en a. Il a fondé cette opinion sur ce qu'il n'est formé que de fibres réunies, et du centre à la circonférence, et d'une nature fibrineuse, sur ce que l'acide potasse caustique le réduit d'après le dissolvant en tout autant de donnent des réactions parfaitement celles de la chair musculaire. Mais déjà déterminé (1659) la structure endues fibres que signale Berzélius; dissolutions de potasse et d'acide nous un tissu animal qui, avec ces comporte de la même manière?

DES CILIAIRES (1669). — La membrane, anatomistes ont donné le nom de *res*, est un second diaphragme qui, avec bien plus de raison, le nom de *iris* postérieur; car il n'en diffère que par sa mince épaisseur et par l'égalité des deux surfaces, qui sont toutes dans l'ombre de l'*iris* proprement dit. Les autres rapports de structure, de composition chimique, les *procès* et les caractères de l'*iris*. Les physiologistes attachent une grande importance à l'usage des diverses parties de l'œil, par la pensée, de toutes les autres parties du corps. On a demandé à quoi servaient les *pro-* les uns ont soutenu qu'ils servaient à la sécrétion de l'humeur aqueuse; d'autres ont prétendu qu'ils entretenaient la vie et le mouvement du cristallin et l'humeur vitrée; mais ils ne s'appuient sur aucune expérience et ont le mérite d'être assez vagues, sans porter aucun genre de réfutation. Un

organe étant une unité harmonieuse, tout ce qui rentre dans sa structure contribue à en entretenir la vie et le mouvement; enlevez-en la plus petite pièce, et vous en troublez les fonctions générales, et vous le frappez quelquefois de mort.

1699. HUMEUR AQUEUSE OU HUMEUR CONTENUE DANS LES DEUX CHAMBRES ANTÉRIEURES DE L'OEIL. — D'après Chenevix, la pesanteur spécifique de l'humeur aqueuse serait de 1,0053 chez l'homme, de 1,0038 chez le bœuf, et de 1,0090 chez la brebis. Mais comme on ne saurait expérimenter qu'après avoir mis ce liquide en contact avec l'air extérieur, et qu'on n'opère que sur des quantités minimes, il n'est pas permis d'ajouter la moindre confiance à ces différences qui se montrent ici sur la troisième décimale.

D'après Berzélius, l'humeur aqueuse se composerait de :

Chlorure de soude, avec une faible trace d'extrait alcoolique (lactate). . . . .	1,15
Matière extractive soluble seulement dans l'eau . . . . .	0,75
Eau . . . . .	98,10
Albumine, des traces.	

100,00

La matière extractive soluble seulement dans l'eau est évidemment la même matière que l'albumine, dont le chiffre s'élèverait alors à 0,75 sur 100.

1700. CRISTALLIN. — Le cristallin, d'abord mou et aqueux, acquiert de plus en plus, avec l'âge, une consistance plus ferme, qui, chez le vieillard, prend le caractère de la dureté; il revêt alors une couleur jaunâtre. Quand, par suite d'un accident ou d'une maladie, vient à disparaître ou à s'altérer l'homogénéité de réfraction des sucs et du tissu qui les renferme, le cristallin devient opaque en tout ou en partie; il est un obstacle à la vision; il est nécessaire de l'extraire ou de le déplacer par l'opération de la cataracte, pour que les embollements internes de l'humeur vitrée puissent reprendre la place, et que la vision se rétablisse. Dans l'embryon, il renferme du sucre, qui disparaît chez l'adulte. Encore humide, il dévie la lumière, et rend, par transmission des rayons lumineux, les images aussi nettes qu'une lentille de verre, dont il a la forme. Exposé à l'air, on le voit peu à peu perdre sa diaphanéité, par suite de l'évaporation des molécules aqueuses de sa surface; mais arrivé au point d'une complète dessiccation, il acquiert une dureté qui résiste aux instruments tranchants, et reprend sa transparence avec une



coloration jaune d'or. Les acides commencent par le rendre laiteux et opaque ; l'acide hydrochlorique le dissout en grande partie, et passe, en l'attaquant, par toutes les nuances qui commencent au purpurin, et finissent au bleu. L'acide nitrique, à l'air, le colore en beau jaune (pl. 2, fig. 20), l'exfolie en emboitements indéfinis, l'attendrit et en réduit la substance en matière pulvérulente. Chacun de ces emboitements se résout en fibres nerveuses, qui partent de l'un de ses pôles à l'autre, ce qui achève de démontrer (1607) que la structure fibreuse et convergente qui caractérise l'organisation nerveuse se répète jusqu'au dernier, sur tous les emboitements concentriques du globe de l'œil. Dans l'eau, le cristallin s'étend sans se décomposer, et sans offrir de traces de fermentation putride, par la dissolution de ses emboitements externes, en sorte qu'au bout de vingt-quatre heures, il s'est formé, sur sa surface supérieure par position, une nouvelle humeur vitrée. Si on enlève celle-ci et qu'on la remplace par une nouvelle quantité d'eau, il se forme de nouveau une humeur vitrée qui provient de la dissolution d'une couche nouvelle du cristallin. Ces phénomènes s'observent bien sur le cristallin humain, mais encore mieux sur le cristallin de bœuf. L'eau bouillante enlève au cristallin sa transparence, elle en coagule l'albumine encore plus que celle-ci ne l'était par les progrès de son organisation.

Berzélius en donne l'analyse suivante :

Matière particulière, coagulable, albumineuse . . . . .	55,9
Extrait alcoolique avec sels . . . . .	2,4
Extrait aqueux avec traces de sels . . . . .	1,3
Membrane formant la cellule . . . . .	2,4
Eau . . . . .	58,0
	<hr/> 100,0

D'après l'auteur, la première substance n'est point de la fibrine, parce qu'elle ne se coagule pas spontanément à l'air ; elle ne serait pas de l'albumine, parce que, par la chaleur, dans l'eau, elle ne se coagule pas en masse, que seulement elles s'y grumèlent, comme la matière colorante du sang ; d'où l'auteur conclut qu'il existe la plus grande analogie entre cette substance si incolore et la substance colorante du sang ; à peu près comme si l'on assurait, en physique, qu'il existe la plus grande analogie entre le blanc et le rouge ; l'ancienne méthode n'échappe jamais à des résultats de ce genre. Pour réfuter une pareille distinction, il suffira d'observer comparativement la coagulation du lait et celle de cette substance, et ensuite de battre l'albumine de l'œuf avec de l'huile et de verser le mélange

dans l'eau bouillante, et au lieu de coagulations que recherche la chimie naître l'albumine, on n'aura plus deviné qu'un *grumelage*, faux indice d'un *sus generis*.

1701. Toutes ces proportions réellement tendues, alors même qu'elles se raient à des substances moins vaguement moins confuses, varieraient selon l'âge, et surtout selon les espèces animales.

1702. Si l'on veut se donner la peine de confronter entre elles les diverses analyses de l'ancienne méthode de chimie organique prodiguées, on trouvera que toutes ne hardiment l'existence de l'albumine, et des membranes cellulaires ; et qu'en dans le vague le plus complet, les sels désignent sous le nom d'extrait ; ou différences, qui distinguent les subatances, doivent se rencontrer quelque chose qui saurait les supposer que dans les résultats de l'analyse ; mais alors on est forcé de recourir à la chimie, après des analyses nombreuses par ne rien distinguer. L'anatomie ne caractérise précis dans la position et la forme de l'organe ; la chimie commence par les formes au pilon, et elle nous rend de des liquides qui se ressemblent tous ou bien plus à rien. Changeons de méthode que dans la nature animale tout est fibrine, unie à des sels indéterminés, pour attirer notre attention sur l'étude de ces sels, probable que c'est là que se trouveront les caractères distinctifs, les différences organiques.

1703. HUMEUR VITRÉE (1670). — L'humeur vitrée n'est qu'un cristallin plus aqueux que le cristallin n'est que l'humeur condensée au contact plus immédiat de la première est le tissu à sa première organisation. Le second est le tissu arrivé à sa dernière d'organisation. L'humeur vitrée est une sclérotique, dont elle occupe la plus grande de la capacité, s'offre comme une sphère tremblotante, qui s'affaisse sur elle-même de manière que le cristallin, dans toutes les positions, occupe le centre du gâteau affaissé (pl. 2, fig. 20). Elle semble imputrescible à l'air, et rément une odeur légèrement cadavérique dans l'eau, elle s'y comporte comme l'œuf de poule (1501) ; elle y perd sa transparence ; et si on agite le liquide tout à coup laiteux, par la même raison que l'alcool, toutes les couches externes se

leur transparence, et la coagulation  
roche en proche, à mesure que l'alcool  
les couches intérieures de ses emboî-  
ns l'eau bouillante, le tissu crève et se  
se réduit de plus en plus, et finit par  
un très-petit volume, l'eau s'em-  
oute la portion qu'elle est en état de  
e liquide conserve sa transparence.  
éius elle renfermerait :

de soude (sel marin) avec un	
le matière extractiforme. . .	1,42
nce soluble dans l'eau. . .	0,02
ine. . . . .	0,16
. . . . .	98,40
	<hr/> 100,00

que la substance soluble dans l'eau ?  
soute, ou à l'état de suspension (27) ?  
pas de l'albumine rendue soluble par  
ou par un acide en faible quantité ?  
e la matière extractiforme ? tout ce que  
, excepté quelque chose de distinct de  
Du reste, cette analyse ne donne que  
trouvés dans la solution, et ne men-  
nement la portion insoluble, celle  
charpente de l'organe, celle dont les  
erment les substances liquides, et ne  
lent que par le déchirement. Mais,  
rincipes que nous avons bien des fois  
le cours de cet ouvrage (1522), il est  
l'analyse ci-dessus est loin d'avoir  
u réduit à ses simples parois, et il doit  
près les plus longs lavages, une quan-  
table de substances, que les réactifs  
l'auteur n'ont pas même dû entamer;  
e gélatineuse de la substance le prouve  
t. Or, sous le rapport de la vraie  
à-dire sous le rapport physiologique,  
dont l'analyse ne s'est pas occupée  
ient la substance essentielle et d'un  
ipal ; et les deux ou trois principes  
ne l'analyse n'en sont que de faibles  
t que de minimes fractions.

#### Mécanisme de la vision (\*).

cartes est le premier qui ait cherché  
compte de la manière selon laquelle  
recevait les images des objets exté-  
rit un œil de bœuf nouvellement tué,  
portion de la *sclérotique* (1663), de  
et de la *rétilne* (1664), qui est dia-

métralement située en face de la cornée trans-  
parente (1659) ; il recouvrit l'ouverture par  
la pellicule d'un œuf, pour contenir l'humeur  
vitrée, sans s'opposer à la transmission des rayons  
lumineux. Il plaça cet œil ainsi préparé à l'ou-  
verture du volet d'une chambre obscure, la cor-  
née transparente en dehors et la cicatrice en  
dedans, et il vit alors les images des objets exté-  
rieurs se peindre sur la pellicule de l'œuf qui  
recouvrait l'*humeur vitrée*, mais s'y peindre  
d'une manière renversée (pl. 4, fig. 24). D'où il  
conclut que les images se peignaient sur la rétine,  
dont la pellicule de l'œuf tenait la place, mais s'y  
peignaient en sens inverse de l'objet.

1705. Dès ce moment la rétine, cette simple  
surface de la choroïde, joua un grand rôle, le  
rôle de l'organe le plus important de la vision.  
Haller répéta l'expérience avec des yeux de jeunes  
chiens, de jeunes pigeons, de lapins, dont toutes  
les membranes de l'œil sont transparentes, et  
dont par conséquent il n'avait besoin de rien en-  
lever, pour mettre le phénomène en évidence ; et  
il vit très-bien les images des objets extérieurs  
fortement éclairés, se peindre, d'une manière  
renversée, sur la surface de la sclérotique, qui  
est opposée à la cornée transparente. Lecat con-  
struisit un œil artificiel, dont la sclérotique et le  
cristallin étaient en verre, et les humeurs aqueu-  
ses et vitrées étaient représentées par de l'eau  
pure ; et il vit les images se peindre, sur son œil  
artificiel, exactement de la même manière que  
sur les yeux naturels.

1706. En conséquence, il fut démontré que nous  
voyons les objets, dans une position inverse à  
leur position réelle, et que la rétine était l'écran,  
la table rase, sur laquelle les images venaient se  
peindre, avec leurs mille nuances et leurs mille  
proportions, comme sur la toile du peintre. Cette  
théorie dut paraître d'abord singulière, mais  
l'expérience était là ; il fallait croire ou expliquer.  
On a cru pendant deux cents ans, et on a professé  
la théorie dans toutes les écoles, sans soupçonner  
la moindre méprise ; et pendant ce laps de temps  
considérable, les explications n'ont pas manqué.  
— Selon Buffon, l'âme redressait, par l'habitude  
de la perception, les images qui se trouvent ren-  
versées dans la sensation ; ce qu'il faudrait né-  
cessairement admettre comme un fait, si le phé-  
nomène avait lieu ainsi que l'auteur l'imagine  
avec Descartes. Mais pourtant les aveugles de  
naissance, à qui l'on rend la vue par l'opération  
de la cataracte, voient les objets à la même place  
que nous, dès l'instant que le voile tombe et que

\* *hépiaux*, 2 août, 17 septembre et 4 octobre

la nature extérieure se révèle à eux. Comment concevoir que l'habitude de redresser une telle erreur s'établisse avec une telle promptitude? Voyez combien il faut de temps pour que cet aveugle guéri s'accoutume à juger des distances et des reliefs par le jeu des ombres! Si l'âme met tant d'empressement à corriger par le raisonnement une erreur de position, pourquoi tarderait-elle tant à corriger une erreur de clair-obscur, erreur d'une bien moindre importance? —Berkley avait imaginé une explication plus ingénieuse, en avançant que, puisque d'après la théorie nous voyons tous les objets renversés, nous devons nous voir renversés nous-mêmes, mais qu'alors rien n'est plus renversé, par cela seul que tout est renversé, objets et spectateurs. Cette explication pourrait suffire, si, pour juger de la position relative des corps, nous n'avions à consulter que le témoignage de la vue; mais le toucher, qui sent les objets à leur place naturelle, se trouverait de la sorte en contradiction continuelle avec la vue; l'aveugle de naissance, dès les premiers instants qu'il voudrait jurer de sa nouvelle conquête, devrait se voir porter les mains en haut, quand les yeux fermés il aurait le sentiment intime qu'il les porte en bas; et le toucher lui apprendrait ainsi à chercher le bas et le haut à une place toute différente de celle que lui indique la vue.

1707. Les physiologistes qui se sont attachés à discuter les deux précédentes explications, en ont totalement perdu de vue une, qui est la première en date, car elle émane de Descartes, et qui est la plus satisfaisante, car elle est fondée sur une loi de la sensation lumineuse. Quoique les images se peignent sur la rétine d'une manière renversée, disait Descartes, nous ne voyons pas pour cela les objets renversés. Car nous ne voyons les objets que dans le prolongement des rayons qui arrivent immédiatement à notre vue (386); or admettons que la flèche (*bs*, fig. 23 et 4), vienne se peindre sur la rétine en sens inverse de sa position (*s'b'*); en vertu du principe précédent, le point de la rétine affecté par *b'*, transportera nécessairement ce sommet de l'image à la base (*b*) de l'objet; le point de la rétine affecté par (*s'*), transportera de la même façon cette base de l'image au sommet (*s*) de l'objet, et nous verrons ainsi l'objet à sa position naturelle, au moyen d'une image renversée. Mais pour cela il fallait admettre que dans une région quelconque du globe de l'œil il s'opérât un entre-croisement des rayons lumineux capable de renverser les images sur la rétine; Descartes admettait par hypothèse que cet entre-croisement

s'opérerait dans et par le pouvoir réfringent du cristallin (*cn*, fig. 23), en sorte que là, le rayon venu du sommet de l'objet (*s*) vers la base de la rétine (*s'*), et le rayon venu de la base (*b*) de l'objet était dirigé vers le sommet (*b'*) de la rétine (*r*). Cette hypothèse certainement eût été la seule admissible pour expliquer la vision donnée par Descartes, établie sur une expérience rigoureuse et prouvée. Mais la théorie en elle-même pas moins été impuissante à rendre compte de la perception des images; et voici les objections les moins réfutables qu'on aurait pu lui opposer.

1<sup>o</sup> Les images se peignant sur une surface concave et dont la courbure varie, selon les positions qu'éprouve l'œil dans ses divers mouvements, ces images seraient déformées mille manières, en sorte que l'objet semblerait changer mille et mille fois de forme, les inclinaisons sous lesquelles nous l'apercevons; à peu près comme ces objets invariables nous voyons se peindre et se redresser sur la flexion d'un miroir cylindrique, placé au-dessus d'eux. Or l'expérience prouve le contraire.

2<sup>o</sup> Si les objets, pour être vus, avaient besoin de se peindre sur la surface de la rétine, la rétine eût été à la fois le tableau et le spectateur; la sensation et celui de la perception seraient évidents qu'il nous serait impossible de voir la moindre image complète, le sentiment de la moindre unité. Supposons qu'un édifice vienne se peindre sur la rétine; chaque molécule de l'organe recevrait le sentiment de la portion qui la recouvre; celle-ci aura pour sa part une fraction d'une fenêtre, celle-là une fraction d'une porte, une autre une fraction du mur, une autre sera la molécule qui, combinant toutes les fractions ensemble, aura le sentiment de l'unité, la perception de l'unité? Il serait difficile d'en assigner la place quelque part sur la rétine; car autrement il faudrait que la même molécule fût recouverte tout autant de couches de couleurs, de fractions qui, en s'ajoutant côte à côte, forment la mosaïque, pour avoir l'image. En sorte que dans l'expérience cartésienne l'image ne se montrerait nulle part; est-il possible de chercher l'organe de la vision sur la rétine; la rétine, dans l'hypothèse cartésienne, ne saurait faire l'office que

miroir ; mais un miroir réfléchit et ne hons donc ailleurs, dans le globe de int qui serait appelé à percevoir cette rétine n'étant que la surface de la cho- st opaque et épaisse, le point voyant ne rouver dans l'épaisseur ou sur la pa- ure de celle-ci. La rétine, étant la pa- oncavité, ne saurait être assimilée, sous de la réflexion des images, qu'à un mi- re ; or le foyer d'un tel miroir concave se trouver que sur l'axe de l'œil qui e centre de la pupille et aboutit au nerf ais il faudrait alors que ce foyer fût point presque imperceptible, pour qu'il pas obstacle aux rayons incidents qui : la pupille sur la surface de la rétine ; les rayons incidents arrivent sous dif- fies, et que la rétine se tapisserait d'i- livers foyers, il s'ensuit que les foyers ent si nombreux, qu'ils formeraient de diaphragme, lequel arrêterait au : rayons lumineux ; en sorte que l'œil nisé de telle sorte, que nous ne sau- oir de distinct et de durable (\*).

e si la vision n'a lieu que sur un point ent les rayons lumineux, et si le méca- it analogue aux lois de l'optique, telles :s constatons avec nos appareils de ré- de réflexion, pourquoi la nature, qui si peu ses procédés, aurait-elle eu re- atoptrique, quand, avec la dioptrique, pu obtenir un résultat si net et si ourquoi recourir à la réflexion des ima- n appareil construit pour la réfraction ? in miroir concave appliqué sur une and la vision peut suffire à la vision ? lacer le foyer sur le milieu de l'axe de uand il pourrait l'être avec tant d'a- i foyer ordinaire d'une lentille sphéri- dehors ou sur les limites de sa sub-

les oiseaux de haut vol, dont la vue t, et par conséquent dont l'organe de it être d'une structure si perfectionnée, it plissée de telle manière que les plis ailée de plusieurs lignes dans la sub-

stance de l'*humour vitré*, qui se moule sur eux et prend leur contre-empreinte. Desmoulins et Magendie avaient avancé que ces plis sont dans le cas de donner à l'oiseau la faculté de voir distinc- tement de loin et de près ; mais nous ne savons en vérité pas sur quel principe d'optique ils avaient établi l'existence de cette cause finale ; car tous les principes de la catoptrique démontrent que la moindre éraillure du miroir suffit pour altérer la pureté de l'image, et que, par conséquent, avec un miroir travaillé par des ondulations, toute espèce de vision serait impossible. Mais ces oiseaux voient mieux que tous les autres ; donc ce n'est pas avec leur rétine qu'ils perçoivent les images.

6° Enfin si la rétine était le miroir et en même temps le *sensorium* de l'image ; si elle en avait la conscience en même temps que l'impression ; par son analogie avec les miroirs concaves, elle devrait percevoir à la fois une foule incalculable d'images du même objet ; car, par suite du rayon- nement des points lumineux, le même objet enverra des images sur toute la surface du miroir qui est susceptible d'être éclairée par la pupille ; nous serions *multiplotes*, si je puis m'exprimer ainsi, et un seul objet nous ferait voir une forêt d'objets semblables.

1708. En résumé, le mensonge que Descartes prêtait à la nature est inadmissible ; la nature ne procède en rien avec de semblables caprices ; elle ne prend pas plaisir à nous persuader que nous voyons blanc, quand elle nous fait voir noir, et que nous voyons en bas ce qu'elle nous montre en haut. En cette circonstance, ce n'est pas la nature qui a menti, c'est l'expérience qui a été fausse- ment interprétée par Descartes et par tous ceux qui l'ont répétée après lui.

1709. En effet, Descartes place l'œil préparé comme ci-dessus (1704) au volet d'une chambre obscure, et en face d'une chandelle allumée ; il l'observe dans l'intérieur de la chambre obscure, ET A DISTANCE, et il voit la chandelle se peindre à la place de la rétine, mais la flamme en bas et le corps en haut. Le fait est positif, et il se présente de la même manière, sans que l'œil ait été entouré de tant de précautions, et alors même que l'*hu- meur vitrée* fait une certaine hernie, et que l'organe est tassé et affaissé sur lui-même. Mais

ma, de Paris, *Annal. univers. di medic.* de Milan, ait admis l'opinion que nous voyons les objets, en considérant la rétine comme un miroir con- ait-il, puisque par l'expérience de la chambre pratiquant l'ouverture artificielle sur la voûte la sclérotique, les images nous paraissent ren-

versées, c'est une preuve qu'elles sont droites sur la rétine qui est concave. Cet auteur est celui qui s'est rapproché le plus de la vérité que nous allons démontrer ; mais il n'est pas arrivé à la solution, parce qu'il a pris pour point de départ, et comme in- contestable, l'hypothèse de Descartes, sur le rôle imaginaire de la rétine.

l'erreur est tout entière dans la conséquence que la physiologie a déduite de l'expérience; on a conclu, en effet, que ce qu'on voyait à distance, la rétine le voyait de la même façon; on a perdu de vue qu'en fait d'optique tout change avec les distances, que la distance est la donnée principale de tout problème d'optique; et il n'est venu dans l'esprit d'aucun observateur de se rapprocher de l'œil qui sert à l'expérience, de manière à substituer son œil propre à la rétine de l'œil préparé, et de se placer pour regarder les objets extérieurs, au même point où se trouve placé l'organe que l'on suppose être le miroir et le foyer de la vue distincte. Si cette idée si simple et si naturelle s'était présentée à Descartes, il est certain que la science n'aurait pas enregistré un seul instant la théorie qui, pendant deux cents ans, a soulevé tant d'inutiles discussions; et la rétine, cette couche indéterminable de la choroidé, aurait reçu à peine un nom distinct.

1710. Car le globe de l'œil, dans cette expérience, fait l'office d'une lentille biconvexe (402) ou irrégulièrement sphérique, d'une sphère aplatie par les deux pôles. Or placez une lentille biconvexe au volet d'une chambre obscure, en face d'une chandelle ou d'un objet fortement éclairé, en vous tenant, pour en recevoir l'image, à la distance où se sont constamment tenus les observateurs; vous verrez la chandelle se peindre renversée sur la surface postérieure de la lentille; mais approchez votre œil de cette surface; placez votre œil au foyer de cette lentille, et vous verrez l'objet, grossi à la vérité, mais dans sa position naturelle, si l'objet se trouve à la distance focale de la lentille; et avec une loupe ordinaire (425) de quelques pouces de foyer, chacun pourra se donner le plaisir de cette réfutation de la théorie, réfutation que les premières notions d'optique indiquaient assez haut. Eh bien! si l'observateur, au lieu de se placer à la distance (*d*, pl. 4. fig. 24), pour observer l'image du trait éclairé (*f*), par la transmission des rayons lumineux à travers le globe de l'œil de bœuf, avait placé sa propre cornée transparente contre la surface de l'humeur vitrée, et au point indéterminé que l'on peut supposer être le foyer de cette lentille organisée, c'est-à-dire en (*d'*); l'observateur

aurait vu la flèche éclairée (*f*), à l'endroit qu'elle occupe en dehors, et plus ou moins selon l'affaissement du globe de l'œil; nous avons suffisamment établi (437) plus haut, que au delà du foyer d'une lentille les images se renversent.

1711. Il est donc évident que nous percevons les images des corps à travers nos yeux, par un mécanisme que nous percevons les images à travers une lentille de verre, c'est-à-dire par la convergence des rayons réfractés vers un point commun, foyer qui est un point *perceptif* point pour ainsi dire mathématique, lequel est que l'intersection d'un nombre indéfini de lignes à la fois. Tout ce que nous voyons, nous le voyons que par un point; ce point est le point de la science de la perception; mais nous ne pouvons avoir le sentiment de l'unité de cette manière par suite d'une convergence; tout mécanisme qui s'exécute par divergence rendrait impossible toute espèce de perception (\*).

1712. NOUS VOYONS DONC LES OBJETS EN LEUR POSITION NATURELLE; L'OPINION CONTRAIRE ÉTAIT FONDÉE SUR UNE ERREUR D'OBSERVATION. LI LES OBJETS NE SE PEIGNENT PAS, ELLES SI VIENT; LA RÉTINE N'EST PAS UN MIROIR, PAROI AMBIANTE; L'ORGANE PERCEVANT TROUVER AU FOYER DU SYSTÈME LENTICULAIRE L'OEIL EST FORME; C'EST ASSEZ ÉTABLI QUE SE TROUVER A LA HAUTEUR DU NERF OPTIQUE L'AXE QUI TRAVERSE LA CORNÉE ET LA PUPILLE.

1713. L'œil fonctionnant en vertu de l'analogie, et cherchons à découvrir avec l'aide de ces instruments sa structure offre le même résultat. Dans la théorie de Descartes il est dit que l'œil est un instrument de catoptrique; dans son exposé il se fût comporté comme un microscope (445) qui renverse les images, et les agrandit en raison de la distance à laquelle se place l'objet. Nous venons de ramener le globe de l'œil au type d'un simple système de lentilles, au type d'un microscope simple (429). Et sous ce rapport le globe de l'œil est admirablement bien adapté à tous les appareils, qui sont dans le cas de courir à donner une vision nette et distincte sans aucune espèce d'aberration de sphéricité.

(\*) Lorsque, pour répéter ces expériences, on se servira de l'œil de bœuf, il sera bon d'enlever la cornée transparente; car elle devient promptement opaque, on bien s'altère d'une manière nuisible à la vision distincte; on pourra s'en servir, par cette préparation, comme d'une lentille de verre. Avec l'œil de lapin, on n'aura pas besoin de cette précaution, si on l'emploie fraîche-

ment détaché de son nerf optique. Mais dans tous les cas on sera obligé de rapprocher les objets de très-près. La vision sera infiniment plus distincte encore, si on loge l'œil vitré et son cristallin dans un petit ballon de verre, les parois de la sclérotique; les objets apparaîtront alors à travers une lentille de la plus belle limpidité.

ité (404). Les milieux de diverse densité réfractés comme dans un système de lentilles optiques (405) ; et tout ce système est formé de parois et des diaphragmes tels et nombreux, que pas un rayon lumineux ne pénétrant dans l'intérieur de ce globe, qui est à la vision, ou qui ne soit arrêté ou il est inutile ou nuisible à cet acte.

la cornée transparente (pl. 4, fig. 24, *cn*)

l'humeur aqueuse, qui en remplit la cavité de la lentille plano-convexe, dont la concavité est tournée en dehors. Elle admet tous les rayons émanés de la calotte de la sphère qui est en face d'elle ; elle les réfracte tous sans aucune ; mais sur sa surface plane s'étend un diaphragme, qui réfléchit au dehors les rayons ; la réfraction serait nuisible à la vision ; elle ne laisse passer, à travers l'ouverture de la cornée, que les rayons qui convergent au foyer de la cornée ; le diaphragme est l'*iris* (*ir*), et son ouverture est la pupille (*pp*). Les rayons réfléchis éprouvent, en sortant de la cornée, une nouvelle réfraction, de sorte que le foyer de l'*iris* d'un œil vivant nous paraît être, selon que nous l'observons d'un point ou d'un autre, et prend ainsi les mille et une nuances, que nous avons désignées, dans la section ordinaire, sous le nom de *gorge de la cornée* dans la nomenclature de l'optique, et sous le nom de *d'irisations*.

Le second diaphragme plus ouvert que le premier limite la surface postérieure de la chambre, qui peut être considérée comme une lame de mince épaisseur, plane par devant et concave par derrière. Ce second diaphragme a pour fonction d'intercepter les rayons lumineux, que l'œil opéré par cette seconde lentille auverger sous un angle trop ouvert, pour que les rayons réfractés, d'une manière utile à la vision, ne soient pas réfractés par la troisième lentille qui est le cristallin. Le second diaphragme forme les *procès ciliaires* (*cr*).

Le CRISTALLIN (*cr*) et L'HUMEUR VITRÉE sont des boîtements concentriques de lentilles optiques, beaucoup plus épaisses sur leur calotte antérieure que sur la calotte postérieure, forment une balle d'achromatisme, dont l'art a pour but de reproduire le mécanisme et l'ar-

chitecture. Car il nous semble que cette disposition d'emboltements est éminemment propre à faire converger vers le même foyer, tous les rayons qui arrivent parallèlement sur la surface antérieure du cristallin.

1717. Si le *cristallin* avait joué le rôle que lui a prêté Descartes, et qu'il eût été destiné à faire croiser les rayons lumineux qui émanent des objets, il s'en serait suivi qu'après l'opération de la cataracte, qui enlève ou déplace le cristallin, la vision eût été, par ce seul coup, anéantie ; et pourtant on recouvre la vue immédiatement après l'opération.

1718. Quant aux rayons lumineux qui, malgré toutes ces précautions de la nature, viendraient à diverger, et à dévier de la ligne normale tracée par la réfraction visuelle, ils vont s'annihiler et se perdre dans les parois de la *choroïde*, dont la couleur noire a la propriété d'absorber les rayons lumineux. Ces parois jouent le rôle des parois noircies des tubes de nos microscopes (440), comme l'*iris* et les *procès ciliaires* de notre œil jouent le rôle des diaphragmes, que l'artiste a grand soin de placer au foyer de chaque lentille de nos microscopes (448).

1719. La nature a poussé plus loin encore la précaution de l'absorption des rayons lumineux inutiles, en moulant la capacité de la sclérotique (*sc*) sur une sphère, et non sur un cylindre. Car, avec cette forme, si la rétine venait à faire l'office d'un miroir, à réfléchir les rayons au lieu de les absorber, elle agirait d'après les lois relatives aux miroirs concaves ; et le foyer de la réflexion spéculaire serait si peu éloigné des parois, qu'aucun rayon n'échapperait pour arriver jusqu'à l'axe de la vision distincte.

1720. Si c'est par un point que nous voyons les corps, si le sens de la vue se trouve au sommet de l'angle de convergence des rayons lumineux, comme, pour voir les images grossies par une lentille de verre, notre œil se place à l'angle de convergence des rayons réfractés (597), il est évident que ce point voyant ne doit pas être invariable. Car les rayons émanés des corps étant forcés de passer tous par la même ouverture, par celle de la pupille, pour venir se réfracter dans les milieux qui remplissent le globe de l'œil, il est évident que le foyer doit changer de place avec la

position des *procès ciliaires* se dédoublent, comme pour recevoir une image. Chez l'homme, la rainure en est, et le dédoublement postérieur acquiert fort peu de moment. Il n'en est pas de même chez les oiseaux, dans lesquels ce dédoublement s'étend, comme

une nouvelle couche de *procès ciliaires*, que l'on désigne sous le nom de *peigne*, et qui forme ainsi un troisième diaphragme, ou troisième voile protecteur d'une vision qui, chez l'aigle, peut de la sorte fixer impunément le soleil.

distance des objets, que les rayons émanés du trait (*f*, fig. 24, pl. 4), par exemple, convergeront en (*d''*) et plus près du cristallin que les rayons émanés du trait (*f'*), lesquels viendront converger en (*d'*). Et c'est précisément de cette manière que nous pourrions évaluer les rapports de grandeur et de distance : nous jugerons qu'un objet est plus proche de nous, quand le foyer de son image se trouvera sur un point de l'axe visuel (*ax*), plus rapproché du cristallin ; et que l'objet sera d'autant plus éloigné que le foyer de son image se trouvera sur un point de l'axe visuel plus proche de la rétine ; l'axe visuel sera ainsi une espèce de mètre rapporteur, qui nous permettra de mesurer l'espace et de diviser les distances en fractions de quelque dénominateur que ce soit. Par la même raison, nous jugerons, avec la rapidité de l'éclair, des rapports de grandeur entre les objets qui frapperont à la fois notre vue ; car nous ne pourrions avoir le sentiment des distances qui séparent les divers foyers visuels, sans avoir en même temps le sentiment de l'ouverture de l'angle visuel de chaque objet ; et c'est par ces diverses ouvertures des angles que nous jugerons des grandeurs des objets, exactement comme nous établissons de pareils jugements en observant au microscope. Plus les objets seront éloignés ou de petit calibre, et moins l'image en sera distincte ; car dans ce cas l'angle visuel se confondra de plus en plus avec l'axe, avec une droite unique ; or nous ne pouvons juger des grandeurs que par l'ouverture d'un angle ; et nous ne pouvons mesurer des angles dont les côtés sont trop rapprochés ; nous les mesurons enfin, comme par le procédé de la planchette des arpenteurs, et la planchette ne donnerait plus d'indication utile, si elle était réduite à un angle de 2° ou 3°. Il est probable encore que la consistance de la couche optique, où convergeront les rayons émanés des corps extérieurs, contribuera éminemment à donner à l'image une plus ou moins grande netteté de contour ; ainsi, sur les couches les plus denses, l'image offre plus de précision et de vivacité que sur les couches les plus molles ; or plus on s'éloigne du cristallin, plus les couches de l'humeur vitrée acquièrent de mollesse, et c'est précisément sur celle-là que viennent converger les rayons émanés des objets les plus éloignés de nous, ou de la plus petite dimension. Dans cette hypothèse, les emboîtements du cristallin et de l'humeur vitrée serviraient à jalonner les distances, et chacun d'eux aurait le *sensorium* de l'image, et la conscience des rapports de grandeur de l'objet.

1721. Je doute qu'il se présente un autre moyen de la vision, qui ne s'explique avec grande facilité, d'après cette théorie, et il paraît inutile d'en donner quelques exemples, nous ayant l'intention de revenir sur ces suites des considérations générales qui leur place dans le second volume de cet ou

1722. La vision s'opérant dans la substance de l'humeur vitrée, d'après le mécanisme de ces grossissants, c'est-à-dire par un point où convergent les rayons émanés de l'objet, et ce foyer de la réfraction générale, l'ouverture de la pupille devient pour nous un vrai cercle rapporteur ; elle nous sert à juger de la forme de l'objet qui s'y inscrivent, et à en mesurer les dimensions pour ainsi dire, par la graduation de l'irradiation des procès ciliaires. La conscience que nous avons de la symétrie, nous fait subitement découvrir que l'arc de ce grand cercle correspond chaque fois à l'image ; et nous constatons ainsi, avec la rapidité de l'inspiration et de la pensée, si le péril de l'objet est un carré parfait, un triangle équilatéral ou autre, un parallélogramme, un polygone de quelque nombre de côtés que ce soit ; ce polygone a des côtés si minimes que nous ne saurions en aucune manière les distinguer qu'ils soutiennent, le polygone se confond avec le contour de notre pupille ; c'est un cercle. Cet espace ouvert, comme sur l'écran d'une chambre obscure, que notre perception voit se dérouler le paysage, et embrasse dans ce petit cercle l'horizon le plus vaste. La perception est le sommet d'un cône, dont la pupille serait la base ; elle est au fond d'une chambre obscure (5) la pupille est en même temps le diaphragme du cercle rapporteur.

1723. Non-seulement nous jugeons de la forme par la configuration générale des corps, mais encore nous mesurons de la sorte presque rigoureusement l'ouverture d'un angle isolé. L'expérience le démontre. Considérez un objet terminé par des lignes droites, un tableau par exemple ; pour le voir en entier, il faudrait que tous les angles touchent le centre de la pupille, par tous les points qui coïncident à leur position dans l'image. Mais si vous voulez déterminer l'ouverture d'un angle de cette figure, vous amènerez votre œil à n'avoir que l'image de cet angle, et si peu d'attention vous vous convaincrez qu'il arrive à ce résultat, vous avez disposé l'œil de telle sorte, que le sommet de l'angle est au centre de la pupille, exactement comme n

ture d'un angle avec le goniomètre ; de cette manière si l'angle est un obtus, ou aigu, selon qu'il com-  
 ri, plus d'un quart, ou moins d'un  
 inconférence de la pupille, dans son

it aux dimensions des corps, nous  
 ar le jeu du clair et des ombres,  
 le du toucher nous a, dès notre en-  
 la clef.

deux yeux voient à la fois la même  
 nous n'avons qu'une seule percep-  
 que les deux angles visuels rappor-  
 à la même position par rapport à  
 s objets environnants, que les deux  
 perposent pour ainsi dire, et que nos  
 ne sont dès lors que la contre-  
 de l'autre. Aussi nos yeux dans  
 se meuvent-ils parallèlement dans  
 venir se placer au même point de  
 nous dérangeons ce parallélisme, si  
 orçons de regarder en louchant, ou  
 yons le doigt sur un œil, l'autre se  
 ntanément dans l'orbite, alors nous  
 images du même objet, qui se super-  
 artent plus ou moins, selon l'éner-  
 gence que nous exerçons sur l'un des  
 rs l'un des deux yeux se trouve plus  
 autre, de l'objet que nous avons in-  
 sir, et la distance diminue les pro-  
 corps ; dans ce cas, nous aurons la  
 une image grande et d'une image  
 ne objet, et ces deux images se super-  
 ie à l'autre ; les deux images sont  
 surperposées, quand les deux yeux,  
 égale distance de l'objet, en reçoiv-  
 is lumineux selon deux incidences  
 es louches de naissance sont habi-  
 oir qu'une seule image ; mais leur  
 jamais fixe, comme le nôtre ; il est  
 décis, mal assuré. Méfiez-vous du  
 n homme qui louche ; car le jugement  
 pression des rapports transmis par les  
 yeux qui convergent ou divergent trop  
 jamais donner des rapports exacte-  
 l faut qu'un homme qui louche ait  
 ur qu'il ait le sens commun. Dans  
 et toutes choses égales d'ailleurs, je  
 n borgne ; celui-ci est convaincu que  
 e lui manque pour tout voir, l'autre  
 ignorer qu'il regarde de travers ; le  
 he, en regardant à plusieurs repri-  
 er à la contre-épreuve qui lui man-

que pour bien voir la première fois ; l'autre pense  
 que parce qu'il a deux yeux comme nous, il lui  
 est permis de prononcer aussi vite que nous ;  
 enfin, l'un sait douter, et l'autre tranche.

1726. Tout état pathologique qui, par un effort  
 musculaire, ramènera le globe de l'un des deux  
 yeux au fond ou au dehors de l'orbite, produira  
 la double vision du même objet, c'est-à-dire la  
*diplopie*, parce qu'elle placera de la sorte l'objet  
 à deux distances différentes de la vision.

1727. Tout état pathologique qui bossèlerait  
 l'une ou l'autre des pièces qui concourent à la  
 réfraction visuelle, multiplierait les images du  
 même objet, en offrant au même plan tout autant  
 de lentilles convergentes, et en réfractant la  
 même image en tout autant de foyers distincts  
 qui viendraient affecter la couche percevante de  
 l'humeur vitrée. Un seul homme pourrait paraître  
 de la sorte toute une armée au pauvre malade.

1728. L'orfraie (*aquila ossifraga*), oiseau qui,  
 appartenant au groupe des aigles et vautours, est  
 un de ceux qui jouissent de la meilleure vue, possède  
 au centre de la membrane qui est tendue sur la  
 pupille (1668) une tache opaque, une espèce de  
 taie, qui empêche les rayons lumineux de traver-  
 ser l'axe du cristallin. Aristote, pensant que cette  
 tache indiquait une lésion de la vue, avait placé  
 l'orfraie à côté des chouettes. Aldrovande fit ob-  
 server que cet inconvénient était compensé par la  
 grande transparence de la partie circulaire de la  
 pupille qui entoure cette tache : et Buffon, qui vé-  
 rifia le fait, fut porté à croire que, par l'effet de  
 cette taie, l'orfraie probablement n'avait pas la  
 vue aussi nette ni aussi perçante que les aigles,  
 quoiqu'il ne l'ait pas offusquée comme les chouet-  
 \*tes. Cette conséquence est une erreur, qu'il est  
 facile de rectifier par l'expérience directe, alors  
 même que la nouvelle théorie ne nous fournirait  
 pas les moyens de donner une raison suffisante du  
 phénomène. Si nous voyons d'autant mieux les  
 objets que l'angle visuel a plus d'ouverture, il  
 s'ensuit que plus l'ouverture de l'angle se rappro-  
 chera de l'axe, moins l'objet sera distinct pour  
 nous ; en sorte que, dans beaucoup de cas, la  
 portion centrale de la pupille pourrait être voilée,  
 sans que la vision en souffrit le moindre incon-  
 vénient, puisque ce voile ne recouvrirait que la  
 portion du cercle par où la vision ne s'exerce pas.  
 En effet, approchez une épingle de l'œil, de ma-  
 nière que la tête vienne s'appliquer presque sur le  
 centre de la cornée transparente, et partant sur  
 l'axe qui traverse la pupille et le cristallin, et  
 vous n'en continuerez pas moins à voir les objets



extérieurs, comme si vous n'aviez rien interposé entre eux et votre vue ; la tête d'épingle ne formera pas le moindre obstacle, ni l'ombre la plus petite, et ne donnera pas le moindre signe de sa présence. Or cette tête d'épingle représente là évidemment la taie de l'œil des orfraies. Seulement on remarquera alors que la pupille se dilate davantage pour voir, afin de récupérer par le diamètre le nombre des cercles concentriques de la vision, dont la présence de la tête d'épingle la prive. Et c'est peut-être ce qui contribue à ce que l'orfraie voit encore mieux la nuit que le jour, cette taie tendant à tenir la pupille dans un tel état de dilatation, qui convient mieux à la vision dans l'ombre qu'à la lumière.

1729. C'est un fait généralement reconnu que notre pupille se contracte et se rétrécit à une vive lumière, et se dilate dans l'obscurité. Dans le premier cas, celle de l'homme a quelquefois moins de 5 millimètres de diamètre ; dans le second, elle dépasse souvent 5 millimètres. Chez les animaux qui poursuivent leur proie la nuit, comme les chats, la pupille est susceptible d'acquiescer une ouverture extraordinaire. L'iris (1665) est le diaphragme musculaire, dont la contractilité contribue à produire ce rétrécissement ou cette dilatation. Mais ce à quoi l'on n'a pas fait la moindre attention, c'est que la dilatation suit, pour ainsi dire, la gamme des couleurs. Avec la même intensité de lumière, la pupille se rétrécit ou se dilate selon les couleurs. Pour procéder avec méthode dans l'étude de ce phénomène, il est bon d'avoir des tableaux en papier, peints chacun d'une seule des couleurs primitives, et de les placer de manière que l'œil ne puisse en fixer qu'un à la fois ; on mesurera à chaque observation la pupille de l'observateur. On trouvera alors que le rétrécissement le plus grand correspond au tableau du blanc le plus pur et frappé de la lumière la plus vive ; que la pupille commence à se dilater au gris ; qu'elle se dilate de nouveau au jaune, puis au vert, puis au bleu, puis à l'orange ; enfin que sa plus grande dilatation correspond au rouge le plus intense. Or combinons les résultats de cette expérience avec la manière dont nous avons conçu l'organisation de l'œil. Nous avons établi que la vision s'opérait par un cône, dont la pupille forme la base, et dont la perception occupe le sommet. Nous avons reconnu, par la dissection, que l'*humeur vitrée* et le *cristallin* formaient une seule et même unité d'emboîtements non concentriques. Le cône lumineux d'où résulte l'image, pour la perception, comprendra nécessairement

un nombre d'autant plus grand de segments, que la pupille qui en limite la plus dilatée. Mais l'expérience nous apprend que chaque degré de sa dilatation correspond à une couleur du prisme. N'est-il pas permis de conjecturer que chaque emboîtement est l'organe d'une perception spéciale ; que chacun d'eux est affecté à recevoir une nuance ; et que, pour que l'œil voit un objet se colorer d'une telle manière, il faut que le cône visuel résulte de la perception de la forme, passe par des emboîtements d'où résulte la perception de la couleur ? L'expérience suivante confirme cette conjecture. Quand on considère une surface éclairée par une vive lumière, pour avoir l'impression de la blancheur, on est obligé de se tenir à une certaine distance, et de contracter la pupille, mais de rapprocher les paupières, de manière à élargir le cône visuel la moindre base possible. Si nous gardions ces surfaces, la pupille dilatée, nous verrions jaune, et même rouge. Cherchez à voir une surface jaune, en rétrécissant l'ouverture de votre pupille, et en rapprochant les paupières, la même manière que la pupille se contracte quand les paupières se rapprochent quand l'œil est exposé à la plus vive lumière, et vous verrez celle du blanc faiblement éclairé, celle du gris. Fixez une surface rouge, en élargissant les yeux, vous la verrez indigo, ou violacée, mais vous n'aurez nullement l'impression de la coloration véritable ; si la surface est encore plus forte, vous verrez, comme les surfaces éclairées de l'objet, et noire faces ombrées. Il me paraît donc évident que les couleurs sont perçues par tout autant de couches du cône, et que chaque nuance correspond à une fraction concentrique. En divisant la pupille, à son plus grand état de dilatation, en huit zones concentriques, autour d'un point central, on correspond à l'axe de l'organe, axe optique, nous aurons les sept organes des perceptions primitives ; la zone la plus externe ou la plus grande donnant l'impression du rouge, la septième celle de l'orange, la sixième celle du violet, la cinquième celle de l'indigo, la quatrième celle du vert, la troisième celle du bleu, la deuxième celle du jaune, et la zone presque centrale celle du blanc. Les nuances proviendront des cercles intermédiaires entre chacune de ces zones principales, que deux zones à la fois seront affectées à percevoir la même image.

est reconnu que la couleur la moins favorable à la vue est la couleur verte, et que le rouge sont les deux colorations dont le plus à souffrir; ce qui s'explique par les données précédentes. En effet, le rouge que la pupille se contracte le plus; le vert que la pupille se dilate le plus; ce sont les couleurs forcées et extrêmes; le juste milieu est le moins fatigant pour la vue. Or ce qui de la contraction se trouve du vert au rouge, en laissant que la pupille se divise en parties correspondantes à tout autant de couleurs; le vert bleu ne demande d'autre effort que l'iris, que l'effort ordinaire et qui tient la pupille dilatée, alors que la vision ne se porte sur aucun objet spé-

cial. Le monde sait que nous n'avons pas la même idée de la couleur portée au même état. Il est des peintres qui voient tout différemment qu'un autre: Jouin en jaune, Rubens en purpurin, et d'autres tableaux leur nuance de préférence. Ce phénomène trouve encore une explication facile à concevoir, dans la théorie précédemment exposée de l'accroissement d'une zone aux dépens des zones voisines, de l'exagération de l'une, quand les autres se voient réduites d'autant; ou bien encore, toutes les proportions se trouveraient dans le phénomène peut provenir du plus ou du moins de la pupille à se contracter ou à se dilater. D'où on peut conclure qu'il est possible que les animaux ne voient pas les couleurs comme nous; que le même objet, qui nous paraît bleu ou rouge; ce qu'il est aussi aisé de vérifier que sur l'homme, est perçu par des signes, et ses impressions, en les reproduisant graphiquement. Nous disons donc qu'un peintre voit mal, et qu'il ne voit pas comme tout le monde quand nous disons qu'il n'a pas la sensation de la couleur, cela signifie que son œil est impressionné par les rayons émanés de la même manière que le sont les autres. En effet, observez un œil de fraîcheur à l'heure de midi dans des yeux ouverts sans effort, il vous apparaît de lumière, chaud de ton, et avec l'effet, comme les tableaux qui sortent de nos plus habiles paysagistes. Mais à la même heure, et en clignotant un œil, vous le verrez dès lors, avec les

teintes ternes et lavées, que ce paysage revêt naturellement le soir; vous en avez changé tout l'aspect, en rétrécissant l'ouverture de la pupille, la base du cône visuel, en enlevant enfin à la vision deux ou trois appareils externes de coloration. Or il peut se trouver des organisations dont l'œil a naturellement la conformation que vous avez donnée au vôtre, d'une manière forcée, dans l'expérience précédente.

1732. Le globe de l'œil étant un système de lentilles de différents indices de réfraction, le moindre dérangement de l'une ou l'autre pièce, en détruisant la centration de tout le système, ce point si important et si difficile à trouver et à maintenir en optique, rendra impossible la vision des objets extérieurs. Aussi suffit-il d'appuyer le doigt sur un côté du globe, pour ne plus rien voir, les paupières grandement ouvertes; car, dans ce cas, la pression exercée sur la paroi repousse le cristallin hors de sa place ordinaire, en sorte que son axe ne se trouve plus sur l'axe général de l'œil; le cristallin est décentré; la réfraction visuelle est anéantie, on ne voit plus rien au dehors. Mais on observe en même temps que l'on voit quelque chose, une tache lumineuse qui change de dimension, mais non de forme, qui diminue ou grandit, selon que la pression exercée est plus ou moins puissante, mais qui se présente toujours avec l'aspect d'une bande demi-circulaire, ciliée et comme graduée par d'innombrables irisations (1714). Il est facile de comprendre qu'on voit en cela un des bords du cristallin même, avec l'arc correspondant de ses *procès ciliaires*. En effet, si la pression exercée a lieu du côté gauche du globe, la bande lumineuse se montre vers l'angle droit de l'œil, sa convexité tournée du côté gauche; c'est le contraire si la pression s'exerce du côté droit. La bande se montre en haut, et sa convexité tournée en bas, si la pression s'exerce sur la partie inférieure du globe de l'œil; elle se montre en bas, et la convexité tournée en haut, si la pression s'exerce sur la portion supérieure; et dans toutes ces expériences, on voit une moitié, un quart, un tiers, etc., de circonférence, selon qu'on a le courage de presser plus ou moins fort. Enfin l'œil voit alors la seule partie visible de son cristallin, c'est-à-dire ses *procès ciliaires*, qui se déplacent avec lui, et qui reproduisent, par la réfraction, le phénomène des interférences, en décomposant la lumière par les interstices de leurs vaisseaux rayonnés (1669). D'où il suit, ainsi que nous l'avons déjà exprimé, que la vision, en tout état de choses, s'opère dans l'humeur vitrée, plus ou

moins près de l'adhérence du nerf optique à la sclérotique.

1753. L'œil voit donc non-seulement au dehors, mais encore au dedans de son globe; il est affecté par la lumière, qu'elle lui arrive de l'extérieur ou de l'intérieur de l'organe. Or les diverses parties de l'œil peuvent devenir lumineuses, soit dans un cas d'inflammation ou de fièvre, soit instantanément, sous l'influence d'une grande commotion, d'un coup porté sur le globe. On sait, en effet, que l'air comprimé dans une capacité à parois épaisses et résistantes devient subitement lumineux; or l'air circule dans le réseau lymphatique et sanguin des diverses pièces de notre œil, et rien n'est plus résistant, dans l'organisation humaine, que la sclérotique; un coup porté sur l'œil doit donc rendre lumineuse la quantité d'air qui est disséminée dans sa capacité; et il ne faut pas que le coup soit bien grave pour réaliser ce phénomène; ce que le peuple a traduit avec la poésie de son langage, par les deux drôleries suivantes : *Ce coup m'a fait voir trente-six chandelles, ou m'a fait voir les étoiles en plein midi.*

1754. Dans un accès de fièvre, et lorsque la circulation sanguine déborde en torrents dans le réseau des paupières, et même dans le réseau lymphatique de la cornée transparente ou de l'iris, nous voyons des gerbes perlées, qui décrivent des courbes hardies, forment des rosaces mobiles, lesquelles varient de position et de forme, avec une étonnante rapidité. Nous voyons alors le torrent de la circulation s'élançant dans ses mille et mille canaux, qu'il dessine en traits de feu, en traits insaisissables.

1755. Mais n'allez pas, sur les traces d'un auteur privilégié, croire que vous avez dans l'œil tous les objets que vous voyez trop petits, pour en déterminer la distance au dehors. Vous vous exposeriez à prendre des moucheron microscopiques pour les globules de la circulation. Comme la méprise un peu lourde, dont nous parlons, a été adoptée à son apparition de confiance, par la Faculté de médecine (\*); dans la première édition de cet ouvrage, nous avons à peine osé effleurer une réfutation, tant le sujet nous paraissait peu en être digne; mais la méthode féconde en résultats si singuliers commence à devenir contagieuse.

(\*) La Faculté de médecine a voulu avoir son micrographe, lorsqu'elle s'est aperçue que le microscope était un moyen de bien voir. On sait que la Faculté improvise les talents, et proclame docteur un homme sur le vu de sa thèse. Donné, le rédacteur scientifique du Journal des Débats, a succédé à Galès

sous les auspices de l'autorité; nous donnons donc, dans cet ouvrage, à sacrifier des pages de développements, pour évaluer d'un auteur qui se joue vraiment de

1756. La géométrie a ses *quadratureux*; rent après la quadrature du cercle, alchimistes poursuivaient la pierre philosophique; la micrographie a de son côté des *chambrés globules*, qui ne voient que des globules; ne voient plus rien après les globules; compte des globules du matin, des globules du soir, et des globules du milieu de la journée; vous diront toutes les circonstances d'un assassinat, sur la seule inspection d'un globule; ils distinguent des globules du sang, des globules du cerveau, des globules de la syphilis; d'aucuns vont même désigner, dit-on, la localité d'où provient le mal, à la comparaison des globules; nous avons enfin une complète *globulomanie*; s'aperçut un jour que les observateurs étaient tant occupés de globules, avaient oublié les globules de l'œil; ils ont cherché à voir tout, excepté l'œil qui le voit. L'auteur eut donc l'heureuse idée de se servir de son œil. Mais avant cela, il prit l'*aqueuse* et l'*humour vitrée* d'un œil, et en soumit des fragments au microscope; aperçut des globules, au milieu de quelques pusculs amorphes; et ces globules, de moitié que ceux du sang, peuvent être aperçus à la lumière, tant ils sont transparents; ce n'est qu'au moyen d'une loupe que les reconnaît d'une manière évidente, le liquide dans lequel ils nagent. Ces globules sont insolubles dans l'eau, car l'auteur les a vus intacts dans ce liquide, même après un certain temps. Des globules qu'on ne voit qu'à la faveur d'une lampe, ne sont le plus souvent que des effets de la réfraction de la lumière par une membrane; car il n'est pas de membrane animale qui ne se couvre, à la lampe, de diamètres à peu près égaux (1607). n'est pas de liquide albumineux, qui ne se dissipe par l'évaporation, sous forme de précipité; il en est de même, d'une manière moins prononcée, de l'amidon et de la gomme; l'auteur avait soumis l'*humour vitrée*

dans le privilège de pouvoir être cité sur parole, dans les livres de l'école; il a fait sa preuve dans sa première thèse présentée le 17 janvier 1818.

pe, immédiatement après son extraction, il n'y aurait rien aperçu de semblable à la faveur d'une lampe. Il est vrai que l'on a moins vu dans le *liquide filant* et *albumineux* du corps vitré que dans l'*aqueuse*; et c'est précisément le contraire. L'*humour aqueuse* pure ne contient aucun globule; l'*humour vitrée* doit à l'offrir beaucoup. Mais ce à quoi l'auteur songe, c'est qu'il est impossible d'observer l'*humour aqueuse* par la dissection, sans l'iris, les procès ciliaires et la choroïde, en tout ou en partie; trois organes oculaires au suprême degré, et déversent, sur l'objet, une quantité innombrable de petits globules que ceux du sang. On n'obtient l'*humour aqueuse* pure, à peu près que par la cornée transparente. Mais jusqu'à présent que dans la maladresse du manipulateur on a une autre qui est moins

bonne que les globules, ajoute l'auteur, qui gêne la vision, à cause de leur parfaite transparence. Je suis maintenant convaincu, qu'on ne peut pas dans son propre œil, en s'y prenant de la manière suivante:

Prenez une carte avec la pointe d'une aiguille percée par ce trou, que l'on applique très-près de l'œil; on regarde le ciel; on aperçoit à l'intérieur des globules très-distincts, rangés par séries, et d'autres isolés; si on fixe l'œil sur un objet d'attention, on en découvre, dans l'œil, une multitude d'autres qui remplissent le champ de vision, et qui suivent tous les mouvements de l'œil exactement la même apparence que l'on voit au microscope, dans l'*humour vitrée* traitée d'un œil mort; même transparente d'un diamètre appréciable. On peut ainsi observer des globules de trois ordres; les premiers, en chapelets sinueux et très-distincts; les seconds, plus isolés, plus gros que les autres, entourés d'un cercle plus noir; enfin les troisièmes, que l'on ne peut compter, moins nombreux, plus éloignés, ressemblent assez bien, à la comparaison, à une espèce de nuage.

Essayez-vous d'expliquer comment il se fait qu'on ait besoin du microscope, pour distinguer les globules de l'*humour aqueuse*, des globules que l'on voit bien dans son œil propre d'après l'auteur! sans le secours de la réfraction de la cornée transparente, vous voyez déjà vos globules; la réfraction du cristallin se joint la

première réfraction, il vous faudrait encore l'aide du microscope pour rendre apercevables les mêmes globules! Vous les grossissez donc par les verres amplifiants, pour ne leur donner juste que le diamètre sous lequel vous les voyez sans microscope? Entendons-nous! il y a de l'absurde dans quelque coin de votre manière de voir. Mais l'auteur n'a rien à redouter de l'absurde; sa position lui permet de l'être impunément.

1740. Or voici ce que l'auteur a vu, et ce qu'il a si mal interprété. La cornée transparente est lubrifiée par le même liquide, que les paupières promènent, dans leurs mouvements variés, sur toute la surface de la conjonctive. Toute substance liquide qui s'attache à une paroi verticale prend la forme d'une demi-sphère; mais une demi-sphère transparente de petit diamètre, placée sur la cornée transparente, déviara d'autant, et à la manière des lentilles (400), les rayons lumineux; votre œil verra donc une image lenticulaire au dehors de lui. C'est une série de ces petites lentilles aqueuses que l'auteur a vues et désignées sous le nom de chapelets sinueux. Les seconds, plus gros, proviennent de gouttelettes plus grosses. Mais, dans cette catégorie, l'auteur en a oublié un autre genre qui se compose de globules déformés, échançrés, allongés en larmes bataviques, que l'on rencontre ainsi ajustés bout à bout, sur des lignes plus ou moins sinueuses. Ceux-ci proviennent des gouttelettes allongées et déformées par le frottement. Nous nous occuperons tout à l'heure de la troisième espèce qu'a vue l'auteur. Démontrons ce que nous venons d'avancer, quant aux deux premières. Celles-ci, il n'est pas besoin d'un petit trou pratiqué dans une carte, pour les distinguer, il suffit de regarder en clignant les paupières. On voit alors se promener de bas en haut et de haut en bas, selon que l'on élève ou qu'on abaisse le globe de l'œil, des traînées de globules analogues à la fig. 22, pl. 2. Chacun d'eux se présente sous forme de deux cercles concentriques, dont la partie la plus vigoureuse et la plus noire change de position à chaque fois, et qui se bordent souvent d'irisations où le jaune domine. Regardez une lentille de verre de trop près, ou bien observez au microscope un globule transparent en deçà du foyer de l'instrument, et vous aurez la même image devant les yeux. Ces deux cercles ne sont que deux effets de l'aberration de sphéricité (405) qui font que les bords d'une lentille n'ont pas le même foyer que la partie centrale. La preuve que ces globules qui voyagent devant nous, quand nous cherchons à les fixer de l'œil, ne sont que

des gouttelettes aqueuses, se tire des deux observations suivantes : 1° Jamais ces globes ne sont plus nombreux, que lorsque les paupières sont inondées de larmes; ils le sont moins quand l'œil n'est qu'humide; on les voit à peine quand l'œil est sec. Aspergez votre œil d'eau pure, vous multipliez ces globules et vous leur donnez les formes les plus variées et des dimensions exagérées; vous les verrez alors se subdiviser, diminuer de volume par l'évaporation, et puis peu à peu disparaître. 2° Tenez compte comparativement du mouvement de vos paupières, et de la direction des sinuosités en chapelets que forment ces globes, en s'ajoutant bout à bout; et vous verrez que cette direction varie en raison du mouvement par lequel les paupières se sont déplacées. Si vous élevez la paupière en la pressant un peu avec le doigt, tous ces chapelets auront leur direction de haut en bas; leur direction sera en large, si vous déplacez votre paupière de droite à gauche ou de gauche à droite. Enfin, en poursuivant cette expérience dans tous les sens, vous tracerez sur la conjonctive des sillons de globules, dont la direction sera toujours celle que vous aurez donnée au mouvement des paupières. Il est donc évident que ces chapelets ne sont que des séries de gouttelettes aqueuses, dont les paupières lubrifient la conjonctive, et qui, au lieu de s'étendre en une couche continue sur la surface du globe, se sont légèrement coagulées en lentilles *convexo-concaves*.

1741. Quant au troisième genre de globules qui composent le fond du tableau, et que l'auteur compare si ingénieusement à de la *semoule*, comparaison que nous lui pardonnons d'autant mieux, que les grains de semoule sont anguleux et à facettes, quand ces globules sont arrondis; voici en quoi ils consistent. L'humeur que les paupières promènent sur la conjonctive, s'évapore à mesure que les paupières s'écartent, car si nous n'abaissions pas de nouveau les paupières, la surface de la conjonctive se dessècherait. Mais l'évaporation de cette humeur ne saurait avoir lieu qu'à la manière de l'évaporation de l'eau, par une *buée*, par des vapeurs qui s'échappent comme une fumée. Donc, quand vous regardez de manière à ne rien voir que le ciel, vous verrez cette petite *buée*, vous apercevrez des myriades de petits points qui tourbillonneront, comme une fumée, devant vous. Regardez à travers le jour la vapeur de l'eau, vous distinguerez le même phénomène. Vous le distinguerez encore mieux quand, en hiver, vous vous trouverez enveloppé de brouil-

lards. Dans toute autre circonstance, vous n'observerez que votre propre œil un peu, en avançant la lèvre inférieure coup vous verrez vos petits globules comme sous le souffle d'une tempête, i ner avec plus de rapidité; cessez, ils se avec plus de calme. Donc ces globules nent, comme la vapeur d'eau bouillan le brouillard, à un nuage qui est devant et non dans votre œil.

1742. Mais une erreur en appelle tou autre plus grossière. Cette erreur h d'optique a jeté l'auteur dans une erremie, que nous nous hâtons de réfuter, sa à la qualifier. L'auteur a voulu expliquement de ces globules, autrement que culation; la circulation ne saurait plus voir des masses comme celles-là; il a à une autre hypothèse. D'après lui, l tend à s'affaisser par son poids, et à mouvements qui varient en raison de tion; il nous affecte tous d'une *catan lante* au minima. Vous concevez déjà p chapelets sinueux, que l'auteur prétend le liquide de l'humeur aqueuse, semble de place; c'est que le cristallin se déj déplace l'image avec lui. Admirable tout exprès pour les idées d'un voyan toutes les lois de l'optique, décente de réfraction, sans nuire en rien à la tincte! Comprenez-vous par quel arnieux le cristallin, en se déplaçant, que les globules de l'humeur vitrée, et objet extérieur? Si un opticien s'imagi dre mobiles les objectifs du microscop danser aux yeux de l'observateur tous placés sur le porte-objet. Eh bien! dan ble objectif que la nature a placé dans la plus précieuse des lentilles branle sans rien faire branler; les objets exté tent à leur place, quand tout se déplace œil! Si tout cela n'est pas absurde, c gieux.

1743. L'auteur pousse plus loin sa p « il suppose que les chapelets de gk fixés sur la surface de la capsule du c sur celle de ce corps lui-même, ou pl sont contenus dans de très-petits vaisse rement dilatés, et dans lesquels la circ ralentie par une cause quelconque; d vaisseaux peuvent ramper dans la capu tallin ou dans ce corps lui-même; » ce le voudrez. L'auteur n'y tient pas.

lais ces hypothèses, l'auteur les change par l'expérience suivante : « Si dans la verticale du corps, les yeux regardant terre, on élève rapidement la vue vers un point, afin de fixer aussitôt un point, afin que l'œil puisse rester pendant quelque temps dans la même position, on voit toutes ces rangées de globules descendre et passer successivement devant le point visuel, jusqu'au moment où, le étant arrivé au point le plus déclive de la verticale, ces globules restent en place et bougent plus. Si, ajoute-t-il, au lieu d'un mouvement rapide d'élévation au point, on le dirige, doucement et sans secousse vers le ciel, rien de semblable n'a lieu, le cristallin ou le corps vitré ont eu le temps de céder à leur poids, et de prendre leur position pendant que l'œil s'est ainsi lentement déplacé. Ces deux expériences sont empreintes de vérité qui a imprimé son cachet à cette démonstration de tel ne s'offre à l'observateur, et est plus variable que ce que l'auteur a pu en décrire. Les gouttelettes qui tapissent la cornée ont un poids comme toutes les gouttelettes; quand vous les avez soulevées par le mouvement de la paupière supérieure, elles se portent en haut, jusqu'à ce qu'elles soient au bord de la paupière inférieure. Là, elles s'arrêtent, les rangs supérieurs soulèvent les inférieurs, à la hauteur de la cornée, et cela jusqu'à ce que leur nombre par l'évaporation. Mais tout cela variera en durée, selon que les globules ont à passer sur la portion la plus transparente ou dans les voisines des bords; selon que leur cohorte sera plus ou moins épaisse, que la couche humide aura plus ou moins d'épaisseur, etc., etc. Le mouvement de l'œil et du corps lui-même n'auront aucune part à ce phénomène.

Pour compléter la démonstration, l'auteur présente à nous dans une posture plus inclinée; il étend un tapis sur un plan incliné, les pieds en haut et la tête en bas (ne pas se tromper de manière que le point le plus déclive corresponde à la voûte de l'orbite : « Dans cette position, dit-il, lorsque, après avoir fixé mes yeux quelque temps vers le point placé au-dessus de la tête (qui est également le point placé au-dessus de ses pieds), je les ramène vivement à la direction de mes pieds, je voyais les globules se diriger dans le sens de la pesanteur, qui se trouvait alors du côté de

ma tête. » Ainsi, d'après l'auteur, les globules de la circulation obéissent aux lois de la pesanteur, et se portent toujours en bas. Mais alors, pourquoi la nature nous a-t-elle placé le cœur et les poumons si haut? et pourquoi le sang nous monte-t-il à la tête? C'est que la circulation de l'œil, sans doute, n'est pas la même que la circulation des autres parties du corps! En vérité, il faut que le *Journal des Débats* soit une grande puissance pour que ses rédacteurs aient le droit de penser, d'écrire, de lire à l'Institut et d'imprimer de pareilles choses impunément! Eh! sans doute, ces globules obéissent à la loi de la pesanteur, comme vos larmes qui coulent sur vos joues quand vous êtes debout, et sur votre front quand vous pleurez la tête en bas et les pieds en l'air, dans l'intérêt de la démonstration.

1746. Mais l'auteur a répondu, dans sa thèse, à l'objection que Ribes lui fit, après nous, à la publication de sa première note. « Ces globules, dit-il, ne peuvent être attribués aux larmes, puisque, d'une part, l'inspection microscopique n'en fait pas découvrir dans cette humeur, et que, de l'autre, les globules dont je parle ont un ordre et un arrangement constants qui ne peuvent être changés par le frottement des paupières. » L'auteur n'a sans doute jamais pleuré de sa vie, ce qui paraît infiniment probable, quand on saura que l'auteur n'a jamais été du parti des opprimés; car tous ceux qui ont eu le bonheur de verser une seule fois des larmes, doivent se rappeler avec quelle profusion ils voyaient de gros globules. Mais ce qui est encore plus certain, c'est que l'auteur n'avait pas, en écrivant ces lignes, la moindre idée des effets de la réfraction. Il aurait pu, autrement, qu'un liquide sans globules peut fournir à la vision un grand nombre de globules, en s'attachant à une surface transparente sous forme de petites lentilles; et ce n'est pas sous une autre forme que l'humeur qui lubrifie les parois de la conjonctive s'est jouée de la sagacité à tête bêche de notre expérimentateur. Secondement, les paupières ne frottent pas toujours contre la conjonctive, quand elles se soulèvent; il reste entre elles et cette surface de petits intervalles dans lesquels l'humeur lubrifiante échappe au frottement. Pour protéder à coup sûr à l'expérience, il est nécessaire d'appuyer légèrement le doigt sur la paupière qui se meut; on voit alors à chaque mouvement que les globules s'arrangent dans le sens du mouvement lui-même.

1747. Nous avons peut-être attaché une trop grande importance à la réfutation de pareilles as-

sations. Mais comment faire, quand tous les huit jours la haute protection de la publicité académique et de la publicité périodique est accordée à des lectures de cette force-là ? On dirait que ces gens-là sont payés pour déprécier, dans l'esprit des hommes sévères, l'introduction du microscope dans l'étude des sciences positives. Force nous est donc de déposer de temps en temps la plume qui démontre, et de reprendre le fouet qui corrige.

### 5<sup>e</sup> Organe de l'ouïe.

1748. Le nerf optique s'épanouit à son extrémité pour percevoir la lumière; le nerf auditif s'épanouit à son tour pour percevoir les sons. L'œil est un appareil destiné à faire converger les rayons lumineux vers le nerf optique; l'oreille est l'appareil destiné à faire converger les rayons sonores vers le nerf auditif, qui est le siège de la perception du son. Si la perception est identique chez tous les animaux, l'appareil de l'audition doit varier dans sa structure et ses dimensions, en raison du milieu dans lequel l'animal est condamné à vivre, de ses habitudes et de ses mœurs. L'oreille externe s'allonge en un long cornet, mobile dans tous les sens, chez les quadrupèdes qui, vivant seuls dans les bois, sans défense et toujours sur le qui-vive, ne trouvent d'autre salut que dans la fuite, devant des ennemis qui courent aussi vite qu'eux, et qui partant, pour échapper au danger, ont besoin de prendre les avances et d'entendre de fort loin. Ce long cornet s'aplatit en un cartilage presque immobile chez les animaux qui, vivant en société et toujours fort près les uns des autres, entendraient tout trop fort, s'ils avaient, pour recueillir le bruit et les sons du langage, un aussi long cornet acoustique que les autres mammifères. Ce cornet disparaît entièrement chez les oiseaux qui voyagent dans les régions les plus agitées de l'air, dans la région des tempêtes; chez les poissons, que frôlent les flots qui se heurtent en mugissant; chez les mollusques, dont la coquille est déjà par elle-même un appareil d'audition, mais un appareil incommode, qui prête à tous les sons les caractères d'un murmure vague et monotone.

1749. Chez l'homme, le cornet de l'oreille s'aplatit contre la surface postérieure de la tête; il prend le nom de pavillon. Les muscles qui le font mouvoir, chez les autres animaux, sont réduits à des dimensions très-faibles chez l'homme, en sorte que le pavillon est condamné à la plus complète immobilité. On y distingue cinq éminences principales, que l'on désigne sous les noms d'*hélix*, d'*anthélix*, de *tragus*, d'*antitragus*, et de *lobule*,

qui est la portion inférieure et molle de cartilagineux. Trois cavités principales éminent entre elles, celle de l'*héliculaire*, et la *conque*, qui est immédiate du conduit auditif. Ce conduit va jusqu'à un pouce de long chez l'adulte, mine à la *caisse du tympan*, pour la cavité qui sépare l'oreille externe moyenne. La *caisse du tympan* est fermée par la membrane du *tympan* s'attache une petite chaîne composée d'osselets, désignés sous les quatre noms de *enclume*, de *lenticulaire*, qui vient s'attacher à la *fenêtre ovale*. Le nerf auditif arrive à la caisse du tympan, par le conduit gulaire, ou conduit gulaire, pour lancer la pression atmosphérique qui membrane, par le conduit auditif. Le *tympan* est suivie du *labyrinthe*, qui est la 1<sup>re</sup> du *limaçon* ou cavité osseuse cochléaire, et dont la capacité est séparée par une cloison membraneuse, en deux cavités, qu'on appelle *rampes* du limaçon, l'externe, communique par la fenêtre la caisse du tympan, et l'autre, l'interne, dans le vestibule. Après le limaçon on trouve deux demi-cercles, dont deux horizontaux et un vertical, que l'on nomme *canaux semi-circulaires*; leurs extrémités aboutissent à la cavité centrale où viennent s'aboucher les canaux précédentes, la caisse du tympan par la fenêtre ovale, la rampe interne du limaçon, par la fenêtre ronde, et l'auditif interne par un grand nombre d'ouvertures. Toutes les cavités que l'on trouve dans le labyrinthe, on les appelle d'énormes, sont pratiquées dans la dure du *rocher*. Le nerf auditif se divise en nombreuses dichotomies dans le labyrinthe, il tapisse par ses papilles toutes les cavités.

1750. Le son n'est pas seulement de la vibration, car nous percevons les chocs de la boîte, nous entendons les battements d'une puyée sur nos dents. Les théories des ondes sonores, nous donnent des analogies aux solutions du problème; elles nous permettent d'analyser les vibrations, mais nous ne pouvons pas percevoir la perception de l'ouïe; nous y reviendrons dans le deuxième volume, où nous entrerons dans les développements, que suppose la théorie de l'audition.

1751. De même que l'industrie humaine a inventé un supplément à la vue, en regardant artificiellement, et avec une admirable

l'œil ; de même il s'est trouvé qu'après avoir connu la structure de l'oreille, on a construit, pour favoriser l'audition des sons, des appareils entières à celui dont l'anatomie a surpris l'intérieur de cette portion de la machine que l'on désigne sous le nom de

*fondamentale des cinq organes des sens entre eux.*

l'anatomie ne tient compte que des différentes formes ; l'analogie ne s'attache qu'à l'essence et à l'origine du développement, quelles que soient les dimensions et les formes extérieures de l'organe.

On voit que le globe de l'œil des animaux s'adapte aux proportions d'un animal millimètres de diamètre, il n'en sera pas plus compliqué dans sa structure, mais il ne nous apparaîtra que comme un organe plus grande simplicité ; il sera alors en tous les rapports avec une papille de réception. Mais, après avoir suivi l'anatomie au *minimum* de développements par la pensée en sens contraire, nous ne pas devant l'idée de voir dans la papille nerveuse, un organe d'une structure aussi compliquée, en son genre, l'animal le plus développé ; chaque sens, qui modifie ses fonctions, se développe où elle parvient à se mettre en relation avec l'air extérieur, afin de déceler les impressions, celle qui peut se développer de la nature du fluide qu'elle élabora. parfaitement concevable qu'un sens se substitue à un autre et en répare en l'absence ; qu'une papille destinée, normale, à percevoir telle impression, soit à coup de manière à percevoir la voisine ; et il ne répugne pas plus à en supposer des animaux, dont tout le tissu est couvert d'organes de la vision, que d'en tirer, dont toute la périphérie, ainsi démontrerons plus bas, n'est qu'une membrane. Mais si ce phénomène peut être capable de se présenter à l'état normal, il ne doit pas me répugner de supposer qu'il se reproduit dans un état anormal. Il est établi, dans nos observations d'histoire naturelle, que ce que la nature a créé dans une

autre ; nous appelons ces créations insolites des anomalies, des aberrations, des *monstruosités*. Si donc il est démontré qu'elle ait donné à certains êtres des milliers d'yeux, et qu'il me soit permis de pousser à l'infini le nombre d'yeux, dont elle a la puissance de couvrir la surface du corps, il doit m'être également permis de supposer un cas extraordinaire, où un être, qui habituellement ne possède que deux yeux, acquiert tout à coup, par une nouvelle circulation du fluide qui éclaire, des myriades d'organes voyants, et même que toutes les papilles du toucher soient dans le cas de transmettre à mon cerveau l'impression des ombres et de la lumière, c'est-à-dire l'impression des images ; que le toucher de l'aveugle, enfin, ait le sentiment des couleurs, tout autant que celui des accidents de surface, et que le somnambule voie distinctement en fermant les yeux. Or nous avons des exemples incontestables de l'un et l'autre phénomène ; il nous manquait seulement l'explication du fait.

*7<sup>e</sup> Sensibilité.*

1753. Les physiologistes de l'école académique ont procédé à de nombreuses expériences sur la sensibilité, avant de s'être fait une idée rigoureuse de ce mot. Nous les voyons constater qu'un nerf est ou n'est pas sensible, selon que l'animal témoigne ou non de la douleur, à l'instant où le nerf subit la piqure d'une pointe ou une solution de continuité. C'est-à-dire qu'ils n'ont compris, sous le nom de *sensibilité*, que la sensibilité de l'organe du tact ; et sous le nom de sensation expérimentale, que l'impression du frottement ou du déchirement, d'une solution enfin plus ou moins considérable dans la continuité des tissus. Au reste, ce n'est pas avec une discussion plus profonde, que nos physiologistes se livrent à l'expérimentation ; l'un d'eux s'élève hautement contre la logique, en prenant parti pour la voie expérimentale ; comme si la logique n'était pas le flambeau de l'expérimentation.

1754. La *sensibilité* sera pour nous la propriété, que possède un ordre de nerfs, de recevoir une impression extérieure et d'en transmettre la sensation au cerveau. Chaque ordre de nerfs aura donc une sensibilité spéciale, mais tout nerf présentera deux régions différentes, deux sortes de structure, et deux sortes de propriétés ; par son extrémité il recevra les impressions ; par tout le reste de sa longueur, il transmettra les impressions à la masse encéphalique ; dans son tubercule



terminal, il sera organe ; dans sa tige , il sera véhicule de la sensation ; dans l'un il sera sensible, et dans l'autre simple conducteur inerte. Car si la tige était douée d'une certaine sensibilité, la sensation serait arrêtée au passage, absorbée, avant d'arriver au foyer de la pensée et de la perception. Si vous piquez un animal à l'épiderme, il éprouvera une douleur, qu'il ne ressentira nullement si vous le piquez sur le trajet des nerfs qui se dirigent à l'épiderme. Car l'animal ne peut sentir que par un organe, et le cordon nerveux n'est pas un organe, mais une simple communication établie entre des organes. Le nerf optique ne voit pas, mais il transmet la vision ; à plus forte raison si vous le piquez, il ne sentira pas, non-seulement parce qu'il ne se termine pas par un organe du tact, mais encore parce que même alors il ne serait qu'un véhicule et non l'organe papillaire du toucher. Il est inutile d'inviter les physiologistes partisans des piqûres, à ne pas titiller la rétine, puisque définitivement elle est déchuë du rang d'organe de la vision. Le nerf auditif ne sentira pas non plus la piqûre, parce que le nerf auditif ne doit transmettre que des sons et non des douleurs, et ensuite parce que, comme le nerf optique, il est véhicule et non organe. Le cerveau, le foyer des perceptions, est insensible aux sensations qui affectent le toucher ; car il n'est pas organisé pour être en communication avec les corps extérieurs, mais pour combiner les impressions qui lui affluent des extrémités de toutes les fibrilles nerveuses. Que si vous trouvez certains nerfs sensibles avant leur terminaison, examinez bien tout autour, et vous découvrirez des ramifications nerveuses qui se distribuent en papilles du tact, sur la surface que la pointe parcourt : en sorte que vous serez exposés à attribuer au tronc nerveux une sensibilité pour la douleur, qui est le fait d'organes papillaires trop petits pour être vus par l'expérimentation, dont la logique ne dirige pas le scalpel. Ne placez donc plus la résolution des problèmes les plus importants et les plus subtils de la vie, au bout de la pointe d'une aiguille qui gratte ; et interrogez un autre oracle que la physionomie stupide d'un animal qui grimace, et n'exprime d'une manière un peu intelligible d'autre sensation que celle de la torture.

Dans le deuxième volume de cet ouvrage, nous reprendrons la question d'après d'autres errements.

### § III. Composition chimique de la substance cérébrale.

1755. La première analyse que nous possédons du cerveau de l'homme est due à Vauquelin : il a trouvé que cet organe se composait de 80,0 d'eau ; 4,55 de matière grasse blanche ; 7,0 d'albumine ; 1,5 de phosphore ; 5,15 d'osmazôme ; de sel marin, de soufre, de phosphore, de potasse, de chaux et de magnésie.

1756. Mais le résultat de cette analyse, qui rapporte à celle de John sur le cerveau du cerf, paraît une analyse-modèle, ne doit-il pas être considéré que comme un produit de nos anciennes méthodes ; et l'analyse d'un organe de l'être animé est encore à faire, mais c'est d'après d'autres errements qu'il y procéder.

1757. Qu'est-ce, en effet, que cette matière grasse rouge, par rapport à la matière grasse blanche ? N'y a-t-il pas, dans la première, une impureté et mélange ? Il suffit de lire l'analyse de Vauquelin pour être en droit de le soupçonner. En effet, la matière grasse blanche s'obtient, par précipitation, de l'alcool à 56°, dans lequel on bouillit à plusieurs reprises le cinquième volume de substance cérébrale. La matière grasse rouge au contraire s'obtient en évaporant la matière grasse blanche en consistance de bouillie, la solution aqueuse, lavant avec de l'eau pour enlever l'osmazôme. Ces deux matières grasses ne diffèrent que par leur coloration. Je renvoie sur cet article à l'article des huiles et graisses.

1758. Je ne m'occuperai de l'osmazôme que parlant des substances organisatrices.

1759. Mais je m'arrêterai plus spécialement sur le phosphore que Vauquelin regardait comme existant à l'état libre, dans le cerveau. En effet, l'une et l'autre matière grasse, il est évident, est un acide que l'on reconnaît pour de l'acide phosphorique ; c'est cet acide qui, en toutes les particules de la substance charnue, s'oppose à sa complète incinération, et si l'on soigne de laver de temps en temps le charbon de Vauquelin, on conclut que le phosphore n'est pas dans le cerveau, ni à l'état d'acide libre, ni de phosphate d'ammoniaque, de ce que 1<sup>o</sup> leur incinération ces substances ne rougissent le tournesol, et 2<sup>o</sup> de ce qu'une solution de potasse n'en dégage pas de l'ammoniaque. La première raison est péremptoire ; mais il n'y a pas de doute que la seconde l'est également.

est péremptoire ; mais il n'en est de la seconde. Car nous avons vu le caustique agit à chaud sur les paniques, en se combinant avec les ur décomposition (1292). Or, si la unique se trouve mélangée, à l'état bien combinée avec un phosphate, il arrivera sans aucun doute que dégagera plus l'ammoniaque du comme elle l'aurait fait, si ce sel dissous dans un liquide non dé- l'alcali caustique ; mais que, par ble décomposition, l'ammoniaque l'acide organique de la potasse, s que celle-ci se portera sur l'acide L'ammoniaque que la potasse ne l'incinération la dégage ; et l'acide que l'on retrouve alors n'est que liberté par la volatilisation de sa

celles allongée et spinale, d'après ur, contiennent plus de matière d'albumine, d'osmazôme et d'eau. contraire, contiennent beaucoup re grasse, beaucoup plus d'albu- ; graisse analogue à l'adipocire. La nerfs, telle que nous l'avons obser- plique suffisamment la prédomi- umine ; car ce produit représente -seulement du tissu cellulaire qui rs troncs nerveux, mais encore des ues propres, dont est formé cha- cs.

es nerfs présentent deux circon- st bon de signaler : 1<sup>o</sup> un nerf lui-même sur une lame de verre, ce, se dessèche sans se putréfier, substance cérébrale se putréfie en :ures ; 2<sup>o</sup> le nerf une fois desséché ctères physiques de la substance gles et des poils, et autres corps ant aux rapports chimiques, ces nt pas assez pour faire repousser

Cette deuxième observation me le en physiologie. Au reste, c'est un cylindre isolé de nerf (1607) que re faite ; c'est là qu'on aura, à l'état de pureté, la substance nerveuse.

que les nerfs sont de si bons con- tricité, qu'on peut réveiller la iculaire d'un membre privé de la passer le courant voltaïque dans x.

• TOME I.

1763. La méthode ancienne meurt, mais elle ne se rend pas. Là critique que nous avons faite, dans notre première édition, des analyses de Vauquelin relatives à la composition chimique du cerveau, bien loin d'avoir été un avertissement utile pour les chimistes de nos jours, nous a donné un travail bien plus extraordinaire que celui du membre de l'Académie. Le 30 juin 1834, Couerbe a présenté à l'Académie des sciences les résultats de ses recherches sur la nature du cerveau.

1764. « D'après lui (\*), la matière cérébrale, vue au microscope d'un fort grossissement, paraît composée de globules légèrement elliptiques ; mais la substance grise présente constamment ces globules plus gros que la substance blanche. Du reste, ajoute-t-il, ces globules sont coagulables par les acides, comme ceux du lait, du sang, et d'un grand nombre d'autres substances. » Depuis la publication de nos premiers travaux, et surtout depuis celle du *Nouveau système de chimie organique*, les chimistes ont pensé qu'ils donneraient une certaine sanction à leurs expériences de laboratoire, en les faisant précéder de quelques signalements pris au microscope. Mais ils s'acquittent de ce soin sans trop paraître en avoir compris l'importance ; c'est une mode à laquelle ils sont forcés d'obéir, plutôt qu'un devoir d'observateur qu'ils remplissent. Ils s'assurent s'ils voient des globules, et les décrivent ensuite, d'après les formules imprimées plutôt que d'après des expériences qui leur soient propres ; et tout cela, à l'impression, a l'air d'être vrai, parce que tout cela forme une phrase. Les globules se montrent dans toutes les substances organiques que l'on observe au microscope. C'est aux réactions sagement conduites, qu'il appartient de décider de leur nature et de leurs caractères. Or nous trouvons, dans les caractères que l'auteur assigne aux globules par lui observés, des circonstances qui nous démontrent que l'auteur les a définis d'imagination :

1<sup>o</sup> D'abord des globules ne sauraient être coagulables ; car pour se coaguler, il faudrait qu'ils fussent liquides, ce qui est contradictoire dans les termes. Ils peuvent être susceptibles de se déformer, de se contracter, de devenir opaques ; mais, par cela seul qu'ils sont globules, ils sont déjà coagulés.

2<sup>o</sup> Dans le lait, il existe deux sortes de globules, des globules albumineux, que les acides font contracter, et des globules oléagineux, que

(\*) *Journal de Pharmacie*, tom. X, p. 524.

les acides dissolvent et saponifient. Il n'est donc pas exact de comparer les globules du cerveau aux globules du lait, qui sont de deux sortes.

3<sup>o</sup> Il n'est pas vrai que les globules de la substance grise soient constamment plus gros que ceux de la substance blanche, et nous pouvons faire varier le volume des uns et des autres à l'infini, selon que nous procéderons d'une façon ou d'une autre à l'expérience, selon que nous observerons la substance du cerveau seule ou plongée dans une nappe d'eau.

4<sup>o</sup> Enfin la substance oléagineuse domine dans le cerveau; or la substance grasse se distribue dans l'eau qui la recueille au sortir d'un organe, en myriades de globules de toutes les formes et de toutes les dimensions; les globules dont parle l'auteur sont donc des gouttelettes oléagineuses; ils n'avaient rien d'organisé, et partant n'affectaient ni forme ni dimensions invariables. Avis à ceux qui recherchent avec tant d'importance les globules. Mais ce n'est là que le *proemium* du travail de l'auteur.

1765. D'après lui, le cerveau contient six substances principales, également étranges, et par la nature de leur composition, et par les dénominations qui les désignent. La pensée résiderait donc dans un mélange de *stéaroconote*, de *cérancéphalote*, d'*éléancéphol*, de *cérébrote*, de *cholestérote*, et de *névritéine*, plus des corps trouvés par Vauquelin : acide lactique, soufre, phosphore.

La *stéaroconote* de l'auteur serait une matière grasse, de couleur fauve, insipide, donnant par la combustion un charbon acide; elle serait *insoluble dans l'alcool et l'éther*, soluble dans les huiles grasses et volatiles. L'acide nitrique la dissout après quelques instants d'ébullition. Elle reparait avec l'apparence d'une graisse blanche, acide, soluble dans l'alcool bouillant, et cristallise alors en petites lames semblables à celles des acides margarique et stéarique.

La *cérancéphalote* (cire du cerveau) serait solide, brune, insoluble dans l'alcool et dans l'eau, soluble dans 25 parties d'éther froid, se ramollissant par la chaleur sans acquérir une fluidité parfaite; desséchée, elle serait élastique comme le caoutchouc.

L'*éléancéphol* serait liquide, rougeâtre, d'une saveur désagréable, soluble en toutes proportions dans l'éther, les huiles douces et volatiles, et dans l'alcool; à l'aide de la chaleur, cette matière dissout assez bien les autres matières du cerveau, qui lui donnent de la consistance.

La *cérébrote* reviendrait à la *matièrè blanche* de Vauquelin, et à la *myrè* Kuhn; mais Vauquelin la disait fusible; l'a trouvée infusible: elle est soluble dans le bouillant, et peu dans l'alcool froid. Elle de potasse ne la saponifie pas.

La *cholestérote* grasse, cristallisable peu, d'après l'auteur, de la cholestérine.

La *névritéine* est la masse fibreuse, qui reste après la macération de cérébrale dans l'alcool à 40° et dans l'éther.

L'analyse élémentaire lui a fourni les suivants :

	Éléancéph. et stéarocon.	Cérancéphal.	Cérébrote.
Carbone . .	59,832	66,362	67,818
Hydrogène .	9,246	10,034	11,100
Azote . . .	9,352	3,250	3,399
Soufre . . .	2,030	1,959	2,138
Phosphore .	2,420	2,544	2,332
Oxygène . .	17,120	15,851	13,213
	100,000	100,000	100,000

1766. Par un résultat qui certainement de la plus haute importance en physiologie Couerbe avait découvert que le cerveau contenait plus de phosphore que le cerveau normal. Mais tout à coup Lassaigne en a trouvé tout le contraire (\*).

1767. Il serait difficile d'expliquer la route l'auteur est arrivé à des résultats extraordinaires de précision; il aurait fallu à côté de lui pour surprendre chacune des substances pour ainsi dire à la filière peut remarquer tout d'abord une lacune au milieu d'un travail du reste si bien évidemment l'auteur aurait dû nous donner des proportions selon lesquelles chacune des substances rentre dans la composition du cerveau après nous avoir appris, avec la précision décimale, dans quelles proportions chacune renferme de l'hydrogène, du carbone, du phosphore et de l'oxygène. C'est un essentiel et qui mérite nos regrets; car, la main et avec la connaissance du procède aurions eu le moyen d'arriver à des déviations des capacités intellectuelles, par la connaissance des proportions de *cérébrote*, de *note*, d'*éléancéphol*, de *cholestérote*, de *céphalote*, de *névritéine* enfin, qui rentrent dans la composition chimique du cerveau à l'autopsie.

(\*) Journal de Chimie médicale, t. Ier, 2e série.

de en attendant la réalisation de cette cutons la valeur de ces créations en e cerveau renferme deux substances , qui jouent un grand rôle dans l'or- animale, de l'albumine ou fibrine, et combinée, à un état plus ou moins plus ou moins intime, avec des sels eux, des sulfites, hydrosulfates et phos- ces hydrosulfates et ces phosphates pour base la chaux ou un alcali fixe, ant, par la connaissance des habitudes que ces sels ne seraient entrés pour rien mposition élémentaire des substances dessus énumérées, et n'auraient pas la liste des éléments éliminés par l'a- utes ces substances grasses, au lieu e comme des composés senaires, au- ris leur modeste rang de composés 837) parmi les huiles et les graisses. phosphate ammoniacal s'est décomposé bustion en azote et hydrogène gazeux, : phosphorique fixe, l'hydrosulfate en , en soufre et en azote; et sans remonter ar la logique, l'analyste, aussi scrupu- rateur que le physiologiste des résultats (1753), a pris note des nombres épars, l'un tout à sa manière.

un autre côté, l'albumine et l'huile sont esque en égales proportions, dans les es alcalis. Or, s'il se trouve, dans la série ions de l'analyse humide (65), un acide ou

un alcali capable de dissoudre également l'albumine et l'huile, il se formera nécessairement un mélange de deux choses hétérogènes qui simulera une substance *sui generis*, qui sera liquide ou liqué- fiée à la même température, précipitable par les mêmes réactifs, soluble dans les mêmes menstrues, dans l'alcool et dans l'éther, selon les doses de l'acide qui servira de véhicule au mélange, mais de telle sorte qu'il arrivera aussi que l'un des deux éléments du mélange protégera l'autre contre l'action de son dissolvant naturel, une fois que l'acide qui leur sert de véhicule commun aura été saturé par une circonstance quelconque de la manipulation. Alors l'albumine soustraira une portion de l'huile à l'action de l'éther, en se coagulant et l'emprisonnant dans ses molécules; l'huile soustraira à l'action de l'eau toute la quantité d'albumine autour de laquelle elle viendra se déposer, en se précipitant par l'action de l'eau même. Et tous ces effets varieront dans de telles limites, qu'en vérité, si quelque chose nous étonne dans l'analyse qui fait le sujet de ces observations, c'est que l'auteur se soit arrêté à un nombre si petit de créations nominales, et qu'il n'ait pas poussé plus loin le cours de ses conquêtes. Quant aux chiffres de l'analyse, nous ne les considérons, pour nous servir d'une expression de la langue des peintres, que comme des *trompe-l'œil*. En un mot, l'analyse en entier n'est qu'un abus d'une fausse méthode; et son plus grand défaut est certainement dans sa précision.



**NOUVEAU SYSTÈME**  
**DE**  
**CHIMIE ORGANIQUE.**

21. 10. 1944

22. 10. 1944

**NOUVEAU SYSTÈME**  
DE  
**CHIMIE ORGANIQUE**

FONDÉ  
SUR DE NOUVELLES MÉTHODES D'OBSERVATION,  
ET PRÉCÉDÉ  
D'UN TRAITÉ COMPLET DE L'ART D'OBSERVER ET DE MANIPULER ,  
EN GRAND ET EN PETIT ,  
DANS LE LABORATOIRE ET SUR LE PORTE-OBJET DU MICROSCOPE ;

PAR  
**F.-V. RASPAIL.**

TROISIÈME ÉDITION ENTièrement REFONDUE ,  
ACCOMPAGNÉE  
D'UN ATLAS IN-4° DE VINGT PLANCHES DE FIGURES DESSINÉES D'APRÈS NATURE ,  
ET GRAVÉES AVEC LE PLUS GRAND SOIN.

TOME SECOND.

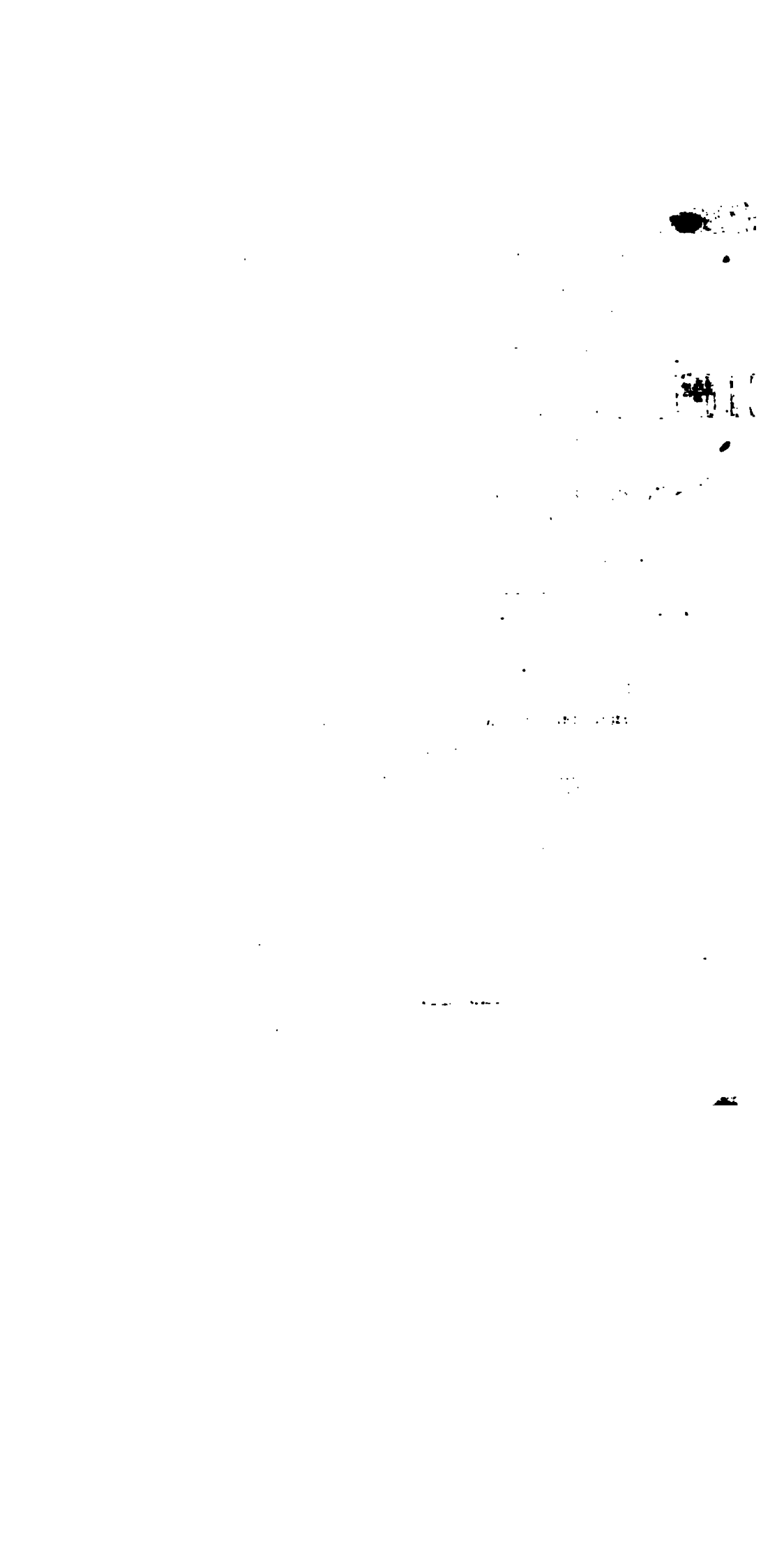
Il n'y a de petit dans la nature que les petits esprits.  
*Mémoire sur l'Alcyonella, 1827.*

---

**BRUXELLES,**  
SOCIÉTÉ ENCYCLOGRAPHIQUE DES SCIENCES MÉDICALES ,  
RUE DE FLANDRE , 155.

**1840.**





---

# NOUVEAU SYSTÈME DE CHIMIE ORGANIQUE.

---

## DEUXIÈME PARTIE.

---

### SYSTÈME OU CHIMIE DESCRIPTIVE.

---

### DEUXIÈME SECTION.

(Suite.)

---

#### CLASSIFICATION.

( Suite.)

PREMIÈRE CLASSE. — PREMIER GROUPE. — DEUXIÈME DIVISION. — SUBSTANCES ORGANISÉES ANIMALES. — TROISIÈME GENRE (1548).

#### QUATRIÈME ESPÈCE.

##### Tissu osseux.

Par les observations auxquelles ce tissu va donner lieu, sa place naturelle est dans la deuxième classe de cet ouvrage des tissus. Mais par son importance rapportée avec ceux qui précèdent, et pour l'enceinte des considérations sur l'organisation, par lesquelles je terminerai ce genre, la nécessité de la décrire ici.

Un os est une substance dure, blanche, moins compacte, inaltérable à l'air sec, dans l'eau froide, réductible en gélatine par l'action de la vapeur, et surtout dans la chaudière à Papin (1548), et donnant par la calcination de moitié de son poids de cendres, et de  $\frac{4}{5}$  de phosphate calcaire et de  $\frac{1}{5}$  de la même base. Certains os offrent, comme les tables aussi compactes que l'ivoire, une

portion plus poreuse, dont les mailles sont remplies de substance rougeâtre, et que l'on nomme *diploté*. En outre, certains autres présentent encore, dans le centre de leur cylindre, une moelle grasseuse qui en prend la forme. Les muscles sont les ressorts des os sur la surface desquels ils s'attachent; les vaisseaux en pénètrent la substance et y portent la vie.

#### § I. Organisation des os.

1772. Afin de pouvoir étudier la structure de l'os au microscope, il faut nécessairement se servir des os qui se développent sous forme de lames minces, et les prendre à leur premier état de développement. Soit, en effet, un des os du crâne d'un fœtus humain long de 12 centimètres, c'est-à-dire qui est arrivé environ au deuxième ou troisième mois de la gestation; j'en ai représenté un fragment pris sur ses bords (pl. 12, fig. 5). On y voit un réseau d'anastomoses imitant si bien des

vaisseaux, que, si l'on n'était pas averti, on ne manquerait pas de commettre cette méprise.

1773. Mais si l'on promène sur sa surface, à l'aide d'une pointe, une goutte d'acide hydrochlorique, on voit aussitôt des bulles d'acide carbonique parcourir l'intérieur des tubes anastomosés en réseau, et les parois de ces tubes s'affaïsser peu à peu les unes contre les autres, en sorte que bientôt tout ce réseau s'efface, et qu'au lieu de ces anastomoses, on n'a plus sous les yeux qu'une membrane simple et homogène. L'incrustation du carbonate calcaire avait donc eu lieu sur toute la paroi interne de chacun de ces tubes; et ces tubes étaient encore creux, comme l'indiquent les bulles de gaz qui circulaient librement dans l'intérieur de ceux que l'acide n'a pas attaqués. Je n'émettrai donc pas une opinion extraordinaire, en considérant ce réseau comme un réseau primitivement vasculaire, qui s'est changé en un réseau osseux, par le dépôt opéré, sur ses parois, du sel calcaire que charriait le liquide de la circulation. Je ne m'occuperai de la cause qui a présidé à cette incrustation qu'en m'occupant des bases des tissus organiques (*deuxième classe*); je ne dois me livrer ici qu'à l'étude de cette organisation, c'est-à-dire à celle du mécanisme de l'accroissement progressif des os.

1774. Or, si l'on examine à cette époque la structure du crâne d'un tel *fœtus*, on aura lieu de remarquer que la portion supérieure de la boîte crânienne se compose extérieurement de sept cellules principales, dans chacune desquelles est logée une des lames osseuses qui représentent les deux os frontaux, les deux pariétaux, les deux temporaux et l'occipital : ces lames osseuses s'amincissent de plus en plus, en approchant des bords. Les sept cellules principales en sont ce que les anatomistes nomment le *périoste*. Mais, car il est important de le faire observer, on voit évidemment que chacune de ces sept lames osseuses tient, par un point médian de sa surface extérieure, à la paroi correspondante de sa *cellule périoste*, de la même manière que nous avons vu les *globules amylicés* et *adipeux*, tenir, par leur *hile*, à la paroi de la cellule qui les engendre (1001, 1491).

1775. La théorie de l'ossification étant démontrée par une expérience directe, et d'après le développement d'une forme d'os, doit être nécessairement vraie à l'égard du développement des os de toutes les formes. Or nous venons de retrouver la cellule génératrice imparforée de l'os, dans le périoste; nous avons vu que la masse osseuse tenait à ses parois par un point de sa surface, et

que c'est par ce point que s'alimente sa masse. Si maintenant cette cellule génératrice, cesse d'être pressée latéralement et par conséquent de sa périphérie, qu'il puisse l'opérer soit en longueur et en forme d'anneau, ou bien dans tous les sens et en forme de masse plus ou moins irrégulière; la masse, de même que la vascularité osseuse, prendra les contours d'un *humerus*, d'un *cubitus*, d'un *radius*, d'un *fémur*, d'un *tibia*, dans le premier cas; d'une *rotule*, d'un *calcaneum*, de la tibia dans le second cas; enfin selon les points qu'elle occupera dans l'organisation, selon les canaux et les voies qui resteront ouvertes à son développement, il variera de forme, de consistance et de densité. Mais de même que les cellules principales sont susceptibles de s'associer en une masse continue, de même les cellules osseuses, en se pressant mutuellement dans leurs développements respectifs, seront dans le cas de se joindre, de se pénétrer et de former un seul os, en s'unissant paroi à paroi toutes les fois que dans ce cas toutes les grandes cellules qui débordent la masse, prendront les formes de *pophyses* ou d'*épiphyses*, selon qu'on a vu ou non les traces de la soudure. On donne le nom de *symphyse* au point d'adhérence d'un os à un autre, dont on découvre les traces à l'œil ou du moins de souvenir marquer la place. Les grandes cellules ont autant de *symphyses* au moins qu'il y a de cellules; nous pouvons compter de protubérances si on les regarde en face; seulement ces *symphyses* disparaissent à l'époque à laquelle il nous est impossible de voir prendre les diverses lignes de démarcation qui appartiennent à des cellules qui se joignent et s'ossifient à la fois, et qui s'étaient aggluées à paroi avant leur ossification même.

1776. Pour concevoir le mode d'accroissement des cellules osseuses, il n'est besoin que de continuer le plan d'organisation que l'os embryonnaire vient de nous faire connaître; c'est-à-dire d'admettre que la masse osseuse (pl. 12, fig. 5) est un emboltement de cellules internes, comme elle est emboltée elle-même par une cellule périoste. Cela étant, et la masse osseuse étant une série décroissante de cellules, les cellules en dedans, et chacune de ces grandes cellules est un agrégat de cellules secondaires, toutes susceptibles du développement d'os; d'un autre côté, l'ossification de l'os se fait par l'incrustation des sels calcaires sur les parois internes des canaux vasculaires de

celles que les cellules (a) s'accroissent sur; la circulation viendra peu à peu d'incrustations calcaires les parois du , n'étant que le dédoublement (1595) de ces cellules, aura dû s'allonger nécessairement avec les deux cellules elles-mêmes. Sur les externes (1276) de la lame, on sur les canaux à une époque où ils offriront des canaux, l'une, la plus ancienne, qui sera restée, et l'autre, celle de nouvelle formation, dénuée d'incrustations, se confondra, par sa consistance, avec le pourtour lule même; en sorte que la portion intérieure du canal débordera la lame, sous forme de sa sautoie et d'anfractuosités. A mesure que les masses osseuses se développeront, elles se rapprocheront les unes des autres par leurs bords; et il se trouvera un moment où elles se pénétreront intimement, de sorte que le développement de l'une ne peut avoir lieu que dans les anfractuosités de l'autre, et *vice versa*, ce qui formera le tissu osseux anatomie désigne sous le nom de *suture*. On va décrire le développement de l'embollement le plus externe; le développement des embollements plus internes suit pas à pas et en même temps le développement de celui-ci, sur lequel vient tout, pour ainsi dire; et c'est par l'union indéfinie de ce type que la lame s'élargit, tout en croissant dans les deux directions. Mais comme l'accroissement se fait autour d'un point central, par lequel la lame s'abouche avec le périoste, et que c'est la circulation, qui apporte l'incrustation, dans tous les sens, il se produira une divergence plastique, un rayonnement qui restera empreint sur la surface de la lame, et qui sera d'autant plus visible que l'os sera soumis plus jeune à cette étude; et qu'on observe distinctement sur les os, surtout du jeune fœtus. Chacun de ces rayonnements représente une série de cellules secondaires qui entrent dans la formation de l'embollement cellulaire, sur lequel se dessinent. Mais si le développement osseux s'était opéré dans une capacité limitée, et qu'il n'eût été gêné par aucune compression, chacune de ces rangées aurait pu se développer dans le sens du cylindre, elles se seraient toutes étendues vers le centre, et par conséquent l'os offert, par une section perpendiculaire du cylindre, une tranche composée de

rayonnements analogues, quoique plus nombreux, à ceux qui se dessinent sur une tranche d'orange. Le développement osseux s'exécute dans ce cas, d'après les mêmes lois que dans le premier exemple, seulement le mode en est différent.

1778. Mais, comme les embollements s'engendrent à l'intérieur et par une série décroissante, il s'ensuivra que les embollements de ce cylindre les plus durs seront les embollements externes, car ils seront dans tous les cas les premiers en formation, les plus anciens en date, et partant les plus riches en incrustations calcaires, et que, d'un autre côté, et par la raison inverse, les embollements les plus internes seront les plus mous, les moins riches en incrustations, et les plus riches au contraire en substances organisatrices (856); ils formeront la moelle, qui se détache par la cuisson, en un cylindre graisseux, comme la moelle de certaines tiges végétales se détache d'un bloc à une certaine époque.

1779. De même que l'organe osseux est susceptible de développement, de même il est susceptible, ainsi que tous les autres genres d'organes, de décroître et de s'épuiser, de s'amaigrir enfin, c'est-à-dire qu'il peut s'épuiser au profit du développement des organes voisins, ou d'une élaboration anormale et dévorante; ses cellules de gros calibre peuvent se vider de leurs sucs, et se réduire à leurs simples parois osseuses; le tissu prendra alors le nom de *diploë*; les parois membraneuses de ces cellules peuvent à leur tour se décomposer, en sorte qu'il ne reste que le réseau vasculaire osseux, qui présentera dès ce moment à la dissection ou au feutre osseux, ou de longs filaments solides, entrecroisés dans différents sens ou différentes longueurs. Enfin, si la circulation incrustante est acide au lieu d'être neutre, elle cessera d'incruster les parois, elle dissoudra les sels calcaires qu'elle déposait auparavant; et au lieu d'engendrer l'ossification, elle ramollira les os déjà formés, elle ramènera la cellule osseuse à l'état d'une cellule molle; ce phénomène prendra le nom de ramollissement des os, d'*ostéomalacie*.

1780. Puisque les os ne sont autre chose que des organes cellulaires qui s'incrusteront de jour en jour de sels calcaires, il est évident que l'on doit les trouver d'autant moins consistants qu'on les observera sur un sujet moins âgé; et si l'on cherchait à appliquer des noms spéciaux aux diverses phases de cette consistance progressive, la nomenclature s'enrichirait sans fin à chaque nouvelle observation. Car l'os du fœtus est d'abord réduit aux caractères d'un cartilage flexible, qui devient

de plus en plus consistant, et cela par des nuances indéfinies, progression qui continue chez l'enfant, qui acquiert son terme le plus élevé chez l'adulte, et qui décroît chez le vieillard. Mais avant d'avoir les caractères du cartilage, l'os du fœtus offre, dans ses petites dimensions, ceux du ligament et du tendon.

1781. Observez que tout tissu, de quelque dénomination qu'il puisse être, est susceptible de devenir osseux, par suite du même travail qui préside à l'ossification des os normaux et proprement dits; les artères s'ossifient chez le vieillard; le cœur s'ossifie en grande partie dans une foule de maladies; bien d'autres tissus charnus s'ossifient dans des cas extraordinaires, et avec des caractères aussi variés que le sont les termes de la progression organisatrice qui ossifie. Chez les poissons, les os sont cartilagineux, et cela avec deux caractères de consistance, sur lesquels sont fondées les deux divisions des poissons à charpente osseuse et des poissons à charpente cartilagineuse. C'est-à-dire que, chez les uns, les os, plus cartilagineux que chez les animaux terrestres, le sont moins que chez les poissons désignés plus spécialement sous le nom de poissons cartilagineux. Chez certains animaux, nous voyons l'*aponévrose* externe du muscle (1563) revêtir les caractères du tendon, le tendon prendre celui du cartilage, et tous les muscles qui entourent le *tibia* des oiseaux (ce que l'on est à même d'observer à chaque instant sur les gallinacées) se terminer par tout autant de tendons ossifiés.

1782. Ce n'est donc pas par des caractères chimiques tranchés, que l'on est en droit d'établir une différence entre le ligament, le tendon, le cartilage et les os; car évidemment ces quatre sortes d'organes ne sont que quatre termes arbitrairement pris, sur la progression qui incruste de sels calcaires un tissu animal. Ce n'est pas même d'après les principes de l'anatomie comparée qu'il est permis de fixer ces différences; c'est simplement d'après les études de l'anatomie spéciale, et selon les rapports de position. En chimie, nous pourrions distinguer approximativement quatre phases d'ossification: la première, qui affecterait le caractère flexible, quoique résistant, du *ligament*; la seconde, le caractère élastique, mais moins flexible du *tendon*; la troisième, le caractère croquant et cassant du cartilage; et la quatrième et dernière, le caractère de dureté et de compacité inflexible de l'os; et entre ces quatre jalons, l'observation est dans le cas de placer des

milliers de nuances. Sous le rapport nous donnerons le nom de *ligament* qui unissent deux os ensemble, qui tous leurs mouvements sans en provoquer les retiennent emboîtés l'un dans l'autre; dont l'un sur l'autre; dont l'un, enfin, est d'empêcher les déplacements des leviers de la locomotion. Le *tendon* est un tissu qui unira le muscle à un os quelconque; sera l'aponévrose revêtant les cordons ligamenteux; le *cartilage* sera un tissu osseux, moins dur que l'os, d'un tissu quoique plus flexible, recouvrant et coussinet les surfaces qui supportent un mouvement continu, unissant deux systèmes de muscles, que le jeu des viscères internes tend à rapprocher alternativement l'un de l'autre; des oscillations régulières et continues *ment* sert de charnière, le *tendon* de charnière, le *cartilage* de coussinet. Mais répétons, la chimie actuelle est incapable de déterminer la ligne de démarcation que nous établissons entre ces diverses ossifications.

1783. Peut-être est-il permis d'entrevoir la solution du problème est dans le cas de verser dans l'excès de la combinaison des os sur leur incrustation, et réciproquement à-dire que le cartilage pourrait être le tissu dont la membrane serait moins incrustée de carbonate calcaire, mais combinée (355) avec une grande quantité de phosphate de chaux; l'os proprement dit serait le cartilage, la combinaison organisée du tissu animal, phosphate de chaux, incrustée de plus avec un titré de carbonate de chaux qu'y indiquent l'analyse. On peut ramener l'os le plus compacte à la consistance du cartilage, en le laissant macérer dans l'acide phosphorique étendu d'eau, qui dissout le carbonate calcaire incrusté (1273), et attaque le phosphate calcaire, que je suppose comme formant la base du tissu organique. Nous nous occupons sur ces idées en nous occupant de la base terreuse des tissus.

## § II. Examen des analyses chimiques ont eu pour objet l'étude des espèces d'ossifications ci-dessus mentionnées.

1784. OS PROPREMENT DIT. — La dissolution du phosphate de chaux dans la substance

Gahn. Scheele révéla, en 1771, au public, la communication qu'il en avait ; il annonça en même temps la découverte fluorique à l'état de fluorure. Trente ans plus tard Morichini renvoya fossile et l'émail des dents. Berzelius (1800 et 1807) trouvèrent le phosphate de magnésie, de l'alumine, de l'oxyde de fer et de l'oxyde de manganèse. Le carbonate de chaux y a été découvert à l'époque qui appartient aux temps de la découverte du phosphate de chaux, d'après Berzelius-phosphate à un degré tout particulier de pureté dont la formule atomistique est  $\text{Ca}_3\text{P}_2\text{O}_8$  ; sel que l'on obtient en précipitant le phosphate de chaux de la solution de l'ammoniaque. Mais, de même que les autres circonstances, les chimistes ont interprété les phénomènes de la décomposition des os d'après les produits de la désorganisation par suite de ce genre d'induction. Le phosphate des os est devenu un sous-phosphate et d'une formule théorique particulière. En effet, pour obtenir à l'état de sous-phosphate des os et en déterminer les proportions, on commence par attaquer les os calcinés du vinaigre distillé, qui est censé dissoudre le carbonate calcaire insoluble, et on filtre l'acétate de chaux qui est soluble ; on évapore le résidu, au moyen de l'acide étendu, qui est censé dissoudre le phosphate de chaux ; on filtre le résidu pour le dépouiller de tous les débris qui ne sont pas entièrement désorganisés ; on évapore le liquide ; le précipité est censé être la présence de ce réactif est censé être le phosphate de chaux, précisément à l'état où il existe dans les os, à l'état de sous-phosphate de chaux  $\text{Ca}_2\text{P}_2\text{O}_8$ . Mais tout cet échafaudage de chimie croule, dès qu'on cherche à l'application de l'acide acétique sur les os ; la théorie admet que l'acide acétique dissout le carbonate calcaire qui existe dans les os ; que l'acide hydrochlorique ne saurait dissoudre le phosphate à l'état de sous-phosphate. Mais s'il arrivait que le phosphate se trouvât dans les os, comme il se trouve dans la substance osseuse (855), avec la substance osseuse, les parois de laquelle le carbonate de chaux est simplement incrusté, il s'ensui-

vrait que la calcination, en éliminant les éléments gazeux qui forment la substance organique, déposerait le phosphate de chaux comme une couche imperméable sur la majeure partie du carbonate de chaux, c'est-à-dire sur toute la quantité dont se composent les os ; ceux dont la calcination aurait le plus facilement obstrué les orifices. Or alors même qu'on ne serait pas porté à admettre cette hypothèse comme étant l'expression de la réalité, il serait impossible de ne pas convenir que le phosphate de chaux occupe une région différente de celle qui est dévolue dans l'organisation des os au carbonate calcaire ; et cela suffit pour arriver au même résultat théorique, c'est-à-dire pour conclure que la calcination emprisonne une grande partie de carbonate calcaire ou au moins de chaux calcinée, dans les molécules agglomérées du phosphate de chaux. Cela étant, l'acide acétique, qui ne dissout pas le phosphate, ne saurait par conséquent atteindre et dissoudre le carbonate alcalin que le phosphate recouvre. L'acide hydrochlorique, qui sera destiné à attaquer le phosphate, dissoudra donc en même temps le carbonate qu'il aura éliminé, le liquide acide renfermera donc en même temps du phosphate de chaux, de l'hydrochlorate de chaux et même du carbonate en dissolution, que l'acide étendu n'aura pu attaquer. Or l'ammoniaque, en s'emparant de l'acide hydrochlorique en excès, qui sert de dissolvant à tous ces sels, précipitera donc non-seulement le phosphate de chaux, mais encore la chaux qui servait de base et au carbonate, et à l'hydrochlorate, et même à l'acétate. Ce sera donc un mélange de phosphate de chaux et de chaux à divers états. Quand donc on cherchera à déterminer les proportions des divers éléments de ce sel, si l'on ne tient compte de ces principes, on attribuera au phosphate toute la quantité de chaux qu'on aura isolée de ce mélange, on aura donc un sous-phosphate de chaux avec un grand excès de chaux.

1785. Pour déterminer les proportions de magnésie, on dissout les os calcinés dans l'acide nitrique, on sature la dissolution par l'ammoniaque, sans la troubler, on précipite l'acide phosphorique par l'acétate de plomb ; on filtre la liqueur, on en sépare l'excès de plomb par le gaz hydrosulfurique, on sature avec l'ammoniaque, et on verse dans le liquide de l'oxalate d'ammoniaque qui en sépare la chaux ; on filtre de nouveau la liqueur, on l'évapore à siccité, on calcine la masse dans un creuset de platine. Le résidu est de la magnésie, mêlée aux traces d'oxyde de fer et de manganèse.

que les os peuvent contenir, et dont il est si facile de reconnaître la présence au moyen des réactifs (102, 698); l'existence de l'alumine et de la silice dans la structure des os est encore douteuse. Quoi qu'il en soit, ce procédé est trop compliqué, pour que le résultat définitif soit en état de représenter toute la quantité, et rien que la quantité de magnésie qui existe dans les os.

1786. En résumé on calcine les os, pour évaluer par la pesée la quantité de substance organique que l'organe a perdu. On dissout le carbonate de chaux dans l'acide acétique, on le précipite par l'acide oxalique; on calcine de nouveau le précipité pour connaître les proportions de chaux, et par celle de la chaux les proportions du carbonate calcaire. On dissout le phosphate de chaux dans l'acide hydrochlorique, et on le précipite *intégralement* par l'ammoniaque, pour en reconnaître le poids, après l'avoir desséché suffisamment. On reconnaît le poids de la magnésie, par le précipité que l'on obtient d'une manière si compliquée, de sa dissolution dans l'acide acétique. En outre, Berzélius démontre chimiquement la présence des vaisseaux qui pénètrent le cartilage des os et les nourrissent, en faisant macérer des os bien nettoyés dans de l'acide hydrochlorique étendu, jusqu'au point où ils ont perdu la moitié de leurs sels; « il les lave à l'eau froide, puis il les met en contact avec de l'eau à près de 100° pendant vingt-quatre heures, en ayant soin de ne point agiter le liquide. La portion de cartilage, dit-il, dépouillée de ses sels calcaires se dissout, laissant à nu, sous la forme d'une peluche blanche, les petits vaisseaux qui sortent de la portion non décomposée de l'os. Ces vaisseaux se reconnaissent à la loupe; le moindre attouchement les déchire. Ce sont eux qui rendent trouble la liqueur, lorsqu'on fait fondre le cartilage dans l'eau bouillante; ce sont eux également qui donnent la soude et le sel marin et un extrait analogue à celui de la viande. » Nous sommes loin d'admettre comme positifs les faits contenus dans une semblable analyse; et nous sommes convaincu que l'anatomie démontre mieux que ne saurait le faire la chimie, la présence et la disposition du réseau vasculaire qui porte la vie dans la substance des os; ce n'est pas par des procédés qui désorganisent que l'on doit prétendre à relever le tracé de l'organisation. Nous ne savons en vérité pas à quels caractères l'auteur distingue à la loupe un vaisseau d'un autre organe; et il nous paraît, d'après sa description, que c'est seulement à la faveur de la forme fibrillaire. Mais à ce compte, tout tissu qui se

désorganise dans l'eau présenterait, non ment un feutre, mais encore des flocons seaux. Ensuite, le caractère d'un vaisseau dans un tissu est précisément le contraire que Berzélius lui assigne; un vaisseau n'est isolé comme certains ramuscules nerveux, verse toujours au moins une membrane qui double, et ce n'est que par la pensée et l'imagination qu'on peut le figurer et le décrire réduit à ses parois, comme un simple caillou qu'a donc vu Berzélius n'était pas tout à fait. Enfin, les os sont pénétrés de deux ordres de vaisseaux : 1° de vaisseaux propres qui contiennent les produits de la circulation sanguine; 2° de vaisseaux anfractuosités de l'os, pour fournir au développement de toutes ses cellules; 3° d'ossements, des vaisseaux spéciaux de la circulation incrustante; vaisseaux qui ne diffèrent des premiers que par le mode d'élaboration, par la forme, et qui sont susceptibles d'être nus à part, comme les autres, par l'oblitération de la membrane des cellules, dont ils ne sont que le doublement. Lequel de ces deux ordres de vaisseaux a cru voir Berzélius? Il n'est pas difficile de dire que ce qui rend trouble la liqueur, lorsqu'on fait dissoudre le cartilage dans l'eau bouillante, soit composé uniquement de ces vaisseaux; une hypothèse que l'auteur se permet généralement, et dont il eût été bon qu'il avertisse les autres. Car la liqueur est rendue trouble par tous les débris des membranes et parois cellulaires, et les acides ont isolées, par le dégagement de l'acide carbonique, qui, pour se faire, doit déchirer et réduire en lambeaux minces tout ce qui faisait obstacle à son dégagement. Enfin, ce n'est pas à la membrane de ces vaisseaux, mais bien au sang lui-même qui circulait dans les os, qu'il faut attribuer la soude et le sel marin, que l'analyse rencontre dans les sels des os. Car de toute nécessité tenir compte de ce sang qu'on n'a pris aucun soin de l'extraire de l'analyse, et il faut bien que les sels de soude trouvent quelque part dans les résultats.

1787. Suivant Fourcroy et Vauquelin, le bœuf seraient composés d'environ :

Tissu cellulaire. . . . .	30
Phosphate de chaux. . . . .	37
Carbonate de chaux. . . . .	10
Phosphate de magnésie. . . . .	1
Alumine, silice, oxyde de fer, oxyde de manganèse, des traces.	

et Berzélius, les os d'homme et des renfermeraient :

	Homme.	Bœuf.
complètement		
ns l'eau. . . .	32,17	33,30
l' . . . . .	1,13	
phate de chaux		
eu de fluorure		
l' . . . . .	53,04	57,35
e de chaux. .	11,30	3,85
de magnésie?	1,16	2,05
sel marin. . .	1,20	3,45
	100,00	100,00

la substance que Berzélius désigne de cartilage revient exactement à ce qu'il désigne sous celui de tissu cartilagineux, car du moins il a primé une analogie. L'épithète avec laquelle Berzélius accompagne le nom qu'il impose à la substance organique des os, est encore plus fautive que le nom lui-même; elle est contraire aux termes, car il n'est pas en analogie avec l'espèce de cartilage qui soit l'eau. Au reste, la solubilité de cette substance dans l'eau est due à une erreur d'observation; on a pris un phénomène de suspension pour un phénomène de dissolution; il a vu un os dans un état gélatineux.

Comme l'auteur a dû avoir donné les fibrilles qu'il a prises pour des os, on n'était moins digne de reproche; on a vu dans une analyse, et à la suite d'une analyse chimique, les proportions exactes des os équivoques, c'est une préférence de force dont l'analyse est incapable; on aurait mieux fait de réunir ces deux analyses, l'analyse des os de l'homme, comme on l'a faite dans l'analyse des os du bœuf.

Le fluorure de calcium aurait tout fait disparaître dans les autres articles que sous le sous-phosphate de chaux; il existe en faible quantité, qu'on n'en constate que par les traces de son passage qu'il laisse sur le verre du récipient. On place un mélange d'acide sulfurique étendu d'eau égal au sien, dans une cornue que l'on cesse de chauffer, avec du verre. On soumet le liquide à la distillation et l'on recueille de l'acide hydrofluorique dans le récipient, car les parois du verre résistent au passage des gouttes, et il s'est formé de l'acide hydroflu-

osilicique. L'auteur avait, dans une première analyse, porté les proportions du fluorure de calcium dans les os à 2 pour 100; mais il s'est assuré, dans une analyse subséquente, que ce chiffre était exagéré.

1792. 4<sup>e</sup> Ce qui doit paraître surprenant, c'est que les os de bœuf ne contiennent que près de 4 sur 100 de carbonate, quand les os d'homme en contiennent près de 12. Et nous ne pouvons expliquer la différence qu'offre, sous ce rapport, l'analyse de Berzélius avec celle de Fourcroy, qu'à la faveur des données que nous avons établies plus haut (1784), relativement à la composition intime du sous-phosphate de chaux des os. Chez le bœuf, les procédés chimiques employés par Berzélius auront été de nature à laisser le carbonate de chaux emprisonné d'une manière plus tenace, par le phosphate de chaux, qui l'aura protégé comme d'une couche imperméable contre l'action de l'acide acétique. Rien n'est plus facile de concevoir que les os desséchés ou soumis préalablement à la chaleur soient moins attaquables par les acides faibles que les os frais; car, dans ce cas, le carbonate calcaire est protégé, non-seulement par le phosphate, mais encore par la membrane animale qui, en se contractant par la dessiccation, a dû non-seulement resserrer ses pores, mais encore obstruer les orifices des canaux vasculaires, sur les parois desquels s'est produite l'incrustation calcaire. Il est encore permis de présumer que la différence dans la configuration du tissu incrusté influera notablement sur la différence des proportions du carbonate par rapport au sous-phosphate; en sorte que le carbonate variera en poids, selon que l'on soumettra à l'analyse l'humérus ou le fémur, le *cubitus* ou le *tibia*, un os de la boîte crânienne ou un des os du bassin, les os du carpe et du métacarpe et les os du tarse et du métatarse. Il ne suffit donc plus d'indiquer l'espèce d'animal dont on aura soumis les os à l'analyse chimique; mais il faudra encore désigner dans quelle région du squelette on aura choisi de préférence l'os, dont on se propose de reconnaître les principes constituants; les deux ou trois analyses comparatives que nous possédons ne sont donc rien moins que comparatives, et l'étude des rapports d'espèce à espèce est à reprendre sur une échelle plus large et d'os à os, ce à quoi ni Fourcroy ni Berzélius n'ont pas songé. Aussi n'attachons-nous pas la moindre importance aux résultats suivants, par lesquels ce dernier auteur a établi les proportions de carbonate et sous-phosphate qui se trouveraient, d'après lui, dans 100 parties d'os calci-



nés, chez les cinq animaux dont les noms suivent :

	Phosphate.	Carbonate.
Lion. . . . .	95,0	2,5
Brehis. . . . .	80,0	19,3
Poule. . . . .	88,9	10,4
Grenouille. . . .	95,2	2,4
Poissons. . . . .	91,9	5,3

Une dernière réflexion achèvera de démontrer toute l'incertitude que laissent, dans un esprit philosophique, les résultats obtenus par ce procédé. La calcination poussée un peu trop loin, ou continuée pendant un certain temps, change le carbonate en chaux vive; et comme on juge de la présence du carbonate par l'effervescence que produit le dégagement de l'acide carbonique, et que la chaux vive se combine avec l'acide sans effervescence, on décantera l'acide, bien avant qu'il ait dissous la portion de chaux, qui, dans les os, appartenait au carbonate; car on décantera, dès que l'effervescence cessera d'avoir lieu, et on reportera cette quantité sur le sous-phosphate que l'on aura dissous dans l'acide hydrochlorique. Or il est des os plus poreux que d'autres, et qui, par conséquent, se calcineront plus vite que d'autres, et chez qui le carbonate de chaux deviendra plus vite et en plus grande quantité alcalin, chez qui donc l'analyse commettra des erreurs plus graves, en établissant les proportions des deux sels sur des résultats aussi peu conformes à l'état primitif des choses.

1793. 5<sup>o</sup> La magnésie existe plutôt à l'état de carbonate qu'à celui de phosphate dans les os; elle se combine avec l'acide phosphorique dans l'acte de la calcination; et l'acide phosphorique provient du phosphate d'ammoniaque, dont les chimistes n'ont pas soupçonné l'existence. C'est au même phosphate d'ammoniaque décomposé par le temps, qu'il faut attribuer l'acidité des os qu'on a trouvés dans un tombeau de l'église Sainte-Genève, os qui avaient près de sept cents ans.

1794. CARTILAGES. — Dans l'analyse des cartilages, on paraît n'avoir eu en vue que de constater l'absence du sel terreux, que nous avons dit exister chez les os à l'état d'incrustation. On a conclu que les cartilages en général ne renfermaient aucune parcelle de carbonate, parce que, dans le fait, le cartilage en renferme une quantité trop minime pour que les réactifs en rendent la présence sensible. On n'a pas poussé plus loin l'examen, et on s'est fort peu occupé des sels qui, d'après nous, se trouvent, dans les cartilages comme dans les os, à l'état d'une combinaison

intime avec la membrane organique. L'examen aussi peu approfondi, la chi craint d'établir des analogies.

1795. Les os des poissons *osseux* : passage des os proprement dits, des os mifères et des oiseaux, à la charpente neuse des poissons dits *cartilagineux*. brochet, qui appartient à la première seraient composés, d'après Dumenil, de

Matière animale. . . . .  
Phosphate de chaux. . . . .  
Carbonate de chaux. . . . .  
Soude, chlorures, et autres phosphates.

D'après Chevreul, les os du crâne des mammifères sont composés de :

Matière animale et humidité. . . . .  
Phosphate de chaux. . . . .  
Carbonate de chaux. . . . .  
Phosphate de magnésie. . . . .  
Sel de soude, chlorure de soude. . . . .

Mais quant aux os des poissons car là toute analogie cesse. D'après Chevreul, le cartilage du squal se gonfle peu à peu bouillante, devient transparent au plus être visible, mais ne se dissout qu'une fois son poids d'eau. L'acide hydrochlorique opère la dissolution. Sa dissolution ne pas précipitée par l'infusion de noix, ne donne pas de gelée quand on l'évapore; l'on conclut que la matière dissoute : l'albumine ni de la colle (substance dont l'unique caractère est d'être collante par l'alcool, cette substance se devient moins transparente; l'alcool, en lui enlevant une graisse liquide (ce qui n'est pas nécessaire pour que devienne moins transparente, car il a pour effet que l'alcool lui enlève les molécules l'imprégnait auparavant, et partant avec elle une masse transparente). En mie a conclu que c'est là une matière chimique toute particulière, qui mériterait ample examen, surtout si l'expérience trait, a-t-elle ajouté, que cette même remplace, chez les poissons cartilagineux, les sels terreux qui constituent les os des osseux (conclusion curieuse, qui é

portion organique qui, d'après les  
terait seule chez les poissons carti-  
mplacerait la matière terreuse qui  
portion organique chez les pois-  
Par une conséquence plus précise,  
ilagineuse des poissons serait an-  
cus. Mais qu'est-ce que le mucus?  
te quelque chose d'analogue à la  
geuse.

le cartilage analogue au mucus, les  
distingué un cartilage qui se résout  
in cartilage inattaquable par l'eau  
premier existe dans les fausses  
s cartilages des os proprement dits.  
ite dans le cartilage des oreilles, du  
rachée-artère. Mais ces différences  
temps pendant lequel on laisse les  
autres substances exposées à l'action  
lante. Car dans la machine à Papin,  
du second ordre se résolvent tout  
celle que les cartilages du premier  
uillante non comprimée; et sous ce  
n'est autre qu'un rapport de durée,  
ur se montrer conséquent, admettre  
longue de divers cartilages, selon  
résoudront en colle, à une tempé-  
levée que les autres.

rés Frommherz et Gugert, les car-  
nasses côtes contiendraient 3,402 de  
10, et 100 parties de ces cendres se  
it de :

bate de chaux. . . .	4,056
bate de chaux. . . .	18,372
bate de magnésie. . . .	6,908
e de soude. . . . .	24,241
nate de soude. . . . .	35,068
bate de soude. . . . .	0,925
re de soude. . . . .	8,231
e de potasse. . . . .	1,300
de fer et perte. . . .	0,999
	<hr/> 100,000

le les sels ne manquent pas, pour sou-  
gie du cartilage avec les os, et pour  
lui de la théorie qui considère les car-  
ie une des phases dont l'ossification  
re.

ELLE DES OS. — Berzélius l'a trouvée  
: 96 de graisse médullaire, 1 de mem-  
raisseaux, et 3 de liquides renfermés  
.— TOME II.

dans ces corps; résultats qui représentent les trois  
opérations auxquelles s'est livré l'auteur, mais  
nullement le nombre et les rapports proportionnels  
des substances que renferme la moelle. Qui ne  
savait, du reste, que la moelle renferme du bouil-  
lon, de la graisse et des membranes? La chimie  
organique fourmille pourtant d'analyses sembla-  
bles, dont les chiffres, souvent placés par des ap-  
proximations et des conjectures, ne se retrouvent  
pas deux fois à la même place et avec la même  
valeur.

1799. DIPLOË. — Berzélius a placé sous cette  
rubrique une ébauche d'analyse, qu'il a tentée sur  
une rondelle de vertèbre dorsale détachée avec la  
scie. Il a trouvé que, « desséchée au bain-marie,  
elle avait perdu 0,40 d'eau; que l'eau, mêlée avec  
un peu d'ammoniaque, enlevait au résidu sec 0,13,  
y compris une trace de graisse médullaire, et  
laissait 0,47 de tissu osseux. La perte, l'auteur  
l'attribue au liquide rouge, espèce de sérum du  
sang à demi concret qui remplit, d'après lui, la  
partie celluleuse du diploë, liquide d'un brun  
foncé, qui prend une couleur rouge intense par  
l'effet du contact de l'air, se dissout complètement  
dans l'eau sans déposer de fibrine, se coagule  
par l'ébullition, et donne un liquide incolore rou-  
gissant le papier tournesol. Ce liquide contient 75,5  
parties d'eau, et 24,5 de matières solides. » On  
voit que l'auteur hésite à admettre que ce liquide  
soit du sang; car il ne dépose pas de fibrine, et  
il donne après l'ébullition un liquide incolore, et  
qui rougit le tournesol. Or la fibrine, c'est-à-dire,  
d'après nous, l'albumine, ne se dépose du sang  
que lorsque le liquide n'est pas étendu d'eau; mais  
si vous délayez un liquide sanguin dans l'eau, la  
fibrine ne se déposera pas, vu que l'albumine du  
sang est soluble dans l'eau, et que, dans ce cas,  
on emploie une assez grande quantité d'eau pour  
la dissoudre; et alors même, si on attend quel-  
ques heures, avant de soumettre le liquide à l'é-  
bullition, on trouvera qu'il rougit la teinture de  
tournesol; car l'albumine du sang très-étendue  
vire, comme la farine (1249), à une acidité de  
plus en plus prononcée. Enfin ce n'est pas sur une  
expérience de détail aussi vague, qu'on peut géné-  
raliser la composition chimique du diploë. Le  
diploë, du reste, ne diffère de la table de l'os,  
auquel il appartient, que de la même manière  
qu'un os diffère souvent d'un autre os plus com-  
pacte et plus avancé en âge et en organisation;  
c'est une portion osseuse, dont les cellules se sont  
arrêtées, dans leur développement vésiculaire, à

réfugie le colimaçon, est l'analogue de la vertèbre qui est plongée dans le corps d'un animal supérieur, il faudra aussi admettre que le muscle qui sert à sa reptation, est l'analogue de tous les muscles de nos deux membres pelviens; ensuite, pourquoi la coquille serait-elle plutôt l'analogue du squelette ou de la vertèbre que celui de la boîte crânienne d'un animal? Mais, dans cette dernière supposition, pourquoi ne pas admettre que tout le corps d'un animal soit dans le cas de se réfugier dans la boîte de sa cervelle? Tel est au reste le caractère de toutes les théories *à priori*, c'est-à-dire des théories qui, partant d'un seul rapport observé, cherchent à découvrir tous les autres, par induction, et sans avoir recours à la filière et à la contre-épreuve de l'observation. L'induction doit s'arrêter aux deux termes de la comparaison, pour en établir le rapport de ressemblance ou de différence qui constitue la conclusion. L'observation doit succéder ensuite pour établir un nouveau terme de comparaison et donner matière à une nouvelle induction. Les auteurs français et étrangers d'anatomie transcendante ne se sont livrés à tant de savantes divagations, que pour n'avoir attaché de l'importance qu'à un seul rapport, et pour avoir cherché le type de l'unité dans une des moins essentielles fonctions de l'organisme; ils ont voulu saisir l'analogie à son origine, en partant d'une pièce qui n'existe jamais à l'origine, et qui n'existe pas dans toutes les classes à l'époque du développement le plus avancé. En un mot, s'il n'est pas permis d'admettre que l'artère ossifiée, que le cœur ossifié soit l'analogue anatomique de la vertèbre et du squelette, il ne doit pas être permis davantage d'admettre que les écailles de la tortue, que la coquille des mollusques, soit l'analogue du squelette des vertèbres. La coquille est chimiquement analogue à toute autre espèce d'os; mais anatomiquement elle n'est qu'une ossification, dont il s'agit ensuite de reconnaître l'analogie avec toute autre espèce d'organe, ossifié ou non.

1807. COQUILLE DES MOLLUSQUES. — Les naturalistes expliquaient la formation de la coquille des mollusques, par une exsudation calcaire qui venait se concréter à la surface du corps de l'animal. Mais une exsudation ne se concrète pas; elle est rejetée au dehors, non-seulement comme un objet de rebut, mais encore comme une substance, dont la présence est un obstacle aux fonctions, et souvent un germe de putréfaction. Du reste, aucune exsudation en se concrétant n'affecte la

régularité de structure, la symétrie des parties, le poli enfin que l'on remarque sur les mollusques. Dans l'eau, une semblable exsudation ne pourrait jamais s'agglutiner à la surface du corps du mollusque; car la matière qui se pose ne saurait s'échapper au dehors qu'à l'état liquide, et par des points détachés, à la manière enfin de la sueur; mais l'eau ambiante la reprendrait pour la déposer au moins pour l'enlever par grumeaux, qu'elle sortirait des canaux excréteurs par la formation de ces molécules en une couche continue, serait donc impossible dans un milieu qui sert de dissolvant à tant de choses. D'un autre côté, si vous opérez, sur l'étendue de la coquille d'un animal vivant, une solution partielle, l'animal répare peu à peu cette substance avec les mêmes accidents et les mêmes taches qu'auparavant; seulement l'épave est égale jamais celle des portions non touchées. Or l'excrétion d'un animal adulte ne peut se reproduire, au même endroit, les mêmes couleurs et de surface de l'excrétion de moins avancé en âge. La coquille des mollusques n'est donc pas le produit d'une excretion.

1808. La théorie, au contraire, qui a bien servi à expliquer l'ossification des vertèbres, peut s'appliquer avec un égal succès à expliquer la formation et l'analogie de la coquille. Supposez, en effet, que la membrane externe et épidermique d'un animal se recouvre d'une couche de carbonate calcaire, sur les parois des canaux vasculaires qui forment le réseau (1595) du tissu cellulaire. Cette couche deviendra peu à peu osseuse, en traversant toutes les phases progressives de l'ossification; elle formera ensuite une coque, dans laquelle, si l'animal est privé d'une charpente osseuse, il se réfugiera comme dans un asile protégé. Cette membrane ossifiée sera remplacée, dans ses primitives fonctions, par une couche plus inférieure, qui deviendra à son tour la membrane épidermique de l'animal, celle qui se développera progressivement du corps. À mesure qu'elle débordera donc la coque, elle sera exposée dès lors aux mêmes influences; elle s'ossifiera à son tour, en s'agglutinant à la coque externe et en l'allongeant d'autant qu'elle placée à son tour par une autre membrane épidermique, qui subira, après son développement complet, le même sort que la deuxième. Une troisième couche la coque déjà formée, deux. C'est par ce mécanisme que

mouler sur le corps du mollusque, en tous les contours, en conserver la forme et en suivre le développement à mesure qu'il comptera même toutes les phases de la série des superpositions, par des stries concentriques, qui se dessinent perpendiculairement à l'axe, selon lequel l'écroûtement aura eu lieu.

Si l'on examine, avec une attention particulière les rapports d'adhérence du mollusque à sa coquille, on ne tarde pas à s'assurer, comme les naturalistes, que le corps de l'animal n'est pas organiquement, par une membrane continue aux bords de sa coquille, que la coquille est la continuation de la portion membranaire à peu près déviée en coquille à son tour. Une coquille bivalve, une moule, ou tout autre, on remarque, lorsque l'animal écarte ses valves, que chacune d'elles est tapissée intérieurement d'un voile membraneux de même nature qu'elles, et qui adhère tellement à ses parois qu'on ne peut l'en séparer qu'à l'aide du couteau et des deux voiles, que l'on désigne sous le nom de *manteau*, viennent s'insérer, par toute sa surface, qui ne borde pas la valve calcaire, sur la surface dorsale du mollusque, en sorte qu'ils forment la continuation de la coquille, l'intermédiaire membraneux de la coquille et de l'animal. Le *manteau* du mollusque, qui est en présence de la valve, s'ossifie, en incrustant un réseau circumcellulaire de cartilage, il se produit sans doute, entre les valves, un vide qui accélère l'application de la portion fraîchement ossifiée sur la surface ancienne; et la valve s'enrichit d'une nouvelle couche qui, en augmentant son épaisseur, borde aussi par toute sa périphérie, vu qu'il a continué à se développer par toute sa surface membraneuse, dans le sens de l'une et de l'autre; les stries d'accroissement délimitent toutes des courbes complètes autour du noyau de la coquille.

J'ai cherché à étudier ce noyau primitif lui-même, à l'époque (\*) où je m'occupais de publier le travail de Jacobson, sur lequel je comptais de le publier officiellement dans le *Bulletin* de l'Académie de 40 pages d'impression ne renferme qu'une seule observation rapporteur; observation qui n'est certaine. Je constatai que les moules de la mer avaient leurs petites coquilles dans un

paquet en apparence excrémentiel, après les avoir élevées, comme par une incubation utérine, dans les locules de leurs grandes branchies. Ces petites coquilles étaient dures et cassantes, et pourtant elles ne renfermaient pas encore un atome du carbonate calcaire, qui se montre si abondant dans les coquilles adultes. En effet, l'acide hydrochlorique n'en dégageait pas la moindre bulle gazeuse. Ainsi, la coquille était formée, avant toute espèce d'incrustation, c'est-à-dire, dans l'opinion ancienne, avant qu'elle fût coquille. Elle était organisée de toutes pièces, avant de rien posséder des caractères de l'incrustation qui, aux yeux des naturalistes, constitue le caractère de la coquille. Mais elle possédait du phosphate, auquel sans doute, elle était redevable de sa consistance et de sa dureté; car l'acide hydrochlorique étendu la rendait molle et membraneuse; elle s'affaïssait alors dans le liquide, comme toute membrane réduite à ses simples parois. Ce n'était donc pas une excrétion, une exsudation cutanée, mais bien un organe *sui generis*, une ossification enfin, dans le sens que nous avons attaché à ce mot.

1811. Quant aux coquilles univalves, j'ai eu aussi l'occasion de les observer dans leur œuf, et j'en ai fait connaître, dans le travail sur *l'Alcyonelle*, la respiration, dans le sein de la coquille même; à cette époque la coquille est toute formée, et elle affecte la même structure qu'à un âge plus avancé. Or une exsudation ne se montrerait pas avec de tels caractères dans le germe, et alors que l'embryon est encore emprisonné dans son albumen.

1812. En conséquence, la coquille des mollusques est une ossification, qui s'opère régulièrement et par couches successives du dehors en dedans, sur la portion externe du corps de l'animal, sur son fourreau ou son manteau; et quand l'animal rentre dans sa coquille, la membrane qui forme, chez les univalves, l'adhérence de la coquille et de l'animal, se prête, par son élasticité, à ces mouvements de contraction, comme si l'animal était libre et isolé de son test osseux. L'ossification qui s'opère, chez les animaux vertébrés, sur les organes intermusculaires, s'opère, chez les mollusques univalves, sur le derme, pour ainsi dire, de la portion postérieure de leur corps. Chez les mollusques bivalves, qui sont symétriques et non spiralés, la portion postérieure se divise en deux lobes égaux dont chacun donne naissance à une valve; et l'analogie zoo-

*Annales des sciences d'observation*, tome I, janvier 1829. — Travail que l'école académique a

reproduit presque littéralement et, selon la consigne ordinaire, sans citation, dans les *Annal. des sc. nat.*, Juin 1836.



fine, et une substance mince, membraneuse, possédant les propriétés de l'*albumine coagulée* !

Suivant Vogel, le corail rouge (*Isis nobilis*) contient :

Membrane animale . . . . .	1,0
Acide carbonique. . . . .	27,5
Chaux. . . . .	50,5
Magnésie. . . . .	5,0
Oxyde rouge de fer. . . . .	1,0
Sulfate de chaux, sel marin. . . . .	0,5
Eau. . . . .	6,0
Perte. . . . .	10,5
	<hr/> 100,0

Vauquelin a signalé, dans un madrépore rouge du cap Leuwin, une matière membraneuse, une matière colorante rouge qui devient violette par les alcalis, du carbonate de chaux et du sel marin.

1819. Toutes ces dissidences et ces indécisions tiennent à ce que les chimistes, ne s'étant pas fait une idée juste de l'organisation de ces masses calcaires, ont reporté le tissu tantôt sur le compte d'un tissu corné et gélatineux, tantôt sur celui de l'albumine, tantôt sur celui des sels dissous qui sont dans le cas de tenir en suspension les débris de la membrane primitivement organisée. Quand cette membrane s'est offerte à eux consistante et forte de son organisation, ils ont négligé de l'incinérer, ils se sont contentés d'analyser les sels qui la recouvraient de leurs incrustations ; partant ils ont passé sous silence le phosphate de chaux qui a pu se trouver dans un état de combinaison intime avec la membrane elle-même, et lui prêter les caractères d'un tissu corné.

1820. CÉPHALOPODES (1654). — Dans le mémoire sur l'*alcyonelle*, et dans la première édition de cet ouvrage, pag. 258, nous avons révélé l'analogie incontestable des polypes avec les céphalopodes, sous le rapport de la structure anatomique, opinion qui a été depuis copiée par les auteurs classiques. Or, sous le rapport qui nous occupe, l'analogie se soutient encore, en passant par toutes sortes de nuances. Le corps du polype étant organisé sur le type de celui des céphalopodes de grand calibre, des poulpes, des sèches, des calmars, le fourreau dans lequel il pait enveloppé, et dont il est la continuation, même après son ossification complète, ne saurait rencontrer un analogue plus frappant que dans le sac du céphalopode, grande enveloppe dont le céphalopode est la continuation, et qui en emprisonne toute la

moitié inférieure. Ce sac, il est vrai jamais et ne se transforme jamais dans les trois genres que nous venons de citer, mais il devient coquille chez l'argonaute, le manteau membraneux de la limace, la coquille chez le colimaçon, comme le calcaire du polypier des corallines, le gineux chez l'alcyonelle et chez les autres, cela par la seule ossification d'un organe par la seule incrustation calcaire du phatique, qui circule autour de toutes les cellules du tissu. Les céphalopodes sont des polypes isolés, comme la plupart des autres céphalopodes ramifiés ; et si les autres étaient restés fixés contre le rocher, ils n'auraient pas leur parturition ovipare, ils eussent été comme leurs analogues, de la puissance de la puissance, qu'ils se fussent reproduits par graines ; nous aurions eu des polypes gigantesques. Au sortir de la coquille, le polype est une unité isolée, parfaitement distincte que avec le céphalopode ; il est comme un polype unique, enfermé dans un fourreau tenant à rien, représente le sac des autres dans toute sa simplicité.

1821. AMMONITES. — Nous n'avons pas présenté des ammonites fossiles que nous avons trouvées dans le nautilus papyracé ; et par l'analogie du nautilus, il est permis de remonter à l'animal. La coquille du nautilus se distingue de la coquille des univalves, par des conques d'autant plus nombreuses que l'animal est âgé, par des cloisons transversales qui divisent la capacité de la coquille, parallèlement à l'axe, et perpendiculairement à l'axe de la tige. Lorsqu'on rencontre le nautilus et les ammonites fossiles conservés et sans altération, on les trouve organisés sur le même type que le nautilus, quant à la structure générale de la coquille, ainsi qu'on les observe dans nos marbres, la scié a passé par le plan qui comprend la dorsale et l'axe de la coquille. Cette section est alors des loges séparées par des cloisons et traversées par un canal parallèle à l'axe dorsale, dont il est rapproché chez les ammonites et éloigné de la moitié du diamètre chez les nautilus ; ce canal se nomme le *siphon*. Les ammonites de ce genre qui ont perdu leur test présentent des circonstances bien différentes, et dont les analogues ne s'étaient nullement rendus compte avant le travail que nous avons publié.

dans le *Lycée* (\*), circonstances dont nous plus bas l'explication, après avoir l'origine du développement de la coquille, s'offre à nous dans son état d'intégrité. Le premier instant de la comparaison, il y a tout un monde entre la structure des ammonites et celle des mollusques. La manière dont nous avons conçu le développement de celle-ci nous not de l'énigme de l'autre, qui n'en a pas yeux qu'une modification. En effet, établi (1807) que la coquille des mollusques n'était que la cellule génératrice qui s'ossifiait et qui croissait ensuite et en épaisseur, par la juxtaposition de toutes les couches externes de la brique de l'animal, portion contenue dans la portion antérieure n'est que la . Supposons que la première couche e, et que la seconde ou bien la plus nence à manifester une tendance à couches qu'elle recouvre, pour s'ossifier. Il se présente deux cas divers, cet isolement peut s'opérer : ou bien, elle viendra s'appliquer, par la force de la couche ossifiée qui la recouvre ; elle et celle-ci s'interposera de l'air e sérieux qui les tiendra à distance re, et obligera la première à suivre le n avant de la portion postérieure du mal, et à s'ossifier et durcir contre

Dans la première hypothèse, vous mille des univalves, dans la seconde, camérée des nautilus et ammonites, concamérations augmenteront successivement, à mesure qu'une nouvelle ic accomplira son isolement et son n sorte que le nombre de ces concamérations l'âge de l'animal, et n'indiquent à lui seul une différence spécifique aussi que le test et les cloisons épaisseur d'autant plus grande que plus âgé ; mais comme le développement alopode aura lieu en spirale et que ments nouveaux recouvriront de es anciens, les plus faibles seront de plus en plus par les plus forts. urtant à certaines espèces de cette res avoir suivi la direction en spirale avoir recouvert d'un ou deux tours camérations, le céphalopode, soit un obstacle interposé, soit retenu

10, 13, 17, 20, 24, 27 nov., 1er, 11 déc. 1831.

— TOME II.

a attaché malgré lui à la surface du rocher, prenait tout à coup la direction rectiligne, et ossifiait ses concamérations sans se rouler sur lui-même ; dans cet état, il s'offre comme une crosse emmanchée d'une tige de même diamètre et de même configuration ; son test prend le nom classique d'*hamites*.

1825. Mais dans les terrains sulfureux, tels que les argiles du lias, à la place du test régulier qui se rencontre si fréquemment entier dans les terrains calcaires, dans les marbres surtout, au lieu du test de l'animal, on ne rencontre plus que des espèces de vertèbres enchâssées les unes dans les autres par tout autant d'engrenages arborisés, vertèbres qui jouent librement les unes contre les autres, et qui se désembolent avec la plus grande facilité. On observe alors que leur substance est analogue en général à celle du milieu géologique dans lequel on les a trouvées fossiles, et qu'elles n'offrent qu'un agrégat de molécules terreuses. Lorsque le fossile maintient encore son unité caractéristique, qu'il conserve sa forme générale et n'a perdu que son test, la surface est ciselée d'arborisations compliquées, qui s'étendent du bord dorsal de l'animal à son bord ventral, par tout autant de jolies sinuosités transversales, auxquelles on a fait jouer un rôle dans la classification, avant d'en avoir constaté l'origine. Or si l'on examine l'ouverture d'une ammonite, dont le test n'a point perdu sa forme par la fossilisation, on remarque, tout autour des bords de la cloison antérieure, une rangée d'enfoncements cylindroïdes ; ces enfoncements se bifurquent en deux ou trois autres enfoncements, lesquels se bifurquent en deux ou trois autres et ainsi de suite jusqu'aux derniers, qui ne se bifurquent pas, mais se terminent en cônes imporforés. Il est évident que ces ramifications en creux sont la contre-empreinte des ramifications musculaires en relief, dont les extrémités adhéraient au fond de leur enfoncement respectif, comme les aponévroses aux os des animaux supérieurs. Quand le test est conservé, il offre les enfoncements que nous venons de décrire ; mais aucune ramification externe sur la surface qui correspond aux enfoncements ramifiés. Jamais, au contraire, on ne trouve les arborisations de la surface plus nombreuses et mieux dessinées, que lorsque le test est oblitéré et les enfoncements disparus. Or, que l'on remplisse de cire les enfoncements ramifiés, et qu'on use ensuite la portion du test qui les recouvre ; lorsqu'on sera parvenu à mettre à nu chacun de ses cônes, on aura fait naître une arborisation, dont les angles rentrants appartiendront à la cire, et les angles sortants à



la concamération suivante, et *vice versa*. Nous voici donc sur la voie de ce phénomène variable. Admettons que la matière fossilisante soit parvenue à remplir toutes les concamérations du polype, en suivant le siphon qui aura commencé par s'oblitérer le premier; cette matière se moulera sur tous les accidents de surface de la concamération dans laquelle elle se sera infiltrée et solidifiée; mais qu'à la suite, et par l'action corrosive de cette substance, le test ait disparu, le test avec ses parois externes et partant ses cloisons; la coquille, réduite aux moules des concamérations, se présentera comme une série de vertèbres engrenées par des sutures analogues aux sutures des os du crâne; car les cornets ramifiés qui occupent le bord de la coquille se seront remplis de substance fossilisante, tout aussi bien que la grande capacité de la concamération; les engrenages proviendront de leurs saillies; et sur la surface externe, ils présenteront ces arborisations saillantes et rentrantes qui marqueront la ligne de séparation de chaque moule. Remplissez de cire les concamérations d'une ammonite non détériorée, soit au moyen du siphon que vous aurez fait disparaître par l'introduction d'un acide, soit en usant le test sur une des parois latérales de la coquille; faites dissoudre ensuite le test calcaire dans un acide étendu qui attaque la base et respecte la cire, et vous aurez une ammonite fossile en cire, avec ses *spondyliolithes* ou pseudovertèbres, et les arborisations de la surface. Chez le nautilus, rien de semblable ne s'observe; les cloisons sont sinuées, mais non marquées d'enfoncements; et partant leur test usé n'offre jamais des arborisations analogues.

1824. En expliquant la structure et les phénomènes de fossilisation des ammonites gigantesques, nous avons par conséquent expliqué la structure et le développement de ces innombrables céphalopodes microscopiques, dont les coquilles forment, dans nos mers actuelles, des bancs de sable aussi puissants presque, que les dépôts de miliolites, qui occupent un si grand espace dans les couches géologiques de nos environs. Nous avons donc dans nos mers des ammonites vivantes; et cependant nous ignorons encore absolument l'anatomie du céphalopode, dont ces petites coquilles sont le résidu. Ce n'est cependant pas faute d'argent consacré à cette étude délicate, mais importante, en histoire naturelle; et plus d'un voyageur subventionné a reçu mission de les observer sur les côtes. Mais la subvention ne fait pas l'observateur; et sous ce rapport,

elle se trompe un peu trop souvent. L'un des derniers venus, au lieu de ces animaux sont des céphalopodes, un nouvel animal qu'il désigne sous le nom de *rhizopode*; et, d'après lui, la coquille dont nous parlons, ne serait produite par une masse informe et gélatineuse qui se ramifie et s'attacherait aux *fucus* et autres végétaux, par des prolongements albumineux, qui serviraient à sa reptation. On a donné des figures gravées dans les *sciences naturelles*, déc. 1855. La figure donne justice du texte, et suffit pour expliquer le genre de méprise, dont l'auteur est victime dans cette singulière observation. Les fois que l'on déplace un animal dans un milieu agité dans lequel il vit plongé, il contracte en lui-même, et s'attache à son ennuyé de vivre, à la surface des parois dans lequel il est exilé; il commence non-seulement à languir, mais à se ramper en rampant contre les parois; le rampe dans la décomposition d'une substance qui se décompose intimement et pour toujours aux corps s'étire comme du gluten que l'on malaxé dans l'eau; prend fantaisie à l'animal de se déplacer, et agonie, pour aller contracter de nouvelles racines sur d'autres points; enfin, au lieu de ramper, il laisse des prolongements bifurqués, fils plus ou moins longs, et des ramifications glutineuses dont il est le centre. C'est à quoi nous avons vu nos lymnées fluviales se comporter dans nos bocaux, en *rhizopodes* gigantesques. L'eau du vase se décomposait. Dans le texte de l'auteur, nous ne trouvons pas un mot de tout ce phénomène; et il n'était pas besoin d'aller chercher les bords de la mer pour le découvrir. Les lectures hebdomadaires de l'Académie des sciences, des bizarreries de cette force, et de la permission qu'à nous de tirer de temps à autre l'intérêt de la vérité, notre unique motif, et la franchise et loyale justice.

1825. OS DE SEICHE. — Nous avons vu dans le sac des grands céphalopodes, dans le fourreau des polypes; la seiche n'est qu'un point d'analogie de plus, par l'ossification qui occupe, comme un large bouclier, la surface dorsale de l'animal, et que l'on désigne sous le nom d'*os de seiche*; et que l'on trouve blanche, biconvexe, dure et chagrinée sur la surface dorsale, raboteuse comme le diploé sur sa surface

Il sert à polir les ouvrages d'os et d'ivoire dans les cages des oiseaux de saut ; ils puissent s'y aiguiser le bec de temps en temps. Après John, la surface postérieure de cet os :

matière animale soluble dans l'eau, au sel marin. . . . .	7
matière insoluble dans l'eau et la chaux. . . . .	9
matière de chaux et traces de phosphate. . . . .	80
avec traces de magnésie. . . . .	4
	<hr/> 100

La principale et poreuse contiendrait, même auteur :

matière animale, soluble dans l'eau au sel marin. . . . .	7
matière insoluble dans l'eau et la chaux à froid. . . . .	4
matière de chaux avec traces de phosphate. . . . .	85
avec traces de magnésie. . . . .	4
	<hr/> 100

**OSTÉOGENÈSE.** — Chez ces animaux, l'ossification, non point dans les grandes cellules des faisceaux musculaires qui contiennent un nœud animal, un membre, mais dans la périphérie de chaque nœud, un membre de l'animal ; et toutes les portions du corps se trouvent ainsi emprisonnées dans une consistance qui les met à l'abri des attaques du plus grand nombre des liquides ; en un mot, c'est le derme et le muscle musculaire qui s'est ossifié chez eux.

Gœbel a trouvé dans les portions osseuses de (*astacus fluviatilis*) :

	Pinces.	Pattes et yeux.
matière de chaux. . . . .	68,36	68,25
matière de chaux. . . . .	14,06	18,75
matière membraneuse. . . . .	17,88	12,75

Enfin, le test de l'écrevisse ordinaire

matière cartilagineuse. . . . .	55,5
matière de chaux avec traces d'oxyfer et de manganèse. . . . .	61,0
matière de chaux. . . . .	5,7
	<hr/> 100,0

D'après Chevreul, le test du homard est composé de :

Matière animale et eau. . . . .	44,76
Carbonate de chaux. . . . .	49,26
Phosphate de chaux. . . . .	3,22
Phosphate de magnésie. . . . .	1,26
Sels de soude. . . . .	1,50
	<hr/> 100,00

Le test des crabes au contraire renfermerait :

Matière animale et eau. . . . .	28,6
Carbonate de chaux. . . . .	62,8
Phosphate de chaux. . . . .	6,0
Phosphate de magnésie. . . . .	1,0
Sels de soude. . . . .	1,6
	<hr/> 100,0

Mais le test de l'écrevisse est coloré, pendant l'état de vie, par une matière verte bouteille, qui devient rouge par le feu, par la cuisson dans l'eau à 70° environ, par les acides, par les alcalis, et par conséquent par la fermentation ammoniacale, par l'alcool, par l'action de l'oxygène ; qui blanchit par le chlore, mais ne subit aucun changement dans les gaz hydrogène et acide carbonique. Les chimistes se sont demandé quelle était la nature de cette matière colorante. Ils ont traité le test parfaitement nettoyé, par l'alcool qui s'est coloré au rouge, couleur que les acides sulfurique et nitrique font passer au vert, et qui ne redevient pas rouge par les alcalis. Lorsqu'on évapore la dissolution alcoolique, on obtient une matière rouge, ferme, analogue à une graisse, qui, lavée à l'eau chaude, peut se garder sans altération. Cette substance grasse est insoluble dans l'eau, mais, sans contredit, de nouveau soluble dans l'alcool qui s'en colore en jaune rouge ; elle est soluble dans les huiles volatiles et dans la graisse, mais non dans les huiles végétales fixes. L'acide sulfurique concentré la détruit, mais l'acide étendu la dissout. La dissolution alcoolique est précipitée, par l'acétate de plomb, en une matière violette. D'après Macaire, elle répand, par la combustion, des vapeurs ammoniacales. D'après Gœbel, au contraire, son analyse élémentaire donnerait :

Carbonate.	Oxygène.	Hydrogène.	Azote.
68,18	22,58	9,24	0

1828. La substance dans laquelle les chimistes n'ont vu que la matière colorante, est un simple



mélange d'une substance grasse, de sels et de la matière colorante elle-même. Quant à celle-ci, elle est analogue à la matière verte végétale; elle change de coloration en s'oxygénant; et son oxygénation est subordonnée, dans l'animal, à la nature des membranes qui l'emprisonnent, et qui sont dans le cas de la soustraire plus ou moins longtemps à l'action de l'air intérieur ou extérieur. C'est aux effets de ce mélange qu'il faut attribuer l'anomalie qu'elle offre, comme matière verte, à l'action de l'acide sulfurique, qui verdit la couleur rouge, au lieu de la maintenir. Supposez, en effet, qu'en dissolvant la matière colorante renfermée dans une cellule ou un canal vasculaire, l'alcool dissolve en même temps de l'oxygène contenu ou circulant tout près, mais dans une autre région; en se dissolvant, la matière colorante rougira. Si maintenant vous ajoutez à la masse une certaine quantité d'acide sulfurique avide d'eau, celui-ci soustraira à la matière colorante une quantité d'oxygène et d'hydrogène nécessaire pour former de l'eau, et la matière passera au vert, et à un vert d'autant plus solide, que la graisse attaquée par l'acide formera à chacune de ses molécules une enveloppe d'autant plus imperméable. Nous reviendrons sur ce sujet, en nous occupant des matières colorantes.

#### 1829. ÉLYTRES ET PARTIES CORNÉES DES INSECTES.

— L'ossification chez les insectes s'est opérée, comme chez les crustacés, mais sur une échelle moins grande. D'après Hatchett, le test des insectes traité par l'acide hydrochlorique fournit 64 de phosphate, et 10 de carbonate de chaux; il abandonne 26 d'une substance d'un jaune clair, analogue au cartilage. Mais il est évident que ce jaune clair de la substance est le produit de l'action de l'acide (1354). D'après Odier, lorsqu'on fait bouillir des élytres de coléoptères dans une dissolution de potasse caustique, celle-ci en extrait de l'albumine, une matière analogue à l'extrait de viande, une matière grasse, colorée, qui est soluble dans l'alcool, et une substance brune qui est soluble dans l'alcali, mais insoluble dans l'eau et dans l'alcool; il reste alors une substance molle, qui formerait, d'après l'auteur, le quart du poids des élytres, qui se charbonnerait, sans fondre et sans donner à la distillation des produits ammoniacaux; qui serait soluble dans l'acide sulfurique étendu et dans l'acide nitrique, à l'aide de la chaleur. L'auteur a cru devoir, d'après ces caractères, la nommer *chitine*. Mais il est évident que cette différence dans les résultats

tient à une différence dans les procédés ne pas s'apercevoir que la même substance a des caractères contradictoires, l'aura traitée par l'acide hydrochlorique ou la potasse? Odier s'est trompé, en considérant cette substance, comme ne donnant pas d'ammoniacaux à la distillation; et cela, ce que l'ébullition dans la potasse notablement dégagée toute l'ammoniaque à la distillation, soit encore à ce que l'ammoniacale pendant la distillation se saturée par un acide, et n'aura par aucun signe de sa présence aux réactifs; mais avoir recours à celui qui, à nos yeux, ne diffère d'aucune substance membraneuse des os et des parties animales.

#### 1850. COQUILLE DES OEUFS D'OISEAU.

La coquille de l'œuf est la couche la plus externe de l'albumen qui s'est ossifiée; elle est la deuxième couche dont l'ossification est la moins avancée, et qui a conservé une pelliculeuse. La coquille, outre la membrane interne, renferme une grande quantité de carbonate de magnésie, d'oxyde de soufre.

#### 1851. CALCULS URINAIRES ET ARTHROSES.

C'est par la théorie de l'ossification que nous expliquerons la formation de ces concrétions. Mais le nombre des substances qui ont donné lieu à la solidification des divers produits, nous oblige d'en renvoyer l'étude à la deuxième classe de l'ouvrage.

#### COROLLAIRE.

— Nous répéterons, d'après les analyses précédentes, l'observation que nous avons déjà faite à l'égard des os. Non-seulement ces analyses nous ont donné des résultats trop vagues et par trop incertains pour représenter la constitution réelle de ces substances qui en ont été l'objet; mais en supposant arrivées au degré d'exactitude que nous leur avons données, elles ne seraient que de vaines considérations de la structure individuelle du coquillage qui aurait fait l'objet de cette recherche, mais nullement comme pouvant

espèces du même genre, ni même à du même individu. L'ossification en incrustation progressive, et partant il offre les mêmes proportions chimiques caractères physiques, dans les circonstances et les phases de son ac-

*iges des os et des ossifications.*

USTRIE. — Les os des grands mammifères travaillés en manches de couteaux, en habits, et en autres ouvrages de ce genre et des contrées entières en France, ville de Thiers, qui ne possèdent pas d'usines. L'astragale du pied de l'homme est de temps immémorial, et sert encore dans les villages de nos provinces, au jeu des enfants. Les habitants de Montauban les *tibia* et les *femur* des moutons de clous, pour palisser leurs espaliers murs de plâtras; les clous en usage sont les loques et les branches parés et leurs aspérités, et ont besoin d'être velés souvent, rongés par le plâtre et dans nos faubourgs, et surtout dans des abattoirs et des voiries, on entre-tient de jardin, les murs en pisé, les animaux, qui contribuent, comme l'harpe, à la solidité de ces frères humains.

PERLES ET PERLES ARTIFICIELLES. — L'industrie ne pouvait laisser sans usage une subreptive et d'un aussi bel éclat que la coquille. Aussi l'a-t-elle fait entrer dans les plus beaux ornements de nos jours des parures destinées à la toilette. La mode est une contagion qui ne descend pas de la classe distinguée dans la société; le pauvre a été tenté de son tour de nacre et de perles; la vanité illusion capable de faire trêve aux plus vives douleurs au dénûment et à l'indigence la nature n'a pu suffire à tous les vœux; elle a fourni de perles et de nacre au premier, comme de raison, il s'est en n'en restait plus pour le pauvre. Il a été à celui-ci de recourir à l'art et à celui qui lui donnent toujours des équivalents d'ingénieux mensonges. Nous voyons alors des nacres et des perles pour les riches et pour toutes les bourses; mais des fausses perles à mentir, que bien des parures

naturelles, prises au subterfuge, ont porté envie aux perles qui ne sont point sorties de la mer.

La beauté de la nacre et de la perle étant l'effet du poli de la surface et de la blancheur chatoyante de la substance, l'industrie a obtenu le poli au moyen du verre, et le chatolement au moyen des molécules nacrées, isolées et tenues en suspension par un acide; ces molécules, en s'appliquant contre la surface interne d'une lame mince de verre, ont reproduit de la sorte les *irisations* que l'on obtient en physique par les couches de mince épaisseur. Pour arriver à ce résultat, on a commencé par dissoudre, dans de l'acide acétique étendu, les écailles des petites ailettes, genre de poissons qui, jusqu'à présent, a fourni à cette industrie les meilleurs produits. D'un autre côté, on a soufflé à la lampe (362) de petites bulles de verre d'une très-mince épaisseur; par la petite ouverture de ces bulles, on a insufflé la dissolution des écailles contre les parois internes de la bulle; et la bulle ainsi tapissée et comme étamée par cette couche nacrée, a pris tout à coup les caractères de la perle naturelle. Afin de rendre l'adhérence de la dissolution plus durable, on a ensuite injecté de la cire liquide, qui, en refroidissant, a formé une couche plus interne encore, capable de maintenir l'autre en position.

Il ne faudrait pas croire que l'acide dissolve la substance nacrée; en effet, la nacre étant un *stuc* formé par l'incrustation du phosphate, et surtout du carbonate calcaire sur la membrane animale, la dissolution, en se reportant uniquement sur le sel calcaire, détruirait par le fait la nacre elle-même. Mais l'acide, que l'on a soin d'employer étendu d'eau, en attaquant çà et là le sel calcaire, ou en dissolvant çà et là les molécules qu'il rencontre, isole, par cela même, les molécules qu'il n'a pas attaquées; celles-ci montent en suspension et se distribuent dans le liquide; elles gardent par conséquent leur caractère nacré, puisqu'elles conservent l'état de combinaison d'où résulte la nacre; et ce sont elles qui, en s'appliquant sur la surface interne de la bulle de verre, produisent l'illusion qui a fait le succès de ce genre d'industrie. L'acide transporte la nacre chatoyante, et la moule sur la surface du verre, qui lui rend ainsi le poli de ses premières surfaces.

Il est de la nature des perles d'être fragiles, et l'art en a imité jusqu'à la fragilité; une perle solide et dure ne serait pas une perle. Mais il n'a pas été aussi facile de reproduire la nacre, avec l'épaisseur et la solidité qu'exigent d'autres espèces d'ornement. La nacre, en effet, est, en ce cas,



taillée dans l'épaisseur même de la valve d'une coquille; elle offre alors une assez forte résistance, et se prête impunément au frottement et à tous les mouvements que doit supporter un ustensile, et qui auraient bientôt mis en éclats la nacre artificielle, si on cherchait à l'étendre sur une surface de verre soufflée au chalumeau. Cependant les fabricants de bijouteries fausses et de ces verroteries dont les négresses des colonies sont encore plus avides que nos villageoises, les fabricants ont senti la nécessité d'imiter la nacre, comme ils ont imité la perle; mais cette fois leur génie s'est trouvé en défaut. Voici les deux moyens que nous leur avons proposé d'employer.

1<sup>o</sup> Mélangez du blanc d'œuf, ou de l'amidon de pomme de terre bouilli, ou de la gomme arabique, avec de la chaux vive en poudre, et imprimez la pâte sur un moule en verre de la forme que vous avez envie de reproduire. Lorsque la pâte sera sèche et qu'elle vous paraîtra d'un beau poli, passez-y ça et là une couche la plus mince possible d'huile de térébenthine, ou d'un peu d'eau de Cologne, ou d'une tout autre dissolution alcoolique ou éthérée d'une huile essentielle, au moyen d'un simple linge que vous aurez imprégné d'un peu de ces substances. Il est probable qu'après quelques essais vous aurez parfaitement imité la nacre; la chaux et l'albumine donnant la teinte jaune de la nacre, le moulage lui ayant donné le poli, et la couche d'huile essentielle, qui se sera attachée à la surface, produisant les irisations qui distinguent la nacre naturelle.

2<sup>o</sup> Étendez ce *stuc* en une couche très-mince; et après sa dessiccation, recouvrez-le d'une couche d'albumine dissoute et agitée dans l'eau. Puis après la dessiccation de celle-ci, placez une nouvelle couche mince de même *stuc*; et multipliez cette alternance jusqu'à ce que vous ayez atteint et l'effet désiré et l'épaisseur exigée par la nature de l'ouvrage. Alors passez l'enduit imperceptible d'huile essentielle, comme ci-dessus.

5<sup>o</sup> Enfin, si tous ces moyens étaient insuffisants, ayez recours au placage, non pas au moyen de plaques enlevées à la nacre des coquilles, ce qui serait impraticable, mais au moyen des petites écailles lisses de certains poissons. A l'aide d'un emporte-pièce, vous pourrez découper sur le même modèle ces petites écailles empilées; et appliquées au moyen d'un mastic blanc sur une surface quelconque, elles la revêtiront d'une mosaïque de nacre naturelle, dont vous pourrez masquer les jointures par un travail d'orfèvrerie, qui n'est plus de la compétence du chimiste.

1855. AGRICULTURE.—Les ossifications de sels calcaires, très-riche en substance réunissent à la fois les conditions d'un ment qui divise la terre, et d'un engrais pour les végétaux. Dans tous les pays où la culture des morts a été usitée, on a remarqué l'emplacement des anciens cimetières abandonnés donnait des moissons abondantes, alors que le temps avait dévoré les chairs, et qu'il ne restait plus que les os blanchis des générations antérieures enfouies; et l'expression d'un *sauvage engraisser les sillons*, a été de tous les temps le cri de guerre du laboureur forcé de se servir de la charrue pour l'épée. Les os sont donc une propriété, non-seulement à leurs propriétés chimiques, mais encore à leur structure physique, à leur porosité, condition essentielle de tout amendement et de tout engrais. Mais donnés sans préparation et avec leur forme naturelle, dans le sein de la terre, ils ne se décomposent que lentement, et par couches successives n'alimentent la végétation que par leurs sucs sorte qu'il en faut une grande quantité pour produire, sous cette forme, un résultat avantageux. De là est venue l'idée de les broyer sous un mortier, et de les mêler en poudre avec le sol. Cette forme ils se décomposent plus vite; et, sous une moindre quantité, ils fument davantage. Dans les pays de manufactures d'os, on n'engraisse pas les terres, et on y broie les os dans de petits meules des moulins à vent. Mais les agriculteurs ont remarqué que cette poudre n'opère le plus souvent que pendant un bout d'un à deux ans, lorsqu'on la répand sur le sol, et qu'on laboure immédiatement la terre. L'effet doit varier selon l'hygrométrie du sol. En effet, les os en poudre, quoique riches en principes fermentescibles, manquent presque toujours du véhicule essentiel de toute fermentation qui est l'eau. Si on les répand sur un terrain sec, leur action sera peu prolongée; si on les répand en automne, les pluies de l'hiver leur communiqueront pour le printemps les éléments essentiels de tout engrais. Mais, dans les cas, il est mieux de faire par soi-même le sol ne produit pas toujours d'une manière abondante et régulière. Il vaut mieux répandre les os qu'ils ont fermenté, que de laisser au hasard de les rendre fermentescibles; à cet effet, on amoncelle la poudre d'os en tas sur le sol, et on recouvre d'un peu de cendre et de terre; on s'aperçoit que la masse devient liquide et qu'elle se décompose; on la mêle à de la terre meuble, jusqu'à ce que le mélange soit friable; et on le répand sur

à 20 hectolitres de poudre d'os, pour étaler, selon que le terrain est plus ou ri.

usé. — Dieu nous garde de laisser nous voulions consacrer à cet usage os de ceux qui nous ont précédés dans omment? confier à la terre qui nous os de celles qui nous ont allaités, et ont élevé notre enfance! Quel sacrilège! quelle violation du respect e! Il n'est permis qu'aux os des animaux à nous faire vivre! Quant aux s pères et de nos bienfaiteurs, ils ne Mer qu'aux vers de terre et à l'air; il er, pour qu'ils soient inutiles; en réduire aux vents, pour que les vents les u ciel, ou bien les confier à la fosse, deviennent, en pourrissant, le germe is qui empoisonnent ceux qui vivent. pas, pour lire, dans leurs entrailles, ements utiles aux mortels! Le peuple se révolte d'indignation contre ce sacrilège; ses bouchers ont horreur de et du chirurgien. N'y touchez pas our satisfaire au culte des vivants, et ver en momies ces restes défigurés par gyptien qui vous invite à cette foncepoursuit à coups de pierre quand il din de votre service. Mais dès que le air aura été rendu, fuyez bien loin, en int une larme vraie ou mensongère; orreur loin de l'objet un instant au- cher à votre cœur; il n'est plus bon pour la pourriture; n'en gardez pour allonger la prière des morts; le reste en terre, et dans une terre erte et sauvage, entourée de murs, res gardent de toute escalade, bien e ferait une sentinelle vigilante. Dans peu plus civilisés, cultivez, sur le laire, des arbres et des plantes d'or- nt vous cueillerez les fleurs et dont rerez les parfums; mais gardez-vous es plantes utiles, des arbres à fruits; ort, moins civilisé que vous, trouve ls qui mûrissent sur les tombeaux sont que ceux de vos serres; mais vous, préjugé qui veut qu'après avoir été dant votre vie, vous soyez condamnés uisibles après votre mort; ordonnez lisse pourrir tranquilles; le sacrilège ous toucher, et les vers seuls ont le

monopole de ce sacrilège. Quand l'époque de la fermentation aura passé, et que la terre aura dévoré à la fois et le corps et la tombe, et l'épitaphe et le cercueil, et qu'elle ne recouvrira plus que des os sans nom et des débris que personne ne réclame, ordonnez que cette terre soit rendue à la culture; mais alors que les ossements, enlevés un à un par des mains indignes, soient portés à tombeau dans des carrières abandonnées, dans des catacombes, pour y être rangés en murs parallèles, ainsi que nos chantiers de bois, avec des croix de tibias et de fémurs, surmontées de sentences tirées de Gilbert, qui mourut de faim, comme tant d'autres. Alors vous pourrez circuler sans sacrilège, entre ces rangées d'ossements dénudés de leurs chairs, et visiter, une lampe à la main, cette vallée de Josaphat, qui n'attend plus que le dernier son de la trompette. Pauvres mortels! enfants qui ne savez que pleurer tous les quarts d'heure et jouer à la procession tous les huit jours; pour qui tout est horrible et rien n'est saint; qui êtes dévots et ricaneurs, blasphémateurs et superstitieux; mais jamais grands et forts, religieux et conséquents avec vous-mêmes; levez donc les yeux vers la lumière d'où vous émanez, et osez fixer ces lois qui roulent sur vos têtes, en un cercle dont chacun de vous est un point. Raisonnez vos actions, et faites-nous trêve de vos vaines paroles, de ce bavardage d'étiquette, de ces formules invariables de douleur; étudiez la nature hors de vous et en vous, et vous serez moins poltrons le soir, et meilleurs économistes le jour.

Dans un pays dont je ne me rappelle pas le nom, il était un peuple doué d'un cœur aimant et d'un esprit droit, qui savait rire de bonheur et jamais de malice, qui souriait souvent et ne riait jamais aux éclats, pour qui la nuit était un heureux rêve, un souvenir de la veille, et le jour la réalisation du rêve de la nuit; qui passait à être utile et prévoyant les longues journées que nous passons à dire des riens et à ne rien faire; peuple agronome et industriel, et dont le commerce n'était qu'une voie d'échange; il utilisait tout, et croyait que perdre quelque chose faute d'emploi, c'était insulter à la nature, qui ne laisse rien d'inutile. Là le vieillard en mourant faisait un legs de son corps à celui de ses petits-enfants qui lui paraissait devoir en faire le meilleur usage, l'usage le plus utile à tous; il le léguait au physiologiste du pays, pour y chercher le secret des douleurs, dont il lui indiquait la trace, et pour apprendre aux autres les moyens de s'en préser-



ver ou d'en tarir la source; par substitution, il le légua à l'industriel et à l'agronome, fier de penser que ses restes solides, façonnés après sa mort par une main habile, ornent la région du cœur de son enfant chéri, et que tout ce que l'industrie refuserait d'utiliser, irait porter dans la terre un germe, non de miasme, mais de fécondité; enfin qu'il nourrirait de sa chair et de son sang après sa mort, les enfants qu'il avait nourris de son travail pendant sa vie. Le champ dépositaire d'un tel trésor n'était point un sépulchre pour les enfants qui l'avaient en partage, une terre maudite des ciels et des enfers; c'était un champ béni, un lieu saint, comme tous ceux que le travail exploite et où la reconnaissance prie. Le père et l'ami étaient là, non pas infectant l'air de leurs miasmes, mais fécondant, par une heureuse transformation, le sol destiné à nourrir ceux qu'ils avaient tant aimés; et quand la récolte était convertie en pain sur la table, la prière commençait par ces mots : *Ceci est son corps, ceci est son sang; il va revivre en nous, comme nous avons vécu en lui.*

Ce peuple, pour qui tout était utile, et pour qui tout ce qui était utile était également saint, ce peuple ne vous paraît-il pas plus avancé en civilisation que nous, aux yeux de qui tant de choses que nous vénérons la veille deviennent tout à coup des objets de rebut; nous qui établissons des catégories dans les lois que la nature a créées si uniformes, qui avons horreur à la vue de tant de choses qui nous font vivre, et qui, si nous étions conséquents, devrions mourir de faim, plutôt que de toucher au moindre des mets qu'on sert sur nos tables!

Sous le rapport qui nous occupe, il faut avouer que les Français sont encore les plus avancés de tous les peuples; et pourtant ils sont bien peu avancés. Le pas qu'ils ont fait loin des préjugés qui affligent les autres peuples, ne les a pas portés fort loin. Espérons qu'à mesure que les études d'histoire naturelle se propageront dans l'enseignement élémentaire, nous deviendrons de plus en plus un peuple rationnel dans ses croyances et conséquent dans ses actes; que nous saurons concilier l'industrie, qui utilise, avec la piété,

qui vénère; transformer nos cimetières en champs, l'horreur des tombeaux en un d'une plus douce espérance, et les miasmes en produits fertiles par la putréfaction immonde en produits fertiles par la décomposition qui profite à tous; et ce n'est pas avec un peu de chaux vive, les os qui ne peuvent plus être utiles d'une autre manière, et en sanctifiant la terre qu'ils ont léguée en héritage, par les molécules phosphorées d'un corps, que nous ne pouvons posséder avec les formes sous lesquelles nous l'avons tant aimé vivant.

1856. GÉLATINE ET COLLE FORTE OBTENUES PAR L'ÉBULLITION DES OS, etc. — Papin (\*) le premier qui ait conçu l'idée de réduire la gélatine par la puissance de la vapeur. Il se servait de marmites susceptibles de se fermer hermétiquement, et de supporter une pression considérable. C'est dans ces vases qu'il soumettait l'eau des os des animaux à l'action de la vapeur. Il en retirait une gelée qu'il proposait d'utiliser en bouillon aux indigents et aux malades. Nous renverrons à l'article de la nutrition que nous avons à dire de la gélatine et de la colle forte; nous n'en traiterons ici que comme d'un produit chimique.

1857. Les tissus animaux étant une partie de la substance organique d'une part, et de la base terreuse de l'autre (1775), on a cherché à transformer progressivement l'albumine soluble (1775) en une substance plus compacte, et l'os le dernier terme de la cause d'action qui sera capable de vaincre l'affinité organique et de séparer ce qui n'est que trop intimement uni, ramènera à l'état, non pas albumineux, mais gélatineux, c'est-à-dire à un mélange de substance organique et de sels calcaires et d'eau, à une décomposition de toutes ces substances d'un tissu jeune et éminemment aqueux. L'eau désagrège les molécules du tissu animal; la vapeur d'eau agit avec cette puissance qui sont les tissus les plus compactes de la nature, à plus forte raison agira-t-elle de promptitude et moins de dépense sur toutes les autres membranes, dont l'

(\*) Arago, après Darcet, a trouvé qu'il était permis de revendiquer en faveur de Papin, la révolution qu'a opérée Watt, par l'emploi de la vapeur; nos académiciens sont très-enclins à revendiquer, en faveur des morts, ou de leurs intimes qui ont le bonheur d'être encore en vie; mais dans cette circonstance, et à ce prix, il fallait remonter un peu plus haut, et voir toutes les applications de Watt dans les procédés de l'alchimie, qui n'a jamais ignoré la force d'expansion de la vapeur

d'eau, et même dans ceux du premier Prométhée, et qui apprit à ses dépens que la flamme avait une puissance issue. La découverte d'une application heureuse eut pour conséquence immédiate de la découverte même; et Watt n'en continua pas moins à jouir, de la gloire de l'application, qui a légué au siècle ces machines, et une si grande rapidité aux commo-

ère du présent genre. Aussi peut-elle avec la peau, les cartilages, les bords des animaux de toute espèce. L'usage de ces substances, l'ébullition suffit à les transformer en colle. Près de vingt ans, Darcet a repris l'induction de la gélatine dans le règne, avec une persévérance qui n'a été, grâce à Dieu, de plus de succubité de Papin, quoique l'auteur s'en soit, à chaque objection nouvelle, les procédés, et de modifier les manipulations.

On a vu extraire la gélatine des os par l'usage de l'acide hydrochlorique; et, d'après lui, par la saturation de l'acide au moyen de la soude, ou de la craie, ou représentait identiquement la gélatine. On l'obtient par l'ébullition ou par la récoction, non-seulement en quantité, mais encore en qualité d'aliment. Cette prétention renfermait une erreur et un conseil dangereux.

La substance extractiforme obtenue par l'usage de l'acide hydrochlorique, ne saurait être comparée avec la gélatine obtenue par la cuisson dans l'eau. En effet, une chose à remarquer est une immense partie de ses éléments plus être la même que celle à laquelle tous ses éléments intègres. Or, l'usage de l'acide prive les os de tout le carbonate incrusté, de tous les sels non contenus dans le tissu, d'une grande proportion de l'albumine qu'il rend solubles. Enfin l'action de l'acide ne saurait être telle qu'il ne dissout pas, après l'usage de tout ce qu'il peut dissoudre; pas, dans les arts, plus de ménager que dans le laboratoire, et nous ne saurions reconnaître les modifications qu'il fait dans les tissus albumineux (1534).

Attention renfermait un conseil dangereux en recommandant comme alimentaire une substance imprégnée d'un acide aussi fort que nous posons en fait qu'après avoir une substance organisée ou organisable par l'usage de l'acide, il est impossible à la chimie de l'en décomposer complètement et de la rendre à l'état; et il est certain qu'elle en rendrait quelques traces, même alors que l'on ôterait sa présence en aucune manière. En effet, l'acide pénètre à travers les pores et les molécules, et imprègne

toutes les membranes; cela est incontestable, puisqu'on l'emploie pour dépouiller jusqu'aux dernières molécules organisées, des sels terreux qui les incrustent ou qui leur sont combinés intimement. Il paraîtra encore incontestable, à ceux qui auront suivi la série de nos observations jusqu'à ce point de notre ouvrage, que l'acide, en pénétrant ainsi dans les replis les plus cachés du tissu organisé, en dissoudra les molécules qui sont plus aqueuses que les autres. Or, quand vous chercherez à saturer l'acide, en laissant le tissu cartilagineux plongé dans une dissolution de carbonate alcalin, il est certain que toute la portion dissoute par l'acide sera précipitée par sa saturation; il doit donc paraître évident que cette portion viendra former une enveloppe imperméable aux autres quantités d'acide, que le précipité aura emprisonnées dans son centre à l'instant de sa formation, ou qui se trouveront emprisonnées entre les mailles du tissu insoluble, auquel le précipité viendra adhérer. Ces quantités d'acide seront ainsi protégées contre l'action du carbonate; en sorte que, lorsqu'après bien des lavages on essayera la gélatine aux réactifs, rien n'indiquera la présence d'un acide qu'aucun réactif ne saurait atteindre; on prononcera donc à tort alors que la substance organisée n'en renferme pas même des traces. Mais malheur à celui qui, rassuré par de semblables inductions, consacrerait à l'industrie ou à l'économie domestique un semblable produit; il ne tardera pas à reconnaître, aux dépens de ses ustensiles ou de son estomac, la présence corrosive de l'acide qui s'était jusque-là dissimulé avec tant de succès; car la digestion ouvrira à l'acide des issues que la précipitation lui avait fermées, et le mettra en contact avec des parois sur lesquelles son application sera certainement moins innocente. L'expérience a confirmé toutes ces prévisions; on ne tarda pas à abandonner comme aliment la gélatine ainsi préparée, quoique Darcet eût soin de soumettre à l'ébullition le cartilage obtenu, et d'ajouter à la dissolution un peu de bouillon de viande et des racines végétales, dans le but d'en masquer, disait-il, l'insipidité, et de l'aromatiser; et il est surprenant de voir Thénard, dans sa nouvelle édition, maintenir encore (tom. V, pag. 206) une application, dont l'inventeur a fait lui-même justice. L'industrie a suivi de près l'exemple donné par l'économie; et on évite de se servir de cette colle dans toutes les préparations qui se font avec des vases de métal, et surtout de cuivre non étamé. Darcet a cherché à expliquer la défaveur qui a accueilli cette tentative, en se re-



jetant sur la malveillance et la mauvaise préparation. C'est un fiche de consolation qu'il faut laisser à l'insuccès, et sur laquelle nous n'insisterons pas davantage.

1840. Aujourd'hui, Darcet extrait la gélatine au moyen de la vapeur d'eau, qu'il fait parvenir sur les marmites remplies d'os, et munies à leur base d'un robinet, lequel permet à toute la substance rendue coulante d'être recueillie à fur et mesure qu'elle se forme. A cet effet, on broie les os, en les faisant passer entre des cylindres cannelés, parce que, lorsqu'on les pile ou qu'on les râpe, ils acquièrent une saveur empyreumatique, qu'ils communiquent au bouillon. Cela fait, on introduit ces os broyés dans un panier en fil de fer; on plonge celui-ci dans une marmite cylindrique, que l'on recouvre d'un couvercle qui s'y adapte hermétiquement. La vapeur arrive dans chaque cylindre, au moyen d'un conduit métallique, sous une pression de 960 millim., c'est-à-dire engendrée par une chaleur de 106 à 107°. Et bientôt on peut retirer, par le robinet, et la graisse que la vapeur a fondue, et la gélatine qu'elle a rendue coulante. Comme il faut quatre jours pour que les os soient épuisés, on ajoute tous les jours une nouvelle quantité d'os à chaque cylindre, afin d'obtenir un travail régulier et continu. Le panier en fil de fer est destiné à tamiser la gélatine qui se forme, et à retenir, comme sur un filtre, les os qui seraient dans le cas de se glisser avec la gélatine, pour aller obstruer l'orifice du robinet. Avant de chercher à recueillir la gélatine, on dégraisse les os broyés à l'eau bouillante ou à la vapeur non comprimée.

1841. D'après Darcet, les os complètement épuisés de gélatine, par le moyen de la vapeur, étant bien lavés, séchés, et pulvérisés, se mouillent difficilement, lorsqu'on les plonge dans l'eau; on en sépare de la graisse, en les traitant par un excès d'acide hydrochlorique; l'essence de térébenthine en enlève du savon de chaux. Les portions les plus épuisées contiendraient encore 92 de résidu terreux, et 8 de matière animale, ce qui, d'après l'auteur, indique que l'on a converti en savon de chaux, et par conséquent perdu 4 ou 5 kilogrammes de graisse, par 100 kilogrammes d'os.

1842. Il est évident que la vapeur n'extrait pas toute la gélatine des os ou en altère une partie, et la formation d'un savon de chaux, par lequel l'auteur explique la perte observée, est une hypothèse qui n'est fondée ni en théorie ni sur l'expérience. Car pour former un savon de chaux

avec un carbonate, il faudrait ou bien a celui-ci alcalin, ce que la vapeur d'eau ne produit, ou avoir déjà un savon soluble; ce qui n'est pas. Ensuite, il est évident que la gélatine obtenue par ce procédé n'est nullement identique avec celle obtenue par le procédé de Papin, non-seulement parce qu'elle renferme tous les sels insolubles et la graisse, mais encore parce que l'autre élimine, mais encore parce que le procédé de Papin, elle reste plongée dans une quantité d'eau qui ne saurait manquer de se mêler à elle, et de lui imprimer des qualités de viscosité et comme colle, et comme produit albumineux.

1843. Par le procédé de Papin, il y a toujours une certaine quantité d'ammoniaque cause des portions d'os qui se trouvent en contact immédiat avec les parois trop échauffées de la chaudière, et qui se brûlent là, au moment d'un instant, comme par la distillation.

1844. Nous avons donné plus haut (Séance 1843) l'analyse élémentaire de la gélatine, et la table dans laquelle la combinaison de ses nombres est présentée. Quant à l'analyse par les réactifs, elle présentera des différences essentielles de pureté, non-seulement en raison des circonstances qu'on aura suivies pour l'obtenir, mais surtout, en raison des substances et de la manière dont on l'aura extraite. Comment ne pas avoir de prime abord, que la gélatine obtenue par ce procédé, et imprégnée ou même pétrie de phosphate et de carbonate calcaire, donnera des résultats qu'on rechercherait en vain dans la gélatine venant de la peau et du cuir? Dans quelle mesure les différences ne se jetteraient-elles pas, si l'on ne tient pas compte de ces données, lorsqu'on veut évaluer les résultats? Aussi dans le communiqué-t-on deux espèces qui peuvent être classées sous cette rubrique: la gélatine proprement dite et la colle; c'est-à-dire la gélatine qu'on obtient des substances osseuses ou cornées traitées à la vapeur d'eau comprimée, et celle que l'on extrait des peaux et rognures de cuir, par la simple ébullition dans l'eau, en vase ouvert.

1845. Depuis longtemps, les chimistes ont connu que la gélatine n'existe pas toute dans les diverses substances d'où on l'extrait, qu'elle est le produit de la manipulation. On a proposé de désigner, par un nom spécial, la substance inconnue qui se transforme en gélatine chez des tissus d'une structure et d'une composition chimique si diverses; mais il s'est élevé avant l'idée de nommer une substance inconnue. G

lius a été une bonne fortune pour n'a pas manqué de créer le mot de signer, en 1854, cette substance n'ait d'examiner plus tard; encore un *ibrine* ou *albumine* combinée en : nous arrêterons pas davantage à ition.

épare la colle, en soumettant les es tanneurs enlèvent de la surface eau, les tendons, les cartilages, les res de certains poissons, à l'ébulli-, jusqu'à ce que ces matières an-assez étendues d'eau pour se trans-gelée, que le liquide se couvre, se prenne en une masse tremblo-roidissement, et se solidifie par la n se sert, à cet effet, d'une chau-ond est jonché d'une bonne couche empêcher la substance animale de parois échauffées, avant d'avoir t imprégnée d'eau par l'ébullition, querait pas de la décomposer. A substance prend le nom de *colle* u'on y a ajouté préalablement un canne, et qu'on l'a coupée en pe-ongées, elle prend celui de *colle à* donne aussi la forme de larges rentes, qui servent au décalque ou à la construction des rappor-de mathématique, etc.

et état, la colle est solide, cassante. lorée en jaunâtre; elle se ramollit, et à sec à 34°; elle entre en fu- peut même alors être filtrée; elle : odeur particulière connue sous colle forte; elle sert à joindre deux tient rapprochées avec force, jus- elle se soit de nouveau solidifiée ement. La colle mêlée à beaucoup celle que l'on retire de l'ébullition es et non tannées, sert très-bien rs peints contre les murs ou sur s; à coller la pâte du papier à un savonule et à de l'alun. Mais force de la *colle forte*, que par la bstance réduite préalablement à

préparations culinaires, on re- t agréable, par l'ébullition dans le de poisson du commerce, qui forme d'anses torsées, résultant n des vessies natatoires des pois- is du *gadus merluccius* fournis-

sent la plus belle sorte d'ichthyocolle. Les longues bandes que l'on vend roulées sous la forme ci-des- sus, proviennent, dit-on, des intestins de la mo- rue, *gadus morrhua*. On détord ces cordons, on les divise en petites parcelles que l'on jette dans l'eau bouillante, on édulcore la gelée avec du su- cre et on l'aromatise avec des essences; on se sert aussi, à cet effet, des râpures de la corne de cerf. Quant à la gelée que l'on retire des tendons, et des pieds de veau, on en relève l'insipidité par des épices et du sel marin.

1849. On emploie à froid la dissolution de la colle de poisson, à coller le vin, en place de l'albumine, qui cependant est généralement préférée (1544).

1850. La gélatine, sous quelque forme qu'elle se présente, est insipide, inodore, si elle a été traitée avec soin; elle n'est ni acide ni alcaline.

1851. Si l'on chauffe et qu'on laisse refroidir à plusieurs reprises une solution de colle, on détruit la force de cohésion de ses molécules, et on lui fait perdre sa propriété de se prendre en gelée. Abandonnée à l'air libre dans l'eau à une tempé- rature de 15 à 30°, elle devient acide, puis ammo- niacale, ou ammoniacale puis acide, selon que le local est plongé dans les ténèbres ou exposé à une vive lumière, et que la colle est plus ou moins étendue d'eau. L'alcool la coagule, ainsi que le chlore; mais celui-ci reste dans le mélange, d'a- près ce que nous avons dit plus haut, et lui im- prime des propriétés, dans lesquelles Thénard et Berzélius ont cru voir des caractères d'un nouveau composé, auquel nous ne croyons pas devoir nous arrêter, crainte d'avoir à répéter ce que nous avons dit de l'action du chlore sur les solutions organiques, et principalement sur l'albumine. L'acide sulfurique produit sur la colle et la géla- tine, les mêmes effets que sur le ligneux (1160) et les muscles (1685); elle les transforme en sucre, et, d'après les auteurs de l'ancienne mé- thode, en leucine, ou matière animale moins azotée. L'acide nitrique la convertit en acides malique et oxalique (1159), en tannin et en graisse; le mélange détone, si l'on évapore jus- qu'à siccité. L'acide acétique ramollit la colle et la dissout à la fin, de même que cet acide dissout l'albumine. La potasse caustique et même l'am- moniaque la dissolvent comme l'albumine, mais en occasionnant un précipité de phosphate de chaux. Elle ne se précipite ni par l'hydrate de chaux, ni par l'alun, ni par l'acétate ou le sous- acétate de plomb; mais elle contracte, par un contact prolongé avec ce dernier réactif, un aspect laiteux; elle n'est pas troublée par le sul-



fate de fer; mais si on ajoute de l'ammoniaque à la dissolution du sel, de manière à en former un liquide d'un rouge intense, cette dissolution précipite la colle sous forme d'un caillot rouge. Les chimistes ont vu des combinaisons atomistiques dans la plupart de ces précipités; nous avons suffisamment démontré ci-dessus (941) le peu de solidité de cette hypothèse; si elle était en effet admissible, les chimistes n'auraient qu'un tort, ce serait d'en avoir trop restreint l'application; car il n'est pas de substance, si insoluble qu'elle soit, qui n'apparaisse entrer à ce prix en combinaison avec une colle qui se précipite.

1852. De toutes les observations précédentes, il résulte que la *gélatine* est un produit altéré par la chaleur, et qui ne représente nullement le mode selon lequel la substance animale se trouvait dans l'état de vie et d'organisation. Il en résulte encore que cette substance, quoique originairement identique, se modifie aux yeux du chimiste, selon les procédés d'extraction et la structure des tissus d'où elle tire son origine, jusqu'à présenter, par les diverses réactions, des caractères diamétralement opposés en apparence, mais qui, en réalité, ne dépendent que de la quantité et de la qualité des sels solubles ou terreux, qui sont associés ou combinés à l'albumine, dans le tissu vivant. Sous ce rapport, et si l'on ne tenait pas compte de l'avertissement, on pourrait enrichir la nomenclature d'un nombre indéfini de *gélatines*, de *gélées*, de *colles*, etc., à mesure qu'on se mettrait à la recherche de ces sortes de produits.

1855. NOIR ANIMAL. — Les os brûlés en vase clos, et de manière à soustraire complètement la membrane animale à l'oxygénation, fournissent un noir qui réunit toutes les qualités du noir animal, que les fabricants recherchent tant, pour la clarification du sucre et des sirops.

1854. COLORATION DES OS. — Depuis l'introduction de la culture de la garance en France, les paysans du Midi (\*) ont remarqué que les os d'animaux, à qui l'on servait la fane de cette rubiacée en fourrage, contractaient une couleur d'un beau rouge. La matière colorante de la garance passe donc de la sorte dans le sang par le chyle, et dans les os par la circulation du sang. Ce phé-

nomène semble indiquer la grande affinité de la matière colorante de la garance avec les sels calcaires, soit pour les phosphates, soit pour les carbonates; et il nous semble que l'industrie ferait bien d'essayer si l'action des sels et des phosphates calcaires réunis n'est pas capable de contribuer à la fixité et à l'éclat de la teinture. Nous ne pensons point qu'on ait eu en vue de fabriquer les boutons d'os et manchettes, avec les os colorés par la nourriture en garance; l'Alsace et le Midi fourniraient à l'industrie un assez grand nombre de ces produits naturels.

1855. RAMOLLISSMENT DES OS. — C'est le plus congénial que cette maladie dans les climats humides et malsains, dans les habitations étroites; le *rachitisme* est en général l'ouvrage d'une société souffreteuse et mal organisée, qui, au mal du présent, sans penser à l'avenir, ne s'aperçoit jamais du poison qui l'empoisonne, et qui pour l'attaquer le plus loin qu'elle peut, ne s'occupe que de son origine. Tant que l'État et la cité se contentent de choses distinctes, tant que la surveillance n'aura mission de s'occuper que des mœurs et des voleurs, tant qu'elle ne se projette que d'épurer les mœurs ni de régler et de par un heureux choix les rapports des citoyens, tant qu'elle se contentera d'assainir les égouts, les maisons, ces foyers mystérieux où les générations se renouvellent, nous serons contents de voir les belles générations de nos mœurs de nos fertiles plaines venir se perdre et se perdre dans le gouffre des grandes ténèbres.

1856. L'os se ramollit par la raison que celle qui ossifie les membranes; l'organe qui sécrète les sels calcaires, au lieu de continuer à sécréter des quantités nouvelles, pour suffire à la croissance indéfinie; ces sels calcaires se déposent au lieu de s'incruster, ou passent dissous dans le torrent de la circulation, au lieu d'être précipités par l'absorption sur les parois osseuses. La digestion fournit-elle moins de sels calcaires à la circulation? La circulation l'oppose-t-elle, dans ces régions osseuses, une humeur acide qui dissout les sels et rend ainsi dire l'organe, ou bien un nouveau fluide qui le décompose par double décomposition?

(\*) Nous n'avons pas été le moins du monde surpris de voir, en 1837, un ex-ministre provençal, agronome bien ignoré jusqu'au jour de son avènement, se faire adjuger, par sa subvention, la découverte de ce phénomène, qui, depuis cinquante ans, se trouve cité dans tous les livres d'anatomie. Nous sommes

loin de vouloir nous opposer à ce que les faibles se fassent le secours de la science qui a failli; mais nous devons défendre de casser ainsi l'encre au nez d'une science spécialement chargée du département de la diatribe.

à la solution duquel il serait peut-être arriver, en variant les traitements, et tirant des substances éminemment phosphorées.

# CINQUIÈME ESPÈCE.

## Tissus cornés.

Je comprends sous ce nom tous les ossifications que sont en état de subir les papilles des nerfs, une fois en contact du monde extérieur. Car nous savons (1781) que tous les tissus étaient combinés avec des sels calcaires, à s'en ossifier enfin. Mais cette ossification est sur une échelle, avec des proportions, et des lois physiques différents, selon que se manifeste cette tendance se trouve à tel ou tel ordre de tissus; et l'on voit une ligne de démarcation fort tranchée, entre l'ossification des régions musculaires, qui sont os proprement dits (1784), et l'ossification des tissus nerveux, à laquelle s'applique la dénomination de *tissus cornés*; ces derniers prennent des caractères différents, et sont immédiatement en contact avec l'air ou plongés dans une cavité moins souillée, enfin suivant que les papilles qui ainsi arrivent au derme ou aux muqueuses : là deux distinctions à admettre entre les cornés : les *tissus cornés* proprement dits, les *tissus dentaires*, ou bien les *tissus cornés du derme* et les *tissus cornés des muqueuses*. La question ainsi posée, nous avons à la traiter en deux parties : 1<sup>o</sup> Dans l'une, nous tâchons de démontrer l'origine nerveuse de ces ossifications; et 2<sup>o</sup>, dans l'autre, nous faisons l'observation de ces tissus, en suivant leur développement, en commençant par ceux chez lesquels l'ossification s'est arrêtée à la consistance la plus molle, en terminant par ceux chez qui l'ossification est arrivée à son plus grand état de dureté.

## Origine nerveuse des tissus cornés.

Nous avons vu avec quelle variété de fonctions, les extrémités papillaires des nerfs nerveux viennent s'organiser au contact de l'air extérieur. Chacune d'elles se termine en un organe, par un sens, dont l'origine est exactement la même, mais dont

les dimensions peuvent s'étendre, depuis la cupule d'appréhension de la surface palmaire (1632), jusqu'au globe de l'œil. Nous reconnaissons l'origine de chacun de ces organes, en suivant avec le scalpel le nerf d'où il émane, jusqu'au point de contact de l'organe et du nerf; or, si nous cherchons à appliquer le même procédé à l'étude des poils, glandes externes, ongles, cornes, dents, etc., nous découvrirons qu'ils émanent tous de l'extrémité d'un nerf, dont ils sont la continuation et la papille externe, et que, dans le principe, tous ces appendices, si compliqués et si cornés qu'ils soient à leur entier développement, n'offraient pas la moindre différence d'aspect et de structure, avec les papilles destinées à devenir organes des sens.

1850. Chacun sait que les dents tiennent toutes à un gros nerf, qui, d'après les anatomistes, pénètre dans sa substance en s'y ramifiant. Mais si on en suit le développement, en commençant cette étude à l'époque de la vie fœtale, on voit que la dent, dès qu'elle donne des signes de sa présence, n'est qu'une tubérosité papillaire placée au bout du nerf, comme le globe de l'œil au bout du nerf optique, et qui s'avance, comme dans un interstice cellulaire, pour se faire jour au dehors. Il est évident, à cette époque, que la dent embryonnaire est une continuation du nerf, une expansion de sa substance, une gemme terminale de ce rameau.

1860. L'épiderme d'un fœtus de brebis, long de 12 centimètres environ et conservé dans l'alcool, se présente au microscope (pl. 13, fig. 6) parsemé de globules égaux en diamètre, également répandus autour de taches blanches disposées en quinconce, et qui semblent déjà indiquer la place où doivent naître les premiers poils; chaque globule devant successivement s'épanouir en une tache semblable, pour devenir poil à son tour à une époque plus avancée. Sur les portions où le cuir chevelu est plus avancé en développement, telles que la région des tempes, sur lesquelles nous avons pris la lame représentée au même grossissement par la fig. 8, pl. 13, les taches blanches de la fig. 6 sont remplacées par des vésicules saillantes au dehors, sous forme de petites ampoules (les plus jeunes), et puis de grosses urnes (les plus âgées), dont les parois sont granuleuses de la même manière que l'épiderme qui les supporte. Ces vésicules sont évidemment les rudiments des poils, et chacune d'elles se trouve placée à l'extrémité d'un nerf, qui se confond tellement avec elle, qu'on n'y découvre pas la moindre ligne de démarcation.



1861. Si l'on cherche à poursuivre la même observation sur l'épiderme d'un moineau, au sortir de son œuf, on peut isoler chacune de ces petites bouteilles, avec le nerf dont elle n'est plus dès lors évidemment que le développement terminal. On croirait avoir devant les yeux l'œil d'un gros mollusque (1867), un globe terminé par un long nerf optique enveloppé de son fourreau. Un peu plus tard, on voit le sommet de la vésicule s'amincir comme en une cornée transparente, qui ne tarde pas à s'entr'ouvrir, pour livrer passage à un faisceau cylindrique de petites fibrilles cylindriques aussi, qui ne sont que les premières barbillons encore simples de la plume. La partie corticale de la papille forme alors une gaine, un fourreau à ce développement commençant; et au lieu de continuer le nerf, elle ne semble plus que continuer l'épiderme, comme deux membranes associées par une commune décomposition, par une commune excoarction.

1862. On obtiendrait des résultats analogues, si l'on procédait à l'étude des cornes des bêtes à cornes, à partir de l'âge où la corne est encore un rudiment d'organe, qui doit un jour revêtir la structure d'un appendice de l'appareil ordinaire de l'audition. Il est, en effet, une époque à laquelle la corne du bœuf n'affecte pas d'autre structure ni d'autres dimensions que l'ampoule, qui est destinée à devenir un simple poil. C'est alors une papille qui termine un ramuscule nerveux.

1863. Après avoir rencontré l'analogie dans les rapports d'origine, de développement et de forme, cherchons-la dans les rapports de la structure chimique et des caractères extérieurs, et nous trouverons que l'ongle ne saurait être distingué de la corne, l'ergot de l'ongle, et tous ces organes eux-mêmes du nerf desséché : même aspect, même consistance; la lame d'un instrument tranchant les ravive les uns et les autres de la même manière; ils répandent tous la même odeur, fondent au même degré de température, et donnent les mêmes produits pyrogénés. En tout, enfin, sous ce rapport, chacun de ces organes n'est que le nerf durci à l'air, et ossifié tantôt d'une façon, tantôt d'une autre, selon le genre de milieu, dans lequel il est resté plongé en se développant, et selon la région sur laquelle il a commencé à se former.

1864. Nous avons fait remarquer plus haut que tous les organes de ce genre, qui se développent au contact immédiat de l'air extérieur, sont cornés; et que tous ceux, au contraire, qui croissent plongés dans une cavité, et garantis du contact immédiat de l'air extérieur, par une paroi épaisse

qui les recouvre et une atmosphère les enveloppe, que tous ceux-là, dit-ils. C'est ainsi que le même genre devient corné chez certains animaux, ou osseux chez d'autres. La mâchoire des mammifères et des poissons se trouve chez les oiseaux, en bec souvent hérissée d'aspérités cornées; car chez les mammifères et poissons, cet organe est recouvert et protégé contre la lumière par la cavité; il est à nu et immédiatement en contact extérieur chez les oiseaux.

1865. La théorie de l'ossification, que nous avons développée en décrivant les os, s'applique avec une égale facilité à l'étude des ossifications cornées et de tous ces appendices externes sont formés sur le type d'une vésicule, dans laquelle se développent indéfiniment des sels terreux, après que d'autres sels ont été éliminés, selon la nature des organes combinés avec les parois de leurs tissus.

## § II. Énumération des diverses cornées.

1866. PILOSITÉS, CHEVEUX, POILS, etc. La papille nerveuse une fois épanouie au contact de l'air et de la lumière, continue ses développements indéfinis dans le sens de la longueur; elle devient peu à peu cylindrique; elle est entre-nœud imperforé; terminée en son extrémité libre, elle est empaillée, par des prolongements radiculaires, par l'opposé, sur le nerf qui l'a engendré et qui la nourrit. De même que chez les organes à mesure que les emboitements se multiplient, l'emboîtement le plus externe s'amine, les cellules qui le composent de leur substance organisatrice; cet emboîtement apparaît alors comme un épiderme comme un épiderme végétal, dont les cellules sont rangées en spirales serrées sur la surface du cylindre (1119) (pl. 2, fig. 15). Mais le développement a lieu à l'intérieur et de l'emboîtement dernier en date, c'est-à-dire le plus central, il en résulte que la cavité est marquée comme d'un canal médullaire au centre du cylindre, presque d'une manière distincte, et qui, au microscope, se distingue de l'autre, à cause de la différence de pouvoir réfringent des sucs inorganiques.

la coupe de ces organes n'en éteintement, pourvu qu'elle n'intéresse pas la génératrice, celle qui termine le poil; car celle-ci est pleine de cellules et de longue date, comme les articulations mûries des tiges de pois continue également à se relever à une certaine distance de son articulation; car il est des embollements qui s'échelonnent pour ainsi dire de distance en distance, c'est-à-dire que, dans le sein de la tige, tous les jours des embollements, qui, partant, ne doivent pas avoir les mêmes hauteurs, et dont la coupe, n'atteint pas à la fois l'existence. Les reproducteurs sont du genre de la théorie spiro-vésiculaire, nous voyons aux cuisses de l'orange, cellules cellulaires autour d'un axe plat, toutes sont propres à reproduire non tout autant de germes isolés, prêts à s'éveiller, dès que l'air arrive, pour venir les surprendre. Aussi voit-on les pilosités, enroulées sur un point quelconque, continuer leur développement, et produire ainsi deux et trois fois la souche d'un poil unique. Si l'on s'occupe d'intéresser le cuir chevelu, produisent plus de fautes de germe, dénudée après sa complète guérison, la musculature nerveuse a été atrophiée, la portion active de la tige ne saurait plus être remplacée par les cellules, qui tous se sont dirigés vers la base, seraient incapables de se glisser sous une membrane si ancienne, forme un trop puissant obstacle.

La relation des pilosités avec les autres organes révèle par la sensibilité qu'elles ont dans les circonstances insolites, sous l'influence intestinale, ou de l'énergie tricité. Les cheveux se dressent, leur tige, ils transmettent un sentiment de la *piqûre polonoise*, ils sont assés à la vascularité sanguine, suinter le sang.

Les pilosités animales présentent les

mêmes variétés de structure que les pilosités végétales. Les unes sont flexibles et tombantes, les autres s'élèvent perpendiculaires à la surface, les autres se tordent en spirale; différences dont nous avons donné l'explication dans le *Nouveau système de physiologie végétale*, 1837, auquel nous renvoyons le lecteur.

1869. Les cheveux sont des pilosités flexibles et soyeuses, les poils des pilosités lisses, roides et droites; le crin est un poil d'une extrême longueur et flexible; la laine se compose de pilosités qui se tordent en spirale, et se feutrent avec plus de facilité que toutes les autres, à cause des aspérités que le réseau interstitiel des mailles cellulaires (1595) produit sur leur surface. On donne le nom de *jarre* à des pilosités d'une extrême finesse, qui forment un duvet à la base de la laine ou des poils de certaines bêtes à cornes; ces petites pilosités tirent peut-être leur origine des globules répandus autour des taches, ou autour des ampoules que nous avons décrites sur l'épiderme du fœtus de la brebis (1860), pl. 13, fig. 6 et 8.

1870. Les poils deviennent électriques par le frottement, ainsi qu'on le remarque en passant la main sur la peau du chat ou du cheval dans l'obscurité. Ils sont infiniment peu putrescibles, même dans l'eau; et ils survivent indéfiniment, dans le sein de la terre, à la décomposition de toutes les autres parties du cadavre. La machine à Papin (1836) les dissout dans l'eau; mais, d'après Vauquelin, la matière dissoute varie suivant l'élévation de température. La matière grasse forme presque exclusivement la substance organisatrice, dont se remplissent les embollements cellulaires du poil. Mais cette huile s'y trouve solidifiée en une espèce de savon, qui fait la base et occasionne la consistance de la corne, par son union intime avec des sels métalliques qui en varient la coloration; et le fer et le manganèse, ces deux puissants générateurs du caméléon végétal, jouent un grand rôle parmi les bases de ces sels.

1871. Vauquelin, le seul chimiste qui ait soumis les poils à l'analyse d'après les procédés de l'ancienne méthode, a cru devoir établir :

1° Que les cheveux noirs renferment une matière animale semblable au *mucus* (\*), qui en fait la plus grande partie; une petite quantité d'huile concrète, une autre d'un noir verdâtre (\*\*) et

le par Vauquelin n'est évidemment que le poil, transformé en gelatine par l'action de l'eau (1846); c'est la charpente organisée du

(\*\*) Ces huiles incolores ou diversement colorées ne sont que la même huile unie ou non à la matière colorante, au caméléon organique.



épaisse comme le bitume, un peu de phosphate de chaux, du carbonate de chaux, de l'oxyde de manganèse ou du fer oxydé ou sulfuré; une quantité notable de silice et une quantité plus considérable de soufre.

2° Que les cheveux rouges diffèrent des cheveux noirs, en ce qu'ils contiennent de l'huile rouge, au lieu d'huile d'un noir verdâtre, et moins de fer et de manganèse.

3° Que les cheveux blancs renferment un peu de phosphate de magnésie, et contiennent d'ailleurs les mêmes substances que ceux qui sont noirs ou rouges, moins l'huile colorée.

4° Que les noirs doivent leur couleur à l'huile noire, et probablement au fer sulfuré; les rouges à l'huile rouge, et les blancs à ce qu'ils ne contiennent ni huile colorée, ni fer sulfuré.

Les poils soumis à la distillation sèche (199), fondent, se gonflent, répandent la même odeur que la corne brûlée, s'enflamment, en produisant beaucoup de vapeurs fuligineuses, et laissent un charbon volumineux; ils donnent un quart de leur poids d'huile empyreumatique, une eau chargée d'ammoniaque (\*), des gaz combustibles qui renferment du gaz hydrogène sulfuré, d'autant plus abondant que la température est plus élevée.

L'eau chargée d'une petite quantité de potasse caustique, de 4 centièmes par exemple, dissout bien mieux les cheveux que l'eau pure; car la potasse dissolvant les tissus albumineux, met plus facilement à nu toutes les substances emprisonnées dans les cellules de l'organe; l'huile noire imprégnée de fer et de soufre, chez les cheveux noirs; une huile rouge imprégnée de soufre et de fer, chez les cheveux rouges. La potasse étendue d'eau dégage par la chaleur de l'hydrosulfate d'ammoniaque.

Les acides sulfurique et hydrochlorique étendus d'eau, dissolvent les cheveux en se colorant en rose, en se combinant avec le fer oxydé; à moins que la coloration de l'acide hydrochlorique ne soit analogue à celle qu'il exerce sur l'albumine, la fibrine et le gluten (1534), et que la coloration de l'acide sulfurique n'indique un mélange d'albumine et de sucre (1519). L'acide nitrique les jaunit; il les dissout ensuite à l'aide d'une douce chaleur, les transforme en acide oxalique, en acide sulfurique, par l'oxygénation du soufre, en matière amère. Le chlore les blanchit, les ramollit, et les

réduit en pâte visqueuse analogue à la thine.

L'alcool bouillant dissout les matières neuves des cheveux; l'huile blanche se par le refroidissement, sous forme de petits brillantes; celle qui est noire ou rouge se sépare que par l'évaporation; les cheveux soumis quelque temps à ce traitement, de bruns ou d'un châtain foncé.

Les sels de mercure, de plomb, de bismuth leurs oxydes, colorent en noir ou violet les cheveux rouges, châains et blancs; les uns ont vu dans ce phénomène de coloration la formation d'un sulfure; mais pourquoi alors les cheveux contracteraient-ils, par la formation d'un sulfure, une coloration entièrement opposée à celle que nous offrent les sulfures dans la nature? pourquoi, par les sels de plomb, ne viendraient-ils pas jaunes? Nous sommes en droit de voir, dans ces colorations, un phénomène d'oxydation ou de désoxydation de ce principe organique, qui forme la base et le génère de toutes les colorations animales et végétales.

1872. C'est sur la connaissance de ces réactions, qu'on a basé l'art de colorer artificiellement les cheveux sur la tête vivante, ou plutôt l'explication des phénomènes de coloration ou de décoloration artificielle. Tous les peuples ont fait un plus ou moins grand usage, avant que la chimie ait cherché à en rendre raison.

Les Turcs, en effet, pour dépouiller les têtes des cheveux que l'usage du turban rend incommodes, les recouvrent d'un mélange de parties d'orpiment, et de neuf parties de potasse réduite en poudre, le tout délayé en une pâte. L'orpiment et la potasse décomposent l'albumineux du poil et en changent l'huile en savon; ils désorganisent la pilosité jusque dans le bulbe reproducteur.

On peut teindre en noir les cheveux blonds, et la barbe de même couleur, à l'aide d'une dissolution éthérée de nitrate d'argent; mais on risque de se noircir en même temps la peau. Pour éviter cet inconvénient, on broie le sel de nitrate d'argent avec de la chaux éteinte, puis cette pâte dans un pommade ou d'huile, avec laquelle on se frotte de se frotter les cheveux. On les colore au moyen d'une pâte composée d'une partie de minium pulvérisé, de quatre parties d'hydrosulfate de chaux, et d'une faible dissolution de potasse caustique; on enduit les cheveux de cette pâte, on se recouvre la tête d'une calotte

(\*) Et par conséquent d'une grande quantité de savon ammoniacal en dissolution.

ou de feuilles de chou, pour s'opposer à la décomposition, ou plutôt pour maintenir la température favorable à sa combinaison; mais l'explication de ce résultat d'une manière vraie dans un récipient, mais qui ne le désorganiser et frapper de mort la laine, elle se réalisait dans son sein. D'après l'expérience alors une combinaison d'oxyde de potasse, ainsi que du carbonate et du chaux; la première pénètre bientôt la laine et donne naissance à du sulfite hydrique sulfuré, qui les noircit aussitôt, et du sulfure de plomb produit.

Mais quel cherche-t-on vainement à noircir la laine, en les mordant d'abord avec un mordant, puis les traitant par un sulfure alcalin; dit que c'est parce que le plomb se trouve pas alors dans la substance du cheveu. On a aussi les cheveux en noir, avec le mordant, avec certaines décoctions de racines bien moins dangereux pour la laine par l'un ou l'autre procédé, on ne voit pas la végétation développée; la coloration ne va jusqu'au germe; et tout ce qui pousse ne reprend sa coloration naturelle; en moins de huit jours au moins, il faut recommencer la préparation; ce qui est véritablement dangereux pour nos civilisés, pauvres porteurs, qui ne se trouvent jamais bien, tels que les uns faits; qui, sous Louis XIV, tant horreur des cheveux noirs, que la horreur aujourd'hui des cheveux qui, si jamais un de leurs maîtres naît de cheveux rouges, se prendront d'une belle couleur rougir leurs cheveux.

Les poils sont enduits d'une matière sa- qui joue un grand rôle dans le lavage, sous le nom de *suint de mouton*. Ce de cet enduit s'opposerait au mordant et à la fixation des couleurs. Le suint dans l'eau, dans laquelle on lave à froid et la fait mousser, comme du savon, sous les caractères.

, d'après Vauquelin, l'eau chargée de savon double par évaporation, et laisse un résidu et brun, dont la saveur est âcre, et l'odeur de la laine. L'alcool en dissout la partie, et abandonne, par évaporation, une substance transparente, visqueuse, qui se dissout dans l'eau; c'est une combinaison d'albumine matière oléagineuse, que les acides; l'acide sulfurique en dégage de l'acide le précipité est fusible, et se fige par le froid. — TOME II.

refroidissement, en une matière brune (car elle est altérée par la présence de l'acide) (1158). Elle forme avec la chaux une combinaison soluble, caractère qui la fait considérer comme une graisse *sui generis*, ce qui serait vrai, si elle était une graisse pure de son mélange, mais ce qui rentre dans la loi ordinaire, en admettant que cette graisse est imprégnée d'un sel, dont l'acide peut former avec la chaux un sel soluble. La portion insoluble dans l'alcool ne se dissout pas non plus en entier dans l'eau, elle fait effervescence avec les acides; c'est le derme de la laine imprégné de savon et d'acétate de chaux. La dissolution aqueuse est brune (car le suint a été altéré par l'action de ses sels soumis à la température par laquelle on l'a fait passer dans ces divers traitements); elle précipite par le chlorure de baryte, par le nitrate d'argent, par le nitrate de fer. L'analyse en est restée là, et véritablement elle ne nous apprend pas grand-chose; ce qui en résulte à nos yeux, c'est que le suint n'est que le détritus de la portion corticale du poil, qui a fait son temps et qui se résout, ainsi que toutes les écorces des organes qui végètent; il ne diffère pas autrement du reste de la laine, que la laine respecte, vu qu'elle continue encore à végéter.

Par le lavage, la laine perd depuis 35 à 45 pour 100 de son poids; les eaux de lavage servent à laver encore mieux la laine; car le savon qu'elles contiennent ajoute une quantité active de plus au savon que la laine non *dessuintée* possède déjà. Le suint est un excellent engrais; on a calculé qu'en France nous en aurions assez pour fumer 150,000 hectares.

1874. PIQUANTS DU MÉRISSEAU ET DU PORC-ÉPIC. — Ces piquants sont des poils, dont le développement a eu lieu sur une plus grande échelle, et sur le type des tiges et troncs végétaux. C'est-à-dire que dans le sein de la cellule principale, il s'est développé une rangée circulaire d'autres cellules secondaires, qui se sont étendues en longueur, en reproduisant à leur tour et mesure des cellules de troisième, quatrième, etc., ordre, qui se solidifiaient à leur tour. Aussi quand on coupe un de ces gros poils transversalement, croirait-on avoir sous les yeux une tranche d'une petite tige ligneuse, avec ses couches concentriques et ses rayonnements du centre médullaire à l'écorce (1163). Chaque cellule secondaire se dessine sur l'écorce par une cannelure en relief; mais comme les cellules postérieures en développement ne sauraient parvenir aux mêmes hauteurs que les col-



lules antérieures, et que partant les cellules quaternaires devront se trouver au dessous des ternaires, celles-ci au-dessous des secondaires, à l'instant de l'observation, il s'ensuit que le poil ou piquant devra se terminer en une pointe d'autant plus aiguë, que les distances entre toutes ces sommités de développement seront plus grandes.

1875. Il ne faut pas confondre avec ces piquants, les bâtons d'oursins, ossifications calcaires qui n'émanent pas d'un nerf, qui ne sont pas implantées sur l'épiderme, mais sont articulées, par une cavité cotyloïde, sur une tubérosité de l'enveloppe osseuse de l'animal, y tiennent par des ligaments (1805), comme la tête du fémur à l'ischium, et s'y meuvent en pivotant dans tous les sens, par le moyen de muscles. Les bâtons d'oursins sont des os externes, propres aux animaux dont le derme s'est ossifié; ce sont des membres nombreux développés et rangés en spirale, sur une vésicule qui n'était pas destinée à s'en munir symétriquement.

1876. Les piquants du hérisson donnent, à l'analyse, les mêmes produits que les cheveux et les poils. On remarque qu'ils sont incolores et blancs à leur point d'insertion, et d'autant plus colorés ou marbrés qu'ils sont plus espacés, et qu'ils peuvent être plus longtemps en contact avec la lumière; car dans l'obscurité tout s'éteint.

1877. CORNES. — La corne diffère du poil, comme nos grandes végétations ligneuses diffèrent des végétations de basse taille, comme le baobab diffère du romarin. La corne est un poil gigantesque; même nature chimique, même organisation, seulement dimensions différentes. Le canal central du poil devient ici une cavité conique; mais la cavité n'arrive pas jusqu'au bout, pas plus que le canal; car elle n'est que l'emboîtement corné, le dernier en date. On distingue les cornes, 1° en cornes simples ou cornes proprement dites, et cornes ramifiées, vulgairement bois ou perches; 2° en cornes vivaces et cornes caduques ou annuelles. Tout le monde sait que les cerfs perdent au bout de l'année leur bois, qui repousse au printemps, et tous les ans avec un *andouiller* ou cors de plus. De même que les pilosités, les cornes sont droites, ou tordues en spirale d'une manière plus ou moins prononcée. Sur les cornes simples, on remarque des bourrelets ou anneaux transversaux, dont le nombre augmente d'un chaque année au sommet, en sorte que le dernier formé est toujours à l'extrémité de la

pointe; ces cornes sont en quelque sorte le rapport du développement, analogues à articulées. Les cornes, comme les poils, végétations émanant du cuir chevelu qui le crâne, mais qui, à force de se développer dessous comme en dessus, finissent par intimement à la substance de l'os lui-même sur l'os frontal que les cornes sont implantées et elles sont au nombre de deux, car le frontal est la réunion de deux autres. Le développement spiro-vésiculaire s'également au développement des cornes et poils, et elle est d'autant plus évidente qu'elle suit de plus près l'accroissement journalier des végétations animales.

1878. Comme organes, les cornes nous paraissent être des appendices de l'ouïe, des ossifications dont les vibrations sont propres à saisir les ondes sonores, qui seraient dans le cas de passer au cornet de l'oreille; et leur position sur le frontal ne saurait fournir une objection de valeur à cette hypothèse; car nous voyons les dents, ossifications nerveuses placées plus grande distance du rocher que ne le sont les cornes, transmettent les sons du corps fait vibrer contre leur surface. Aussi, l'animal fuit, observe-t-on qu'il rejette le son en arrière, dans la direction du bruit qui le suit, et qu'il maintient ses oreilles parallèles à ses cornes, tels que deux appareils de sonnerie fonctionnent en faveur de la même perception.

1879. Comme substance chimique, la corne diffère par aucun caractère essentiel, de la pilosité, d'après l'état actuel de la science, des pilosités que nous avons décrites plus haut; et c'est d'elle que nous tirons la dénomination générique des autres cornes. Au râpage ou le frottement, elle répand une odeur désagréable; la saveur en est empyreumatique; un peu plus de 100°, elle se ramollit sans se décomposer, propriété dont l'industrie a fait un parti immense pour la fabrication et la conservation de toutes sortes d'ouvrages. A la distillation elle donne une grande quantité d'une huile ammoniacale, un peu de carbonate d'ammoniaque, très-peu d'eau, enfin un sixième de son poids en un charbon à éclat métallique, produit de l'enduit phosphorique et phosphaté. Ce résidu laisse à peu près  $\frac{1}{200}$  de son poids en cendre composée principalement de phosphate de chaux et d'un peu de carbonate de chaux, ainsi qu'un peu de phosphate de soude. L'alcool et l'éther en extraient, par la macération, à la corne, une certaine

aponifiée acide, dont une portion figée par le refroidissement. Dans des diverses réactions, il ne faut de vue le genre d'influence ou organisation des substances corréactif. On ne s'étonnera pas dès l'acide sulfurique concentré, mis en râpures de corne à la température dve rien et ne se colore pas; car grasses sont protégées, contre le, par des parois que l'acide rend hermétiques, en les privant à son tion aqueuse qui entre dans leur portion de l'acide qui, dans le, a pu pénétrer dans la substance par la même raison, emprisonnée, ir la corne, en la désorganisant. la substance après ce traitement, -t-elle d'une substance grasse, ite tant par le chlorure de mer-noix de galle. L'acide nitrique ment sur la corne et la ramollit à colorant en jaune; au sortir de ès Hatchett, si l'on plonge les mmoniaque, celle-ci se colore en uis rouge de sang, et lorsque la e est entièrement dissoute, la li-n rouge jaune foncé. L'eau bouil-si la substance cornée traitée parlore en jaune et se prend en gelée urement. Cette gelée se redissout se précipite par le tannin. Dans concentré, la corne se dissout n évapore à siccité la solution, la ers la fin de l'opération, ce qui lieu en traitant un mélange oléa-é, par le même acide et le même ide qui rend solubles les graisses ollira en plus ou moins de temps, e; il en sera de même des alcalis. ue la substance cornée, épuisée aisseuse par la macération dans è, prend, au bout de quelques le hydrochlorique, une belle cou-lette, puis bleue, sans que l'acide nomène, nous l'avons déjà vu se pard du gluten et de l'albumine : de l'action de l'acide sur le tissu orne, qui est albumineux. D'après ue fait passer la coloration bleue moniaque à l'orangé, exactement s deux réactifs agiraient sur un l'albumine et d'acide hydrochlo-

rique. La potasse caustique dégage à chaud de l'ammoniaque de la substance cornée, et finit par la dissoudre en une gelée visqueuse et gluante; elle la noircit en même temps, ainsi que tous les tissus de l'un et de l'autre règne. Nous ne donnerons pas plus d'importance à la discussion des essais chimiques auxquels on a soumis l'étude de la substance cornée; il n'est pas un des caractères assignés à cette substance qui ne s'explique avec succès, en se souvenant qu'on agit sur un mélange organisé de tissus albumineux, de graisse saponifiée, de sulfure de fer et de manganèse, de sels terreux, parmi lesquels le phosphate de chaux et celui d'ammoniaque occupent la principale place.

1880. ONGLES, ERGOTS ET SABOTS. — De même que certaines papilles nerveuses parvenues au contact de la lumière à travers la substance de l'os frontal, se développent en cornes, de même les papilles nerveuses parvenues au contact de la lumière à travers les os des extrémités, s'organisent en ossifications cornées, qui prennent le nom d'ongles à l'extrémité des doigts, de *sabots* (chez le cheval), à l'extrémité d'un doigt unique résultant de l'agglutination de plusieurs doigts en un seul; et d'*ergots*, quand cet accroissement a lieu un peu plus haut que l'insertion des doigts des pieds et en arrière (chez le coq). La nature, l'organisation et le développement de ces substances sont les mêmes que sur les cornes frontales; et si les ongles de l'homme et le sabot du cheval affectent une forme générale différente, cela tient à ce que nous nous empressons de nous rogner les ongles, à mesure qu'ils se développent, à ce que le frottement use le sabot chez le cheval sauvage, et que le maréchal le rogne pour le ferrer chez le cheval privé; autrement, chez les animaux sauvages unguiculés, les ongles poussent coniques, et souvent crochus comme des cornes, et deviennent des instruments de défense autant qu'ils servent à donner à la marche de l'aplomb et de la solidité. Les ongles sont sensibles, surtout à leur racine, et au point où ils commencent à rentrer dans la chair; c'est par là, comme chez les cheveux, que leur développement continue; en sorte que les stries d'accroissement les plus anciennes et les premières en date se trouvent toujours à l'extrémité libre de l'organe. Les ongles se colorent et se décolorent par l'influence des mêmes substances qui agissent sur les cheveux (1872). Parmi les ouvriers en culvre, il n'est pas rare d'en rencontrer, dont les cheveux blonds ou rouges se sont teints, comme leurs ongles, d'une couleur verte



ou bleue, qui est due à l'absorption du cuivre. De même qu'on se sert de peignes de plomb, pour noircir à la longue les cheveux d'un rouge désagréable, de même nous voyons les ongles des ouvriers sur plomb ou sur fer, noircir et conserver cette couleur, jusqu'à ce que, l'ouvrage venant à cesser, l'ongle ait renouvelé toute sa substance, en poussant toute la portion noire au dehors de la région du doigt, pour y être retranchée chaque jour au ciseau (\*).

1881. PLUMES ET DUVET. — Les plumes sont des poils ramifiés, comme le bois des cerfs est une corne branchue. Dans l'origine, la plume est une bulbe, qui crève, pour donner jour à la tige, dont les barbillons, simples à cette époque, sont pressées les unes contre les autres, et disposées en spirale autour du sommet. Chacune de ces barbillons est à son tour une tige destinée à se reproduire sur le type qui l'a engendrée, reproduction qui se continuerait à l'infini, si la caducité ne la surprenait à une certaine phase; les rameaux de la dernière formation se montrent à l'œil de l'observateur comme de simples papilles visibles seulement au microscope, où elles jouent le rôle des dents et épines de certaines tiges végétales. Rien ne représente mieux le développement de la plume en miniature, que l'un des stigmates ramifiés des céréales avant la fécondation (pl. 3, fig. 9). Quant au tuyau qui est la tige pour ainsi dire souterraine de la plume, il est facile de voir qu'il se compose d'emboîtements articulés, qui en divisent l'intérieur par tout autant de diaphragmes, comme les tiges végétales que nous nommons articulées. Quant à la disposition des rameaux qui en émanent, il est évident qu'elle se rapporte à la disposition alterne (\*\*), depuis le rameau principal jusqu'aux rameaux extrêmes ou barbillons, tandis que les cornes ramifiées du cerf sont organisées d'après la disposition en spirale.

1882. ÉCAILLES, CALUS ET DURILLONS, CORS AUX PIEDS. — Nous venons d'étudier le développement en longueur des ossifications nerveuses; mais les papilles nerveuses peuvent, comme toute autre végétation, prendre une plus grande extension en largeur qu'en longueur, se développer en plaques et non en tiges, devenir écailles et non poils. Le corps de l'animal est alors revêtu d'une cui-

rasse, d'une espèce de cotte de mailles, couvert d'un feutre soyeux; et le dessous de cette couche d'écailles, comme le tatou est le chevelu, chez lequel cette transformation a une tension plus considérable, et chez lequel il y a une multitude innombrable de tiges qui en recouvrent toutes les faces, jusqu'à celles des jambes et des pieds, ont conservé une plus grande analogie avec les poils, par leur forme proéminente et leur sautoir. Chez les poissons et les sauriens, on ne voit pas une surface qui ne se garnisse de ramifications nerveuses, lesquelles se développent comme les tuiles, d'avant en arrière, sans opposer aucune résistance à la torsion, au contraire, est l'animal qui a des papilles nerveuses se sont ossifiées en un grand nombre et sur les plus larges.

1883. Chez les animaux d'un ordre inférieur, le frottement est dans le cas d'impression des papilles nerveuses une impulsion de développement, et sur la surface la plus lisse on ne tarde pas alors à voir paraître des durillons ou cors, qui offrent tous les degrés de structure, d'origine et de composition, que nous offrent les écailles qui se développent en zoologie les animaux ci-dessus. Il est des cas maladroits, capables de donner une sensibilité d'un cor au pied? Les chaussures ont développé en cet endroit un nouveau sens, une papille nerveuse qui joue le rôle en s'émoussant, et qui est l'organe de torture, d'organe de tact. Il est des cas maladroits, capables de donner d'analogues transformations à toutes les papilles nerveuses qui aboutissent au derme, dans le cas de couvrir le corps de la cuirasse du poisson.

1884. Pour détruire ces végétations, on ne les coupe pas de les tailler à mesure qu'elles se développent, ou les extirper, ou les étouffer. Or plus on tarde, moins cette opération est efficace, parce que le développement qui se fait dans les sens, chez toutes les sortes d'êtres, pénètre plus avant de jour en jour, et que les couches inférieures du derme, dans la longueur on ne saurait se débarrasser de ces végétations, qu'au moyen d'une opération qui le remède serait de la sorte, n'est pas.

(\*) C'est pour cette raison que, dans le tatou, il faut avoir grand soin de ne pas laisser les substances tinctoriales se sécher ou teindrait en noir.

se vendrait en safran  
ou le safran.

la cause, si vous voulez cette cause est en dedans nière provient du trouble seconde d'un frottement un trouble; celle-ci est r que l'autre; mais l'autre erveuse, comme le rachice des os, il est permis de est dans le cas de se ance, qui a la propriété s réparateurs à la matière s aucun remède à proposer a mode est-là pour multitudes sont là pour les excun vive de son état; per-Chinoise de jeter son pied ue celui de la nature; et à se condamner, de son pro'une des tortures les plus rachées à la vindicte de la et souffrez deux fois pour aperçoive; ici l'on n'est mes qui plaisent, et l'on formes qui font souffrir, qui ne connaissent pas voir des cors aux pieds! Je peine au contraire qui se l'homme de loisir porte

transmettre et non à recevoir les impressions. On dit alors que le nerf est mis à nu; expression impropre qui semblerait signifier que la dent est implantée après coup sur un nerf, qu'elle en est séparée par un diaphragme, tandis qu'elle n'est qu'une expansion ossifiée de ce nerf lui-même.

1887. Les dents se développent comme les ongles et les cornes, poussant devant elles toutes les couches anciennes, qu'elles remplacent par des couches de nouvelle formation, et en sorte que les tissus les plus jeunes se trouvent toujours à la base. L'usure enlève chaque jour une des couches de la sommité; la suivante prend sa place, pour s'user à son tour et être remplacée par une autre, qui de proche en proche s'est façonnée au contact de l'air extérieur. Ainsi la couche la dernière venue, qui serait un organe de torture, si on la mettait à nu tout à coup, ou si la carie l'atteignait d'une manière trop rapide, finit par subir l'influence de l'air et de la lumière, et par supporter impunément les chocs et le frottement, lorsqu'elle est arrivée à la place extrême, après avoir passé par toutes les phases de développement, de même que l'ongle, si sensible à sa racine, se laisse rogner sans douleur à son extrémité. La sommité de ces organes est semblable à l'écorce végétale, couche inerte et de rebut, que l'on déchire sans plaie, et qui tombe sans dénuder le tronc.

1888. La forme extérieure des dents varie selon les espèces animales, et sert même à les caractériser, à défaut de tout autre renseignement. On les divise en canines, incisives, et molaires. Les molaires occupent la portion la plus reculée des mâchoires, celle où celles-ci se rapprochent avec le plus de puissance, et peuvent broyer le plus menu; les incisives, placées sur le devant, tranchent au lieu de broyer; et les canines, espèces de cônes aigus, placées de chaque côté des incisives, servent à accrocher la proie que les incisives doivent hacher en morceaux, qui vont se broyer sous les molaires. Les canines s'allongent en instruments de combat, en *défenses*, chez certains animaux herbivores; elles sont aiguës et dépassent un peu les incisives dans les animaux carnivores; elles sont égales en longueur à toutes les autres, chez les animaux qui ne vivent que d'herbes ou de mets d'avance préparés.

1889. Les dents ne sont pas des organes du goût (1645); mais, par elles-mêmes, elles agissent comme organes de tact, et sont sensibles au froid et à la chaleur, à l'action des alcalis et des acides; elles nous transmettent les impressions de dureté et de mollesse, d'âpreté et de poli, et même les

**NERFS DE LA LANGUE.** — Les a langue (1638) deviennent, et prennent la forme de s, qui en rendent la sur: au toucher. La finesse de ces animaux, ce que peut une ainsi ossifié du goût; manquent jamais de flairer, nts sur leur nourriture.

les papilles nerveuses qui à travers les os frontaux, et celles qui arrivent à la la langue, chez certains organes cornés, les pa- à la surface, à tra- en forme de encore plus organes de ches er,

vibrations des corps sonores qu'on applique contre leur surface, vibrations qui arrivent au rocher, par l'intermédiaire des os de la mâchoire.

1890. Sous le rapport chimique, les dents sont les ossifications nerveuses qui se rapprochent le plus des ossifications musculaires, des os proprement dits. Leur périoste se nomme *émail*. Leur *diploé* ou os dentaire est traversé dans tous les sens par des vaisseaux et des ramifications nerveuses, qu'on ne met jamais à nu impunément. Par la dessiccation, la dent acquiert une grande dureté. Calcinée au feu, l'émail en brunit à peine, et l'os dentaire acquiert à l'intérieur une teinte noire faible; elle répand une odeur ammoniacale et ne perd pas 2 pour 100 de son poids; dans les acides la dent se ramollit. L'émail est une membrane pelliculeuse; l'os dentaire est un tissu cartilagineux moins abondant que chez les os ordinaires; car la membrane est désorganisée pour ainsi dire dans l'émail, écorce plus vieille et caduque, et continue à se développer dans l'os dentaire; elle doit donc être plus fibreuse dans celui-ci, et plus épidermique, si je puis m'exprimer ainsi, dans l'émail.

1891. Berzélius a analysé séparément l'émail et l'os dentaire de l'homme et du bœuf, et il a obtenu les résultats suivants. Chez l'homme :

	Émail.	Os dentaire.
Phosphate de chaux avec fluorure de chaux. . .	88,5	64,5
Carbonate de chaux. . .	8,0	5,5
Phosphate de magnésie. .	1,5	1,0
Soude et un peu de sel marin. . . . .	0,0	1,4
Membranes brunes tenant à l'os dentaire, alcali, eau.	2,0	0,0
Cartilage et vaisseaux. .	0,0	28,0
	100,0	100,0

Chez le bœuf :

	Émail.	Os dentaire.
Phosphate de chaux avec fluorure de chaux. . .	85,0	65,15
Carbonate de chaux. . .	7,1	1,58
Phosphate de magnésie. .	5,0	2,07
Soude avec un peu de chlorure de soude. . . .	1,4	2,40
Membranes brunes tenant à l'os dentaire, alcali, eau.	5,5	0,00
Cartilage et vaisseaux. .	0,0	51,00
	100,0	100,00

1892. Ce fut Morichini qui, en 1805 le fluorure de chaux dans l'ivoire et les os d'éléphant, découverte confirmée par Berzélius; dans des expériences subséquentes, Berzélius signala dans l'émail des dents non phosphatées. Mais l'opinion n'a été partagée ni par Fourcroy ni par Wollaston, ni par Brandes. Quant à l'analyse de Berzélius nous a laissée des dents de l'homme et du bœuf, elle ne saurait représenter la composition que des pièces qu'il a eu l'occasion d'analyser et les proportions en seront toutes différentes selon qu'on soumettra à l'analyse les dents de l'enfant ou du veau, de l'homme et du bœuf à différents âges. Cette vérité découle de l'analyse que nous sommes forcés de nous faire de l'émail et de l'accroissement du système dentaire; ce qui s'accroît, en effet, ne saurait offrir les mêmes proportions, car à mesure qu'il faut le supposer stationnaire.

1895. Lassaigne a analysé un plus grand nombre de dents; mais il n'a eu en vue que des proportions de matière organique, de phosphate et de carbonate de chaux. Il évalue la proportion de matière organique, par la calcination, ce qui ne nous paraît pas propre à donner des documents invariables, lorsqu'il s'agit d'un tissu aussi compacte et aussi phosphaté que les dents. Quoi qu'il en soit, nous allons donner un extrait du tableau qu'il a publié sur ce sujet dans le *Journal de Pharmacie*, et dans lequel est comparée la composition chimique du système dentaire de l'homme et du bœuf.

Dents.	Matière organique.	Phosphate de chaux.
D'un enfant d'un jour.	35	51
D'un enfant de 6 ans.	28,57	60,01
D'un homme adulte.	29	61
D'un vieillard de 81 ans. . . . .	35	66
D'une momie d'Égypte.	29	55,5
Dents de devant d'un lapin. . . . .	51,2	59,5
Molaires d'un lapin. .	28,5	63,7
Molaires de rat. . .	50,6	64,1
Molaires de sanglier. .	29,4	64
Défenses de sanglier. .	26,8	69
Défenses d'hippopotame. . . . .	25,1	72
Dents de devant du cheval. . . . .	51,8	58,2
Molaires du cheval. .	29,1	62



	Matière organiq.	Phosphate de chaux.	Carbonate de chaux.
avant du			
.....	28	64	8
térope . .	27,3	63,9	6,8
rial. . . .	30,3	61,6	8,1
ulœuvre à			
.....	30,5	66,5	3,2
min de vi-			
.....	21	73,8	5,2
pe . . . .	35	49	16
quin . . .	33,5	52,6	13,9

ys avait précédé Lassaigue dans ces  
ations, et il avait obtenu les résultats

	Matière organiq.	Phosphate de chaux.	Carbonate de chaux.	Eau et porte.
nts d'en-				
.....	20,0	62,0	6,0	12
duke . .	20,0	64,0	6,0	10
ents. . .	28,0	68,0	4,0	10
nts . . .	06,0	78,0	6,0	16

le divergence dans les résultats dé-  
emment l'insuffisance des méthodes  
, encore plus que ne le feraient tous  
ments. Ainsi, selon les procédés que  
, le phosphate augmente et le carbo-  
, et la matière organique passe en  
compte de l'eau, et *vice versa*. Les  
-mêmes les plus ardents à défendre  
ne se montrent rien moins que ras-  
actitude de leurs résultats et sur leur  
Ainsi, Berzélius qui, dans ses pre-  
ations, avait affecté un chiffre précis  
calcium, et un chiffre qui s'élevait à  
; 5,69; a cru devoir dans ses ana-  
ures confondre le fluete avec le phos-  
ne un accessoire à peine digne d'être

n, ces analyses sont si peu propres à  
caractère distinctif des dents, que,  
e de l'organe, il n'est pas un chimiste  
noncer, après l'opération, que c'est  
non un os qu'on a soumis à son ana-  
ie réellement, sous le rapport chimi-  
ne diffère pas de l'os, et que c'est à  
oins morcelée qu'il faut avoir recours,  
r à un résultat philosophique. Il ne  
roire que l'on connaît une chose, et  
organe, quand on s'est contenté de

l'étudier, même avec le plus grand soin possible,  
sous un seul de ses rapports.

1897. APPLICATIONS PHYSIOLOGIQUES.—Les dents  
offrent avec les troncs végétaux, une analogie de  
plus, dans les cas maladifs qui les affectent. Il  
leur survient des plaies comme aux troncs, une  
carie qui les ronge de jour en jour. Mais le germe  
destructeur de ce mal est également local chez la  
dent et chez le tronc, et si la scie vient à en  
retrancher le siège, sans atteindre le cœur du  
développement organisé, celui-ci en est préservé  
désormais, et la solution de continuité met en  
rapport avec l'air une surface qui n'en subit  
aucune funeste influence. La carie serait-elle  
l'ouvrage d'animalcules chez le système dentaire,  
comme tout porte à croire qu'elle n'a pas d'autre  
origine chez les divers systèmes végétaux? Nous  
penchons vers cette opinion, sans laquelle le  
développement progressif de ce mal nous paraît  
inexplicable; vu qu'une fois déclaré, il résiste à  
tous les soins de propreté, et que dans tous les  
cas il ne vient pas du dehors, et ne se fait jour  
qu'après avoir largement exercé ses ravages dans  
les portions les plus internes. Nous invitons les  
observateurs d'en poursuivre l'étude sous ce point  
de vue. Mais tous les maux de dents ne provien-  
nent pas de la carie; car les dents, expansions ner-  
veuses, sont sensibles, et tout organe vasculaire  
est susceptible d'inflammation.

# SIXIÈME ESPÈCE.

Tissus caducs et épuisés (\*); épiderme.

1898. Je désigne sous ce nom toutes les sur-  
faces épidermiques qui ont fait leur temps, et  
qui tendent à se détacher des tissus qu'elles re-  
couvrent, et au développement desquels elles  
se sont sacrifiées; que ces tissus soient en contact  
immédiat avec l'air extérieur, ou qu'ils soient  
plongés dans une cavité que l'air puisse pénétrer.  
Le tissu caduc, dans le premier cas, prend le  
nom d'*épiderme*, et dans le second cas, celui de  
*membrane muqueuse*; dans l'un, il se détache  
par plaques desséchées et furfuracées; dans l'au-  
tre, au contraire, par couches imbibées de liquide

(\*) *Premier mémoire sur les tissus de nature animale*, t. IV  
du Répertoire général d'anatomie, pl. 7, fig. 2, 3; et deuxième  
mémoire sur le même sujet, *ibid.*, pl. 2, 1827.

et filantes comme du *mucus*. La différence ne provient que du milieu ambiant.

1899. Lorsqu'on observe au microscope un fragment d'épiderme, pris ailleurs que sur les surfaces palmaires ou plantaires, il est facile de comprendre qu'on a sous les yeux un tissu cellulaire épuisé de ses sucs, desséché par le hâle, et réduit aux parois de ses cellules appliquées intimement les unes contre les autres, sans l'intermédiaire d'aucune substance organisatrice. On distingue les lignes de démarcation des grandes cellules entre elles; et celles-ci apparaissent comme des compartiments d'une mosaïque, comme des pièces de marqueterie à contours irréguliers, et sur l'aire desquelles on observe çà et là des granulations distantes ou rapprochées, qui, à cause de leur forme lenticulaire, paraissent plus brillantes que le reste du tissu. Ce sont ces points que Leeuwenhoek a pris pour des pores, illusion que tous les anatomistes ont consignée, d'après lui, dans leurs ouvrages, comme une opinion qui n'a plus besoin d'être soumise à la discussion. Mais ces granulations, qui étaient des pores pour Leeuwenhoek, sont devenues plus tard, pour d'autres observateurs de l'école académique, les éléments globulaires des membranes, les grains du chapelet qui, d'après eux (1554), aurait formé la fibre élémentaire; et ceux-ci ne se sont pas plus aperçus que les autres du double emploi de ces granulations. Espérons qu'aujourd'hui que l'opinion publique a la prétention d'en savoir un peu plus long et d'y voir un peu plus clair que nos sociétés savantes, les compilateurs universitaires ne s'amuseront plus à viser au merveilleux, en nous répétant combien Leeuwenhoek a compté de pores sur un pouce carré d'épiderme; ni combien de granules nos physiologistes ont comptés sur une fibre d'un millimètre de longueur; nous avons suffisamment appris à réduire ces assertions à la valeur d'une illusion préconçue (1555).

1900. Quoi qu'il en soit, si l'épiderme est un tissu épuisé de ses sucs, il ne peut être qu'un tissu vieilli et caduc, un tissu inerte et de rebut, qui cède peu à peu au développement des tissus qui lui succèdent, s'exfolie sous l'effort, et tend à se détacher de la surface, pour céder la place aux tissus qui lui ont succédé, et qui doivent s'épuiser à leur tour et tomber comme lui. Ainsi chaque jour l'épiderme des animaux se détache par parcelles, comme le tronc des végétaux; l'animal, comme le végétal, se régénère au dedans et au dehors, toujours jeune au centre, toujours vieux

à la surface. Les débris épidermiques sent cette loi forment cette petite pofuracée, dont se recouvrent les surfaces qui sont en contact permanent avec l'air, quand on néglige les soins ordinaires; et sur toutes les autres surfaces, qui tiennent constamment plongées dans l'eau, qui se trouvent ainsi enveloppées d'une sphère humide, l'épiderme s'imprègne et subissant un commencement de détachement s'enlève sous forme d'une crasse noire qui se laisse rouler entre les doigts, et se dissout dans l'eau.

1901. D'après ce que nous avons énoncé précédemment à l'origine et à la structure de l'épiderme (1866), on s'expliquera clairement ce fait que les poils qui hérissent certains de notre corps, ne tombent pas chaque jour avec l'épiderme. Les poils sont des extrémités de rameaux, et non des appendices de l'épiderme; de même que les rameaux ne se détachent pas avec l'écorce, les poils et autres substances cornées persistent sur la couche qui les entoure à la base et tombe au dehors; la caducité de ces poils et plumes est annuelle.

1902. Les couches inférieures à l'épiderme qui forment l'enveloppe générale des animaux constituent le *DERME*, tissu cellulaire infime et de graisse, et traversé par les fibres ramuscules nerveux qui se rendent à l'intérieur. Chez certains animaux, l'accroissement se fait sur des dimensions considérables; les mailles s'infiltrent de graisse liquide, les organes par un approvisionnement de se sacrifier à une élaboration plus rapide et à un développement plus rapide à l'intérieur. Le derme des animaux, dans ce cas, l'analogue de l'enveloppe périodique des graines végétales et de l'aubier du bois, que nous l'avons défini dans le *Nouveau système de physiologie végétale*.

1903. L'épiderme se comporte avec l'air comme tout tissu cellulaire vieilli et desséché, à-dire comme l'albumine organisée et qu'on rend soluble dans l'eau (1505). Toutes choses égales d'ailleurs, l'épiderme donnera donc des résultats différents de tout autre tissu qui élabora.

1904. Si l'on pouvait détacher d'un animal l'épiderme qui recouvre le cuir chevelu, on le tiendrait sous forme d'un crible, dont les mailles seraient autres que les espaces que tiennent les poils.

ous venons de voir que l'épiderme s'expose à deux aspects physiques différents, selon qu'il est à des surfaces exposées constamment, ou à des surfaces plongées dans une humide obscurité par nous. Les membranes muqueuses qui sont constamment plongées dans l'obscurité, mais humides liquides que sécrètent les glandes, ou la nutrition, doivent avoir un genre de milieu qui leur est propre, et qui se modifie peu à peu ; mais ce qui est constant par son direct, c'est que les muqueuses se régénèrent et se renouvellent jour par jour ; qu'elles se détachent chaque jour par leur couche la plus superficielle, tombent après s'être sacrifiées à des couches plus internes, et sous ces exfoliations ne diffèrent de l'épiderme, proprement dit, qu'en ce que, chez elles, l'écaille ne se dessèche pas en s'épuisant, mais se ramollit en se détachant, et reste dans l'eau en se dépouillant de ses substances.

Si l'on examine au microscope la salive humaine, on y observera une quantité de cellules aplaties, isolées ou réunies cinq ensemble, et qui auront l'air de petites écailles furfuracées (pl. 11, fig. 4). Pour s'assurer que ces débris proviennent de la couche externe des surfaces buccales, on les détache avec les dents un lambeau de ce qui se fait sans occasionner la moindre douleur, et qu'on l'examine au même grossissement au microscope, et on verra clairement que la première observation (a, b, c, d) ne sont que des éléments désagrégés du tissu de la membrane buccale ; chaque jour les parois buccales se détachent de leur surface externe, qui se détache et se confond avec la salive, et être dehors par l'expectoration. Dans un cas de lésion, cette excoriation a lieu d'une manière profonde, et l'on sent se détacher de beaux morceaux de ce tissu ; cela arrive encore aux personnes qui ne peuvent dormir avec la bouche béante ; car, dans ce cas, les parois se dessèchent, et leur excoriation entraîne toutes les modifications de l'excoriation.

Il est de même de la surface des fosses nasales qui est rejetée au dehors, pétrie avec les guides de la sécrétion pituitaire, et qui a la consistance ductile du gluten, de même que celle qui s'excorie imprégnée de sueur aux surfaces intestinales, on n'a

qu'à étudier les fèces de divers animaux, pour s'assurer qu'elles se divisent en petites pelotes, variables de formes et de dimensions, selon l'espèce d'animal, mais toujours revêtues d'une pellicule membraneuse très-visible sur la fiente humaine, sur celle des moutons, etc. Cette membrane joue le rôle d'une cellule qui aurait élaboré dans son sein la substance durcie de l'excrément. Étudiée au microscope isolée et lavée, on y rencontre fréquemment, non-seulement des traces de vaisseaux sanguins, mais encore celles des plaques de Peyer, sur lesquelles nous allons revenir dans l'alinéa suivant. Il serait impossible de méconnaître à ces caractères un fragment de la muqueuse qui tapisse les intestins.

1999. La surface intestinale est hérissée de petites anses vasculaires, qui imitent assez bien la forme des anses branchiales de certains animaux aquatiques (pl. 8, fig. 4), et qui paraissent remplir ici des fonctions analogues, en aspirant dans le bol alimentaire, les sucs favorables à la nutrition et à la circulation. Mais l'analogie devient incontestable, lorsqu'on soumet à l'inspection microscopique la surface intestinale du fœtus humain ; on la trouve alors hérissée de villosités jaunâtres, colonneuses à l'œil nu, et qui, au microscope, offrent la même structure et les mêmes ramifications que les villosités vasculaires dont le fœtage forme le *placenta humain* (pl. 13, fig. 5). Ce sont donc des organes aspiratoires. Mais dès que l'enfant vient au jour et qu'il digère, ces villosités se détachent et s'écoulent avec le méconium, déchirées qu'elles sont par le passage de fèces solides, et elles sont remplacées par les anses plus consistantes qui les supportent, et que l'anatomie, à l'œil nu, désigne sous le nom de plaques de Peyer. Ni l'anatomie ni la chimie n'avaient tenu compte des premières, qui ont passé certainement, dans la dissection et l'analyse, sur le compte du méconium. La fig. 4, pl. 11, représente un fragment de ce tissu pris sur l'intestin d'un enfant venu à terme ; la fig. 5 en représente une sommité de rambeau, prise sur un fœtus de trois mois, époque où les villosités sont si abondantes et si feutrées, que le canal intestinal en est presque obstrué. On voit que chacune de leurs anses (a) est bordée d'un canal vasculaire, exactement comme le sont les anses des branchies de la jeune salamandre aquatique, dont une est représentée pl. 18, fig. 4 (1930).

1920. En nous occupant des tissus embryonnaires, nous aurons à parler des caduques de l'*utérus* et du *chorion*, qui ne sont que des exfoliations de ce genre.



1921. Nous avons dit que l'épiderme du cuir chevelu, si, par suite d'une macération ou d'une ébullition suffisante, on pouvait le détacher d'une seule pièce, s'offrirait comme une membrane criblée de pores qui seraient produits par le passage des poils à travers ce caduc tissu. Le même effet doit se produire sur les surfaces muqueuses, où les extrémités des ramuscules nerveux s'arrêtent aux dimensions de petites papilles, au lieu de continuer leur développement sous forme de poils. Tel est l'organe de la langue, spécialement chez le bœuf. Par l'ébullition, on peut obtenir d'une pièce et à un état très-consistant, l'épiderme qui, à l'état de vie, s'excorie d'une manière moins palpable et avec de moindres épaisseurs. L'épiderme forme alors un réseau de mailles, dans chacune desquelles pénétrait auparavant une papille.

#### SEPTIÈME ESPÈCE.

##### Tissus respiratoires.

1922. Le *tissu respiratoire* est un *tissu cellulaire* (1590, 1103) chargé exclusivement de soustraire à l'air ou à l'eau ordinaire, l'oxygène destiné à l'oxygénation du sang. Je diviserai cette espèce en deux sections : en *tissus des organes respiratoires aquatiques*, et *tissus des organes respiratoires aériens*.

#### § 1. Tissus respiratoires aquatiques.

1923. Les animaux microscopiques d'une certaine dimension, les tentacules de l'alcyonelle (\*), etc., présentent un phénomène curieux et dont l'explication classique ne m'avait jamais paru satisfaisante. Certaines de leurs surfaces se couvrent de petits cils infiniment transparents, et exécutant des mouvements si rapides en général, que l'œil ne peut les fixer une fraction de seconde. Tels sont les cils que j'ai représentés, bien grossièrement sans doute, sur les bords de la surface antérieure d'une vorticelle simple (pl. 8, fig. 5, b, c, c').

1924. Depuis longtemps leur aspect, leurs mouvements apparents, ainsi que les mouvements

que leur jeu semblait déterminer dans m'avaient fait naître des doutes de nature et sur le rôle de ces cils, désignés auteurs sous le nom de *cils vibratiles*.

1<sup>o</sup> Ces cils ne peuvent jamais être à l'état de repos; et, à l'état de mouvement, leur aspect diffère tant des véritables cils qu'il est impossible au burin et même au crayon de donner une juste idée, et que rien n'est plus que de les dessiner comme des lignes droites, ainsi que Muller et les autres auteurs sont contents de le faire, sans avertir de l'infidélité forcée de leurs figures.

2<sup>o</sup> Ces cils changent à chaque instant d'intensité, de formes; ils disparaissent sans qu'on puisse voir d'où ils se cachent; ils disparaissent même par la base, tandis qu'on aperçoit le sommet, qui se tient alors à une certaine distance de la surface de l'animal.

3<sup>o</sup> Ces cils se dégradent souvent par des ondulations analogues à celles que l'on voit dans les émanations qui s'élèvent de la surface de l'influence des premiers rayons du soleil.

4<sup>o</sup> Il paraît certain que les *infusoires* microscopiques (\*\*) n'exécutent que des mouvements de natation, qu'à l'aide de leurs prétendus cils. En effet, le *rotifère* qui ne nage jamais sans agiter les cils de ses roues fabuleuses (rr) (\*\*\*), et s'il restait tout en les faisant vibrer, c'est qu'il se tiendrait à une surface immobile, par le tube queue (q) qui lui sert de ventouse. Si on leur permet leur mouvement, aussitôt il se contracte, même brusquement au moment où il prend la direction la plus rapide (fig. 3, 4); revenu de sa frayeur, il prend le parti de lui-même, il s'attache alors au point où il n'avance plus qu'à la manière des *chambrées* (5). Les deux roues du *rotifère* sont deux organes qui servent à la natation, supposant ces deux roues hérissées, et confondant, de cils vibratiles et décrivant les deux des mouvements de va-et-vient, si l'animal ne reculait pas ces mouvements, il devrait du mouvement stationnaire, à peu près comme si

(\*) Voyez la deuxième partie de mon travail sur l'histoire naturelle de l'alcyonelle, 62, tom. IV des *Mém. du Muséum d'hist. natur. de Paris*.

(\*\*) L'une et l'autre dénomination n'indique que des caractères de convention. Ce grand groupe d'êtres animés appelle une nouvelle étude, poursuivie d'après d'autres principes. Ces

animaux possèdent une organisation bien plus complexe que ne l'avait d'abord pensé (1576).

(\*\*\*) Ces deux roues ne sont qu'un *fer à cheval* de l'alcyonelle, mais privé de tentacules, et vu de vue, les deux branches du *fer à cheval* sont les roues.

et la proue serait armée de chaque côté mobile, hérissée sur sa circonférence ventrale, et se mouvant autour d'un axe à la quille.

marque souvent, surtout lorsque l'eau objet commence à s'évaporer, que le cas de certains infusoires (les *kolpos*) se couvre de cils nouveaux, lesquels recouvrent la surface qui les supporte, des lors l'ouverture regarde le point où se fait mal, en sorte que, dans ce cas, l'animal écarterait exactement par un mécanisme de recul le poisson, puisque les cils de devant seraient disposés dans le sens inverse.

À certaines fois qu'une surface offre de pareils effets, on voit qu'elle détermine dans l'eau des courants, et que l'action de cils vibratiles ne se borne pas à se capable de déterminer; car les corpuscules dans l'eau sont attirés de loin par la surface hérissée de cils, et ils sont repoussés, et se trouvent à la hauteur de ces cils; tels sont les mouvements du brachion (pl. 19, fig. 6).

Les mouvements non illusoire se montrent surtout après la mort de l'animal. Ceux du fig. 6) restent visibles, même dans l'eau, alors que les autres cils, qui sont vibratiles chez cet animal, se sont évaporés et par la mort.

si les mouvements imprimés à l'eau sont attribués à l'action des cils en vibration, les mouvements supposeraient une vibration, que, par le fait, on ne devrait voir aucun cil, ce qui est loin d'avoir lieu; évidemment on les distingue, mais encore on ne voit leurs effets.

Les raisons soumises mille fois aux yeux du corps, qui, dans cette circonstance, sont peut-être plus compétents que moi, m'avaient fait repousser comme l'existence des cils vibratiles, dont les palpées ont hérissé certains organes des

et toutes se changèrent en certitude, hasard m'eut fait placer, sur le porte-microscope, un bord de branchie de *rotifère* vivante (pl. 7, fig. 16), pour en étudier la structure intime: non-seulement les cils couvraient de ces cils scintillants, et tourbillonnaient l'eau, de la même manière des infusoires; mais encore on voyait les lambeaux informes, provenant du développement des branchies (m), exécuter des mou-

vements rotatoires avec une étonnante rapidité, et se couvrir de cils sur tous les points de la surface qui attirait les corpuscules suspendus dans le liquide; cette surface simulait alors la partie antérieure du corps. Chacun de ces lambeaux fonctionnait pendant vingt-quatre heures au moins d'août, époque à laquelle j'eus lieu de me livrer à ces curieuses observations. Je déchirai ensuite sous mes yeux, à l'aide de deux pointes, ce fragment de branchies, et aussitôt chacun des débris que j'avais détachés (fig. 17-21) décrivit des mouvements gyroïdes, en se couvrant de cils, et attirait par sa surface ciliée les corpuscules flottants sur l'eau; on aurait dit, en pareil cas, que la pointe microscopique était la baguette magique, qui donne la vie à tout ce qu'elle touche, et ressuscite tout ce qui est mort; car en un instant le porte-objet se couvrit d'une nuée de lambeaux d'abord informes, qui s'arrondissaient ensuite plus ou moins, variant à l'infini de diamètre et de configuration, et qui tournaient sans cesse en accélérant et ralentissant leurs mouvements sans aucune règle.

1927. Cette découverte était trop importante à mes yeux pour la laisser stérile comme un fait isolé; aussi ne tardai-je pas à m'assurer que les palpées labiales des mêmes moules de rivière sont douées des mêmes propriétés, mais que le manteau (1809) et la partie marginale du pied en donnent à peine des signes. Je n'eus qu'à enfoncer la pointe de mon scalpel dans l'ovaire, pour apporter sur mon porte-objet, avec une foule d'œufs à divers états de développement, une foule plus considérable encore de lambeaux mouvants, absolument analogues à ceux que j'avais obtenus par le déchirement des branchies (1926).

1928. Je coupai une des quarante-cinq à soixante tentacules de l'*alcyonelle* de nos étangs (pl. 7, fig. 22); non-seulement elle dégorgea des grumeaux qui s'animèrent comme d'un mouvement spontané, et se couvrirent de cils vibratiles; mais encore le fragment de tentacule continuant à se hérisser de cils, se mit à se rouler, à se tordre et se détordre, et à pirouetter sur lui-même pendant des heures entières. Je venais de produire un ver parasite du genre de celui que Laurillard avait cru trouver sur l'*octopus granulosus* (1635\*); et un observateur que je n'aurais pas averti du stratagème, aurait été porté, par les mêmes raisons, à l'inscrire sous un nom particulier dans le catalogue des *helminthes* qui dévorent les bras des céphalopodes.

1929. Les branchies (collerette) des *grands*



spirale éloignent ou rapprochent leurs spires, selon que l'animal avance en aspirant, on recule avec la rapidité de l'éclair en expirant.

1945. Quant aux branchies des poissons, des jeunes salamandres, etc., qui présentent le phénomène de l'aspiration sans se couvrir de cils (1930), il est facile d'en concevoir la raison, quand on voit le jeune animal laisser échapper par la bouche une bulle d'air; car, chez eux, l'expiration se fait au dedans de la cavité pectorale, quoique l'aspiration ait lieu à l'extérieur des branchies, comme chez les vorticelles l'expiration se fait par le bourrelet, et l'aspiration par le tambour de la surface antérieure (1932).

1946. Le fait de l'application la plus générale qui ressorte de l'histoire de ces phénomènes, c'est que la double faculté d'aspirer et d'expirer réside dans la plus mince parcelle du tissu *respiratoire* (1926), dans la membrane même organisée, et que par conséquent la respiration peut s'effectuer sans aucun appareil compliqué d'organes.

1947. Cette idée présage peut-être l'explication des contractions musculaires (1574), en sorte que l'effet immédiat de l'influence nerveuse ne serait peut-être que de réveiller, dans le cylindre musculaire, l'une ou l'autre de ces deux facultés; le cylindre se raccourcirait en *expirant* une portion quelconque de la substance organisatrice qu'il renferme; il s'allongerait en *aspirant*. Nous reviendrons sur ce point de vue après avoir étudié la circulation végétale et animale.

#### HISTORIQUE DU MOUVEMENT QUE LA DÉTERMINATION DES CILS VIBRATILES A IMPRIMÉ AUX ÉTUDES ACADÉMIQUES.

1948. L'apparition d'une idée simple fait toujours une espèce de ravage dans le domaine des idées professées, en ce qu'à elle seule et en deux mots, elle rend raison d'une foule de difficultés, coupe court à une foule de doutes, et fait rentrer des pages entières de la nomenclature sous une seule rubrique, comme un simple cortège de synonymes dont on n'a plus besoin. Mais les académies sont presque toujours aussi les dernières à se rendre à l'évidence et à reconnaître la nécessité de ce bouleversement, quand l'auteur, de son côté, n'a pas voulu accepter le brevet d'infaillibilité que confère le fauteuil académique. Dès ce moment, la pauvre idée, sans mentor et sans par-

rain, se met à courir le monde, évitant de se jeter sur les pas d'un immortel, allant mieux à l'aise dans la compagnie de moins environnés de lumière, y voyant de plus loin; c'est là que l'idée simple et la vérité, rencontre aide et protection, reçoit le droit de bourgeoisie, prend une puissante *Calypso* regrette de se *tr* mortelle. Tel a été le sort de l'idée que nous de développer dans le paragraphe Il était vraiment amusant autant qu'il voir combien de faits de détail venaient ber dans le mouvement d'une explication simple.

1949. Il se trouve que les infusoires et décrits par Muller sous les noms de *sulcata*, *ciliata*, *faricimen*; *Leucophluza*, *armilla* (\*), n'étaient autres que beaux mouvants de la chair détachée des moules (1926), dont, sans ce prodige, l'auteur avait déchiré le liant l'eau avec un bâton.

1950. Bauer et Everard Home avaient lambeaux mouvants, comme les diffé d'un ver singulier, qui croissait, disait grossissait sous leurs yeux (\*\*), tellement voulant pas se fier à eux seuls sur la merveille, Home appela à son aide ainsi qu'avait procédé Molière avant lui.

1951. Baer, professeur à Königsberg, adressé chez Férussac, un extrait d'une phie d'entozoaires, qu'il annonçait avers dans les organes générateurs de Cet extrait fut publié textuellement dans *let* *des sciences naturelles et de* n° 105, septembre 1826; il avait paru dans le n° de janvier 1826 du journal de Mais cette monographie dont la science nacée, eût été interminable; car elle composée que des lambeaux mouvants dont chaque coup de scalpel aurait fait forme et les dimensions. Aussi sur l'ant les journaux de l'époque publièrent de de notre mémoire, l'auteur, qui imprim son travail dans les *Actes des curieuses*, s'empressa-t-il de rendre homma vidence, et d'en retrancher tout ce qui latif aux entozoaires prétendus.

1952. Les entozoaires de Baer avaient presque en même temps, pour les an

(\*) *Infusoria* et *Zoologia Danica*.

(\*\*) *Philos. transact. of the Roy. Soc. of London*, t. 1, pag. 48.

ues des monies, par Prévost, le colla-  
le Dumas; et l'auteur, encore tout imbu  
ode un peu tranchante de son collègue,  
oin de nous donner, en fractions de mil-  
a mesure exacte des dimensions de ces  
ps, qui, malheureusement pour l'obser-  
affectent ni forme ni dimensions con-  
n sorte que les observateurs subséquents  
pu grossir la nomenclature des animal-  
matiques, comme Baer aurait certaine-  
si la nomenclature de ses entozoaires.  
lainville, qui a la bonne foi de changer  
que celle qu'il professe ne peut plus se  
mais qui a le malheur d'en changer un  
souvent pour les intérêts de la synony-  
fessait d'abord que le mouvement des  
es spermatices de l'homme n'était dû  
sorption du liquide; c'était à l'époque  
ille reléguait dans les fables les observa-  
roscopiques, et le microscope au rang  
ments trompeurs; ce qui prouvait que  
e avait établi son opinion avant d'avoir  
lais depuis la lecture du travail sur les  
spiratoires des microscopiques, et sur  
ination de la nature des cils vibratiles,  
professeur changea d'idée; le mouve-  
mimalcules spermatices n'était dû qu'au  
de deux liquides de densité différente;  
puis qu'il est devenu partisan d'un in-  
qui est passé entre les mains de tout le  
a déposé l'une et l'autre opinion profes-  
our rendre aux animalcules spermati-  
rang parmi les animaux doués de mou-  
voment.

nfin, il est assez généralement reconnu  
, que les organes qui se couvrent de cils  
scope sont des organes respiratoires,  
t les branchies des animaux inférieurs;  
connu que ces animaux possédaient une  
n visible au microscope sur certains or-  
ils possédaient des muscles, et par con-  
es nerfs, et de plus un canal intestinal;  
ent enfin aussi compliqués, dans leur  
cture, que les animaux plus haut pla-  
échelle zoologique, idée qu'Ehrenberg  
figurée dans de belles planches, en se  
ant à l'aide de la haute influence de Hum-  
notre Institut.

ais l'école académique se montre de plus  
mposition à l'endroit de la nature des  
les; c'est là que sa critique se réfugie,  
des fonds Monthyon ou autres genres  
L'ordre est donné de ne pas accorder  
ASPAIL. — TOME II.

que ces cils classiques soient autre chose que des  
cils analogues à ceux de nos paupières, que des  
cils qui vibrent pour frapper l'eau; mais on est  
fort embarrassé pour nous dire ce que sont ces  
sortes de cils; c'est là que la subversion se met  
l'esprit à la torture et change d'idée à tout moment.

1836. Purkinje et Valentin ont publié, en 1835  
un volume in-4°, *De phaenomeno generali et  
fundamentali motus vibratorii* (\*), dans lequel  
ils ont classé tout ce qui branle sur le porte-objet  
du microscope, depuis la plus fine guêpe jusqu'à  
la chair la plus palpitante; ils nous ont donné la  
monographie de tous les corps tremblotants,  
monographie interminable, si jamais l'observa-  
teur s'avise de placer le siège de ses études micro-  
graphiques dans l'un des appartements de notre  
rue Saint-Honoré. Cet ouvrage, dont le titre, un  
peu trop ambitieux pour nous autres prolétaires,  
et que nous traduirions, afin d'être vrai, par celui-  
ci, qui est moins beau à la vérité : *Histoire  
de tous les corps qu'ont fait vibrer les trem-  
blotements du porte-objet de mon microscope*,  
cet ouvrage fut accueilli par nos distributeurs de  
couronnes, avec toute la bienveillance que des  
pouvoirs supérieurs ne manquent jamais d'accor-  
der à tout ce qui flatte leurs goûts. Il est devenu  
un code, sur les articles duquel s'appuient tous  
ceux qui ont à implorer, pour leurs petits bouts  
de notes hebdomadaires, la faveur d'un rapport  
favorable ou d'un regard indulgent, de la part  
du premier corps savant de la France et de l'uni-  
vers. Aussi trouvons-nous, par exemple, dans les  
*comptes rendus* imprimés par ordre de l'Acadé-  
mie des sciences, séance du 25 septembre 1837,  
l'exclamation suivante : « Voici de nouveaux faits  
à ajouter à ce que MM. Purkinje et Valentin nous  
ont appris relativement aux mouvements cillaires  
de certaines membranes muqueuses. Ayant eu  
l'occasion d'observer un fragment de muqueuse  
provenant d'un polype du nez, j'ai constaté 1° que  
le mouvement vibratoire n'a pas duré moins de  
trente heures; qu'au bout de sept à huit heures,  
la portion de la membrane soumise à mon obser-  
vation, ou plutôt son *epithelium*, a commencé à  
se désagréger, à se diviser en particules pyrifo-  
rmes, ayant environ  $\frac{1}{40}$  de millimètre de largeur et  
 $\frac{1}{100}$  de longueur à leur partie renflée; les cils vi-  
bratoires étaient fixés sur cette partie, l'autre se  
terminait en queue; on avait alors sous les yeux  
de véritables monades, se mouvant dans le li-  
quide, et agitant leurs cils avec une grande ra-

(\*) Voyez le *Réformateur*, bulletin n° 206.

pidité. » Il est fâcheux que l'auteur n'ait pas cru devoir imposer un nom à ces monades, et nous aurions eu un synonyme nouveau de la *vorticelle*; car ce que l'auteur a vu et fait imprimer, aux frais de l'Académie, n'est pas autre chose que l'un de ces animaux, qui se développent avec une effrayante rapidité, partout où on laisse macérer une membrane animale quelconque. Quant aux cils qu'on a pu observer sur le bord d'une membrane animale, nous en avons donné la clef par les cils que l'acide sulfurique développe sur les bords de la gouttelette oléagineuse; car il est impossible qu'une muqueuse soit placée dans une nappe d'eau, sans qu'il s'en échappe des substances solubles ou des molécules désagrégées, qui toutes seront dans le cas d'offrir au microscope les cils les plus variés et les plus illusoires (1938).

1937. L'observation recueillie également par le rédacteur officiel des *comptes rendus*, séance du 28 août 1857, laisse bien loin derrière elle l'observation dont nous venons de nous occuper. Nous regrettons, en vérité, l'espace que nous allons consacrer à la réfuter et à la transcrire; et nous l'aurions volontiers passée sous silence, si l'Académie ne l'avait pas placée sous l'égide de sa publication. Ah! que la philanthropie de Monthyon nous impose de rudes tâches! « On savait » (pour ne pas dire d'après qui) (1930), que l'embryon, au bout de plusieurs jours, se meut, » dans l'œuf, en tournant sur lui-même, et que » ce mouvement est produit par les cils vibratiles » de ce qui doit devenir l'organe respiratoire (\*). » Voici ce que j'ai vu lundi dernier :

» Des vitellus tirés d'œufs de limace grise » pondus la veille furent placés entre deux lames » de verre suffisamment écartées, avec leur albumine et un peu d'eau. Ils étaient composés de » globules larges de  $\frac{1}{5}$  de millimètre; mais par » l'effet d'une légère compression, ils devenaient » LARGES de  $\frac{1}{4}$  et  $\frac{1}{3}$  de millimètre. Je vis alors un » de ces vitellus émettre, par deux portions » opposées de son contour, six à huit prolongements diaphanes, arrondis, longs de  $\frac{1}{50}$  de millimètre environ, s'étendant et se retirant alternativement et changeant de forme à chaque instant, comme ceux des amibes, et de même aussi entraînant avec eux des granules. Ce phénomène dura plus de deux heures; puis le vitellus, comme un infusoire, se désagrégea

» peu à peu en globules GLUTINEUX, et » pendant la vie continuait dans ce qu'il » désagrégeait pas; et chaque fois qu'un » gement s'étendait, il déterminait une » émission de globules glutineux. On » conclure de là que le VITELLUS n'a » POURVU D'UNE ENVELOPPE GÉNÉRALE! L' » vitellus ne m'ont point montré ce moi » soit qu'ils fussent placés dans un » rent, soit qu'ils eussent été asphyxiés » la préparation. »

1958. Nos lecteurs soupçonnent d'inexpérience que révèle une semblable et si elle n'était pas faite avec la académie, ils sont persuadés que nous n'avons pas pris la peine de relever de choses. L'auteur est un de ceux qui chargés officiellement de revoir l'histoire vibratiles, et de soutenir que ces pel sont que des prolongements que l'épide et retire au dehors au moyen de substance. Vous concevez combien ce est ingénieuse; vous ne connaissez de cils, que des pilosités lentes à v lentes à repousser, et que nous n'avons priété de faire disparaître qu'avec le et alors c'est pour longtemps; et qu'il osités disparaissent d'elles-mêmes, toujours. Eh bien! la nature n'a pas des chauves dans toutes les classes d et il est, d'après nos observateurs de petits animaux qui ont l'agrément d'être et chevelus à volonté, et qui sont l'un avec la rapidité de l'éclair, tellement eux, on n'a pas le temps de dire qu'il ou l'autre; ils vous font mentir, que oui ou non. Le secret de ce changement consiste, non dans de véritables cils (c'est plus le soutenir), mais dans de pellements qui naissent et se retirent, et vient les cornes à l'observateur désappointé des *phlyctens* volontaires et spontanés *poules* qui s'enflent et se désenflent, ce qu'il y a de plus surprenant c'est derme ainsi travaillé n'en tient pas reste du corps, comme si jamais aucun n'avait dédoublé sa surface. Dans nos grossier, il ne se passe rien de semblable malheur pour les érysipèles et la cal Mais au microscope, on se trouve dans

(\*) L'auteur a mal compris nos mémoires; car dans l'embryon des mollusques univalves tout le corps se couvre de ces prétendus cils, tout son corps est alors branché; l'organe de la

respiration future ne saurait se montrer au dehors que, il est interne.



en différent du nôtre, monde enchanté  
 ie, où vous n'avez qu'à rêver pour  
 vouloir pour enfanter des merveilles,  
 ferez croire aux ministres et académi-  
 n'ont pas la prétention de voyager  
*Eldorado*; car ils ont des voyageurs  
 r cela, et qui connaissent le proverbe:  
*neutir qui vient de loin*. En consé-  
 es microscopiques ont un épiderme qui  
 fait feu par tous les points, comme un  
 le guerre, et qui lance dans l'eau des  
 nents, avec la vitesse d'un boulet et  
 e. Et l'on ne sera pas arrêté, dans cette  
 emmandée, par la malencontreuse ob-  
 s lambeaux mouvants des branchies des  
 es (1926), qui certes sont pris ailleurs  
 épiderme, et jusque dans les entrailles  
 il, et qui pourtant lancent de pareils  
 l'eau tout aussi bien que la périphérie  
 soire; on ne sera pas arrêté par l'ob-  
 ar on ne s'y arrêtera pas, on n'en par-  
 et il sera défendu d'en parler par ordre  
 . Mais il sera décrété que ce qu'a vu,  
 nier, le défenseur de ces merveilles,  
 pui de l'existence des prolongements  
 s de la peau.

leprenons notre sérieux, avec tout le  
 ue l'on doit aux *comptes rendus* de la  
 nte des académies, et avec toute la di-  
 ie humble remontrance.

ord, nous prendrons la liberté de faire  
 à l'illustre assemblée, que tout ce qui  
 id à travers un animal transparent et  
 sur une surface, n'est pas un globule de  
 , mais le plus souvent une simple bulle  
 risonnée sous son corps. Or, si dans ce  
 comprimez le pauvre animal entre deux  
 verre, la bulle d'air, qui d'abord pou-  
 voir que  $\frac{1}{2}$  de millimètre en diamètre,  
 n s'étendant par la compression, attein-  
 même  $\frac{1}{3}$  de millimètre. Il en sera de même  
 lobule oléagineux ou de tout organe de  
 torturé qui s'offrira au microscope sous  
 bulaire; ainsi ces mesures ne sont pas  
 lères, car ces dimensions ne sont que  
 mla.

emprisonné sous le vitellus s'étend par  
 asion, en prolongements apparents, ou  
 es placentiformes, selon qu'il trouve ou  
 ssues pour se développer. Pour se faire  
 de ces effets illusoires, enfermez de l'air

et de l'eau entre deux lames de verre, ce qui est  
 facile en appliquant une lame sur une autre lame  
 humectée d'eau; vous verrez alors des prolonge-  
 ments, de formes et de dimensions variables, qui  
 s'avanceront et reviendront sur eux-mêmes; la  
 moindre compression exercée sur l'une des lames  
 suffira pour étendre et faire varier à l'infini ce  
 réseau mouvant, ces larmes bataviques, toutes  
 ces configurations enfin, qui émanent de l'air  
 emprisonné entre de l'eau et deux surfaces paral-  
 lèles de verre. Ce qu'a vu l'auteur n'est pas autre  
 chose qu'un des nombreux effets de cette cause;  
 et il est affligeant d'être obligé aujourd'hui de  
 donner, aux privilégiés académiques, des leçons  
 élémentaires de cette force-là, quand on pense  
 qu'on n'aurait pas osé, il y a dix ans, nous four-  
 nir une occasion semblable.

3<sup>o</sup> Nous ne parlerons pas de la désagrégation  
 des globules. Vraiment nous regrettons les carac-  
 tères que nous employons à rappeler qu'il faut  
 bien que l'albume se désagrège dans l'eau, quand  
 on l'écrase sous deux lames de verre. Quant à la  
 durée de la vie dans un animal ainsi torturé,  
 qu'est-ce que ce fait offre de si étonnant aux na-  
 turalistes, qui savent avec quelle opiniâtreté la  
 vie dure chez les mollusques que l'on torture, que  
 l'on écrase, que l'on coupe en morceaux; chez les  
 vers de terre que l'on coupe par tranches; enfin,  
 surtout aux yeux de ceux qui auront voulu répé-  
 ter l'observation, sur les lambeaux mouvants des  
 branchies et de l'ovaire des moules?

1970. APPLICATIONS A L'INDUSTRIE! — Ne vous  
 en étonnez pas. Nous avons assez longuement  
 établi ailleurs que la nature est la même, en grand  
 comme en petit, qu'en fait de lois il n'y a rien de  
 petit dans la nature que les petits esprits. Aussi,  
 à peine avons-nous démontré que le mécanisme  
 de la locomotion des microscopiques n'était autre  
 que le mécanisme de leur respiration, qu'ils avan-  
 çaient enfin comme une barque à la proue de  
 laquelle on adapterait une pompe aspirante (\*),  
 lorsque l'industrie s'empara de cette idée, pour  
 l'appliquer à la navigation. Un ingénieur proposa  
 le fait à des capitalistes qui fournirent aussitôt  
 des fonds. On construisit des barques qui s'avan-  
 çaient par le jeu d'une pompe aspirante placée à  
 la proue, et d'une pompe foulante placée à la  
 poupe, et qui modifiaient leur vitesse ou leur di-  
 rection par l'excès du jeu de l'une des deux  
 pompes sur l'autre, ou en changeant la direction

(\*) *Mémoire sur l'Alcyonella*, § 78.

du tuyau de pompe à volonté. On conçoit que de cette manière il ne serait besoin ni de rame, ni de gouvernail, et qu'on pourrait s'enfoncer dans l'eau et revenir à la surface sans crainte de chavirer, ou, si l'on chavirait, sans crainte de rester longtemps dans cette position inverse. Mais la solution d'un problème de navigation est toujours double. Il faut réussir, et, après avoir réussi, soutenir la concurrence. Or comment obtenir un levier plus puissant que la vapeur? Si vous employez la vapeur pour faire fonctionner vos pompes, vous remplacez la rame par un appareil plus compliqué, plus dispendieux, et d'un entretien moins facile; une pompe exige plus d'effort qu'une roue, et un coup de volant donnera une plus grande impulsion qu'un coup de piston. Aussi il paraît que jusqu'à présent, sous le rapport de la vitesse, la pompe ne l'a pas emporté sur la rame. Cependant, il est d'autres rapports où cette application en grand de l'une de nos découvertes microscopiques serait dans le cas de remplir une foule d'indications utiles, et de devenir un excellent moyen de sauvetage. Du reste, en tout ce nous ne sommes coupable, nous, que de l'idée; nous n'avons jamais été consulté sur l'application.

## § II. Tissus respiratoires aériens

1961. Nous avons vu que la respiration vorticelle (1953) et de la salamandre jeune s'opère sur la surface externe d'un tissu : quel cercle un vaisseau. Le sang vient à voquer la respiration et s'alimenter de duits; il aspire l'air à travers la paroi recouvre et les membranes entre lesquelles; et ce phénomène est normal tant animaux restent plongés dans l'eau, à asphyxiés dès qu'on les transporte d'un pur qu'il puisse être. Donc l'eau est le véhicule nécessaire du fluide aspiré; la surface aspirante est placée sur la surface du corps, qu'elle est l'organe le plus important; mal, c'est celle qui se dessèche la plus vite; il advient que l'animal est frappé de mort quand qu'il sort de son élément liquide.

Mais supposons que l'organe respiratoire de faire saillie au dehors, comme chez les têtards de salamandre et de grenouilles dans le fond d'une cavité du corps, et dans laquelle se permanence une atmosphère d'air; pourra respirer dans l'air libre, puisque son organe respiratoire

déclinent seulement, faisant saillie au-dessus des animaux aquatiques, et refoulé en fond d'une cavité protectrice, chez les terrestres et aériens.

Enfin, la respiration commence à passer dans le domaine de la science universitaire, surtout depuis la publication de notre *Nouveau système de chimie organique*.

### Phénomènes chimiques de la respiration.

Respirer l'air extérieur et expirer les produits de la respiration qui sont inutiles à l'élaboration, c'est le propre de tous les organismes, c'est le propre de toutes les cellules du tissu végétal placées dans des circonstances, ainsi que nous l'exposerons plus en détail, de la circulation végétale et animale. Chez les animaux, ne faut-il pas remarquer, sous ce rapport, qu'un organisme organisé pour exercer cette absorption à grande échelle; et c'est en expérimentant sur lui; qu'on peut espérer d'arriver à la solution du problème de la respiration, c'est-à-dire de la quantité de gaz que le sang s'assure par le réseau vasculaire respi-

puis que Priestley et Lavoisier eurent résolu le problème de la respiration des animaux vivants, c'est-à-dire le dépouillage de son oxygène, les chimistes se sont mis à la recherche, pour déterminer d'une manière précise, la quantité de gaz inspiré et expiré; mais les résultats ont varié selon les expérimentateurs, et le débat se débat encore aujourd'hui dans les laboratoires. Or les dissimilitudes ne peuvent provenir des instruments, les auteurs ne font usage en cette circonstance des mesures eudiométriques (235); ils ont pu venir non plus de l'inexpérience ou du défaut de certains observateurs; car en faisant des essais de ce genre on devient tout à fait expérimenté. Il faut donc reconnaître qu'on n'a point fait entrer tous les éléments dans la position du problème, et qu'on ne peut tenir compte de certaines lois et de circonstances capables de faire varier les résultats.

On a posé le problème de la manière suivante : L'ATMOSPHÈRE ÉTAIT UN MÉLANGE DE GAZ ET 79 D'AZOTE, PLUS DE QUELQUES

TRACES D'ACIDE CARBONIQUE; COMBIEN LES POUVOIRS, DANS L'ACTE DE L'INSPIRATION, PRENNENT-ILS DE CHACUN DE CES GAZ, ET PAR CONSÉQUENT COMBIEN EN RENDENT-ILS DANS L'ACTE DE L'EXPIRATION?

Or il s'est trouvé que, d'après les uns, une partie de l'oxygène était absorbée, et de ce nombre sont : Lavoisier, Crawford, Gay-Lussac, Humboldt et Provençal, Despretz, Dulong, etc., tandis que Spallanzani et Schéele ont obtenu des résultats contraires.

Quant à l'azote, même divergence: Spallanzani, Pfaff, Davy, Henderson, Humboldt et Provençal, ont observé qu'une portion notable de ce gaz était absorbée dans la respiration de l'homme et des mammifères; Dalton, Allen et Pepys sont d'un avis contraire; ils pensent, ainsi que Berthollet, Nysten, Despretz, et Dulong, qu'il y a même dégagement de gaz azote.

1965. Le procédé dont se sont servis tous les expérimentateurs, qui se sont occupés spécialement de cette question, a toujours consisté à placer un animal de petite taille sous une cloche remplie d'air ou d'un autre gaz, au-dessus du mercure, pour analyser la quantité d'air absorbé et rendu par la respiration de l'animal. Or, nous n'hésitons pas à établir en fait, que de l'uniformité du procédé, ont découlé nécessairement toutes les divergences. Et nous ajouterons que le phénomène de la respiration est resté inexplicable, parce que les auteurs ne l'ont étudié que d'après la méthode de la chimie inorganique, et en n'envisageant leur sujet que sous le rapport des produits bruts qui s'emprisonnaient sous le récipient. Avant d'examiner en détail les résultats qu'ils ont obtenus, entrons dans quelques développements, qui serviront à mettre dans tout son jour l'inconséquence qui fait l'objet de ce rapprochement (\*).

1966. 1<sup>o</sup> Un animal que vous placez dans une atmosphère artificielle, se trouve, dès ce moment, dans un état de gêne et de souffrance, diamétralement opposé à son état normal. Il ne respire plus comme à l'ordinaire; donc il n'absorbe pas les mêmes quantités ou les mêmes espèces de gaz. Par suite, il ne doit plus rendre par l'expiration ni les mêmes gaz, ni les mêmes quantités du même gaz. Les produits recueillis ne seront donc pas les produits de l'élaboration normale, les produits de la vie; ils seront les produits de la désorganisation

(\*) Voyez *Annal. des scienc. d'observ.*, tom. III, pag. 432. 1830.

qui commence là où l'élaboration finit, les produits enfin de la mort.

2<sup>o</sup> Que sera-ce, lorsqu'à la place d'une atmosphère qui ne diffère que par les proportions, de l'air atmosphérique ordinaire, vous placerez l'animal dans le gaz hydrogène, ou le gaz azote, ou le gaz acide carbonique pur de tout mélange? Que sera-ce, lorsqu'au lieu de recueillir les produits du malaise, vous recueillerez les produits de l'asphyxie?

Vous obtiendrez, dans le gaz acide carbonique, un gaz expiré d'une nature différente que dans le gaz hydrogène ou azote; de même que dans l'oxygène pur, vous obtiendrez un gaz expiré d'une tout autre nature que dans le gaz acide carbonique, ou au moins un mélange de gaz dans de tout autres proportions.

1967. 3<sup>o</sup> L'animal absorbe l'air et les gaz par toutes les surfaces de son corps, quoique les poumons soient l'organe par lequel cette absorption s'opère avec le plus d'énergie. Par la même raison il expire les gaz, comme il transsude, par toutes les surfaces de son corps. Dans un milieu artificiel, comme dans un cas maladif quelconque, cette expiration générale sera tout aussi anormale, que l'expiration spéciale aux poumons. Les expérimentateurs n'ont tenu aucun compte des produits de cette expiration cutanée.

1968. 4<sup>o</sup> Les détritux des tissus qui n'élaborent plus, fermentent et se décomposent dès l'instant que leur élaboration normale cesse. Or les animaux sont couverts de ces débris qui séjournent plus ou moins longtemps sur la peau, selon que celle-ci est lisse ou velue, et selon qu'elle est soumise plus ou moins rarement aux soins de propreté; tout le monde sait que cette fermentation dégage de l'acide carbonique, ou de l'azote combiné avec l'hydrogène ou de l'hydrogène pur.

1969. 5<sup>o</sup> Mais il est une circonstance à laquelle aucun expérimentateur n'a eu l'idée de s'arrêter, et qui pourtant est dans le cas de faire varier en tout les résultats de l'expérience; je veux parler de l'influence de la lumière et des ténèbres sur la nature et les produits de l'élaboration vitale. Les plantes expirent et aspirent tout différemment la nuit que le jour; pourquoi les animaux, qui ont à élaborer les mêmes gaz que les plantes, ne se ressentiraient-ils pas de cette double influence? Pourquoi n'élaboreraient-ils pas l'air autrement pendant la nuit qui les plonge malgré eux dans le sommeil, et autrement pendant le jour qui leur rend, avec le bienfait de la lumière, le besoin invincible de la pensée et de la loco-

motion? Notre respiration se modifie, ses produits diffèrent de ceux de la diurne. Or, si vous laissez l'animal dans l'appareil, pendant quelques heures pendant quelques heures de la nuit suivante, vous recueillerez un mélange qui ne représentera nullement les produits de la respiration, et qui modifiera à son tour la respiration de l'animal forcé de séjourner dans l'atmosphère. En poussant plus loin les mêmes pratiques de cette observation, on ne peut facilement que le mécanisme de la respiration aura lieu tout autrement dans l'animal de laboratoire que lorsque les rayons du jour ne frappent le récipient; car une cause reconnue, il serait absurde d'en méconnaître une circonstance, les effets qu'on en attend de mettre dans une autre. Mais les saisons agissent à leur tour avec la même puissance et produisent des modifications sur le phénomène de la respiration. L'âge agit à son tour d'une manière différente aux saisons. Enfin, et par cela seul que les animaux n'ont ni les mêmes habitudes, ni la même alimentation; par cela seul que leur bien-être affecte au goût et à l'odorat des caractères différents selon les espèces, on doit être en mesure de mettre que les produits de l'expiration varient selon les espèces, et, j'irai plus loin, selon les individus de la même espèce. Quel effet, comparer les produits de la respiration des campagnes à ceux de la ville, du citadin?

1970. 6<sup>o</sup> Les analyses eudiométriques et des gaz sont d'une imperfection que la méthode seule a droit de méconnaître semblant d'ignorer. En effet, elle ne tient pas compte de ce dont nos sens et notre odorat ressentent si fortement la présence. L'eudiométrie mesure les mêmes quantités d'oxygène, d'azote, d'acide carbonique, dans l'air de l'une ou de l'autre salle de spectacle où les respirations les plus puantes ont eu quatre ou cinq heures à agir, et grandement vicié l'air; ce qui établit une différence est vicié par un seul animal dans une cage, et ne l'est pas par des milliers d'individus fermés dans une salle de spectacle, contre laquelle l'hygiène publique jette de hauts cris. Nous rendons par l'expiration gazeux à base d'ammoniaque, et d'acide carbonique, la même base dissous dans la portion de transsudation pulmonaire; il suffit de le faire passer le matin sur une lame de verre, pour y déposer une couche de nombreuses et élégantes

l'hydrochlorate d'ammoniaque; or les eudiométriques ne tiennent compte de tout cela; l'expérimentateur, depuis jusqu'à nous, n'a jamais eu d'autres gaz que l'oxygène, l'acide carbonique, et ne. Il n'a pas même tenu compte de

7° Or la présence de l'eau est tellement à la fonction de la respiration, que si nous respirons est trop sec, toute l'éco-dérange, signe infaillible que la respiration est troublée, et que partant ses produits sont mauvais. Mais dans les recherches eudiométriques, l'expérimentateur a grand soin d'em-paqueter les gaz destinés à l'inspiration parfaitement ne s'occupe nullement de l'eau qu'il recueille de l'expiration, et pourtant la quantité d'eau recueillie, on trouverait des choses, qui ne sont rien moins qu'indifférentes au phénomène général de la respiration. 1° Enfin, dans tout ce qui précède, nous essayé d'énumérer les *desideranda* de l'expérimentation, et ils sont nombreux; dans la suite, nous avons à relever des erreurs, et elles sont graves.

En effet, l'observateur a raisonné sur les résultats de l'expérimentation en vase clos, de la même manière que si l'expérimentation avait lieu à l'air libre. Il a tenu compte de l'air qui est dans les poumons et qui en sort, et nullement de l'air qui pénètre toutes les lacunes plus exigües de notre corps, de l'air qui fait en nous équilibre à l'air extérieur. La répartition des phénomènes change tout à fait, et dans une latitude immense, on ne tient compte de cette donnée, dont la méthode ne s'est pas même doutée.

Le corps est imprégné d'air qui fait équilibre à l'air extérieur; il n'est pas un tissu animal soumis à l'action de la pompe pneumatique, ou soulevé d'une quantité considérable d'air. L'action de la ventouse appliquée à une quelconque de la surface de notre corps, encore mieux chaque jour ce fait physique. Du reste, s'il en était autrement, si l'air atmosphérique ne pénétrait dans toutes les petites lacunes de nos tissus, tant que nos tissus seraient comprimés sous la pression du milieu atmosphérique comme sous une presse hydraulique. Mais libre que les fluides gazeux contenus dans le corps sont avec les fluides gazeux qui sont, suppose évidemment l'équilibre

des proportions dans les éléments qui composent l'une et l'autre atmosphère; en effet, le poids des éléments gazeux de l'air étant différent, si vous augmentez les proportions de l'un dans une région, cet air ne saurait plus faire équilibre avec l'air d'une autre région, dont le mélange aura conservé ses premières proportions; et dès ce moment il s'opérera un refoulement tendant à rétablir l'équilibre; le gaz qui entrera dans une plus grande proportion de ce côté, tendra à se distribuer par égale part dans la portion opposée, jusqu'à ce que le poids des deux mélanges soit égal. Supposons, par exemple, que l'air ambiant soit composé, comme à l'ordinaire, de 21 d'oxygène et de 79 d'azote, et que l'air intérieur, par suite de l'absorption et de l'élaboration d'un organe, ne possède plus que 15 sur 100 d'oxygène, et que partant l'oxygène y existe dans la proportion de 15 à 85 d'azote; pour que l'équilibre se rétablisse, il faudra qu'il s'opère entre l'air extérieur et l'air intérieur un échange, qui portera, dans l'une et l'autre région, la proportion d'oxygène à 18 sur 100 et la proportion d'azote à 82 sur 100; proportions qui se maintiendront dans un endroit clos, si l'élaboration cesse; mais qui devront nécessairement déranger l'élaboration, laquelle jusque-là s'était opérée sous l'influence d'un tout autre mélange.

1974. Déduisons maintenant les conséquences de ce principe, et posons d'avance en fait, que l'air que nous aspirons par toutes nos surfaces, et que nous respirons par nos poumons, ne séjourne pas dans notre corps en qualité d'atmosphère, mais qu'il se combine en qualité d'aliment, et se solidifie pour servir à l'accroissement du tissu et au développement des organes. Nos tissus étant une combinaison intime d'oxygène, d'hydrogène, de carbone et d'azote, que nous considérons comme base de l'ammoniaque qui sert à les organiser, et ces quatre gaz se trouvant en diverses proportions dans l'air, il est impossible de supposer que la nutrition générale n'en prenne pas au moins une certaine portion à l'air qui nous pénètre.

1975. Or qu'arrivera-t-il, alors que, sur une quantité d'air inspiré, l'élaboration des organes se sera assimilé une certaine quantité de l'un plutôt que de l'autre gaz? Et d'abord, supposons le cas où, sur 100 d'air atmosphérique aspiré, l'animal aura absorbé, au profit du développement de ses tissus, de l'oxygène, sans avoir encore touché à l'azote. Pour que l'équilibre se rétablisse entre l'air intérieur et l'air ambiant,



il faudra que l'excès d'oxygène de l'air intérieur se distribue dans l'air extérieur; il y aura alors expiration apparente d'oxygène; nous attribuerons aux fonctions de nos organes un phénomène qui se serait reproduit de la même manière dans et autour d'un corps poreux. Si donc, sur 100 d'air atmosphérique aspiré dans une enceinte close, l'animal s'est assimilé 6 d'oxygène et n'a pas touché à l'azote; pour que l'équilibre se rétablisse, il faudra qu'il sorte du corps de l'animal de l'oxygène; si le corps de l'animal ne renfermait que 100 d'air, il sortira alors 5 d'oxygène, et les proportions de l'air extérieur et de l'air intérieur ne représenteront plus les proportions de l'air atmosphérique; l'analyste trouvera dans l'air expiré 18 d'oxygène et 82 d'azote, et il en conclura que l'expiration n'a absorbé que 5 d'oxygène, quand en réalité il en aura disparu 6; en sorte que, si on faisait entrer dans l'enceinte 6 d'oxygène pur, par la seule conséquence de la loi sur l'équilibre, il en serait absorbé trois sans que la respiration y prît aucune part.

1976. Admettons que les organes s'assimilent de l'azote dans l'air inspiré, et le transforment en ammoniacque; pour que l'équilibre se rétablisse au dedans et au dehors de l'animal, il se dégagera de l'azote de l'air intérieur, azote que l'expérimentateur placera sur le compte de l'expiration.

1977. Quant à l'acide carbonique, il est possible que la quantité retrouvée dans le gaz expiré ne représente pas la totalité du gaz acide carbonique produit par l'expiration, et qu'en vertu de l'équilibre des gaz, une moitié soit rentrée dans l'intérieur des organes, et une moitié ait formé l'atmosphère tout autour du corps de l'animal.

1978. En conséquence, le physiologiste sera exposé à conclure que l'animal a expiré de l'azote, alors que réellement il en aura absorbé, et en aura transformé une certaine quantité en bases de son tissu; qu'il aura aspiré de l'azote extérieur, alors qu'il n'aura fait que s'assimiler en tissus une certaine quantité de l'azote intérieur, ce qui aura déterminé l'introduction de la quantité d'azote extérieur qui était en excès par rapport à l'autre. Et l'on conçoit que les proportions que rencontrera l'analyse seront aussi variables que peuvent l'être les circonstances de la manipulation, la durée de l'expérience, l'exposition du local, la capacité de l'enceinte dans laquelle l'animal sera tenu emprisonné, toutes circonstances dont la physiologie expérimentale n'a jamais tenu compte, et qui nous donnent la clef

des dissidences graves qui s'élèvent entre les observateurs.

1979. La question en est donc au point où l'on laisse Priestley, La Schéele; elle est tout entière à reprendre d'un autre point de vue et à recourir à d'autres méthodes d'expérience démontré que, par la respiration pulmonaire, nous ne vicions pas moins l'air; et il est certain à nos yeux, par la respiration, nous absorbons donc nous ne le rendons que dans des proportions et à un état qui ne représentent plus l'air atmosphérique. Nous expirons donc les gaz combinés entre eux sous de nouvelles formes, sont ces formes de combinaison? voilà la question. L'azote est-il absorbé en partie pour former l'ammoniacque des tissus, est-il exhalé comme des sels ammoniacaux? L'acide carbonique vient-il de la combinaison du carbone avec l'oxygène aspiré, ou ne serait-il le produit de la fermentation des substances qui transsudent des parois du poulmon, enfin que le produit de l'élaboration et de la circulation des divers organes que le sang a parcourus sur sa route, et dont il a entraîné les déchets et les excréments dans le torrent de la circulation? L'oxygène exhalé est-il de même nature que l'oxygène aspiré; est-il une portion de l'oxygène aspirée, ou provient-il de l'oxygène qui se trouve dans l'air atmosphérique emprisonné dans le poulmon, l'intérieur du corps? est-ce un rebut de la circulation ou une compensation qui vient rétablir l'équilibre? Tout le problème de la vie se résout en la solution de l'une ou l'autre de ces questions.

1980. En voyant que l'animal périt dans une atmosphère privée d'oxygène, dans une atmosphère composée uniquement d'azote, la physiologie en a conclu (car la physiologie académique conclut vite et roide) que, dans le premier cas, l'animal périt par faiblesse, et dans le second par trop de chaleur; ce qui est à peu près la même chose que, dans le premier cas, il meurt de faiblesse, et dans le second cas, par trop d'oxygène. C'est une hypothèse de plus, qui est que l'oxygène brûle le sang, comme il brûle le bois et le fer, en le transformant en acide carbonique; notre sang se brûle de la sorte à chaque inspiration, il ne doit plus nous en rester que le résidu au bout de la journée. Il est vrai que le sang circulatoire vient en puiser de nouvelles quantités dans les produits de la digestion. Mais

apparent de ces produits que pour les par l'oxygène, que doit-il en rester sagement indéfini des tissus?

qu'il en soit, à la faveur du même rait en nous basant sur les mêmes phéa respiration, nous allons démontrer aire. L'animal meurt dans une atmo- te d'azote, et dans une atmosphère nposée que d'azote; donc l'animal e premier cas faute d'azote, et dans e trop d'azote; et comme, dans la anique, l'azote peut se combiner avec x aspirés pour former, soit de l'acide it de l'ammoniaque, soit de l'acide ne, etc., il nous sera également per- re en théorie que l'animal meurt dans ériences précédentes, 1<sup>o</sup> faute de ni- a par trop de nitrification du sang; calisation ou par trop d'alkalisation e faute de cyanose ou par trop de enfin la forme syllogistique du rai- st exactement la même; et dans les l n'y a qu'un terme de remplacé.

quand les deux termes isolés d'un conduisent également à une hypo- s, il est évident que la vérité ne sau- r que dans la combinaison des deux. tion n'est dans le cas de s'opérer e normale et continue qu'au moyen sphérique, c'est-à-dire qu'au moyen e de 21 d'oxygène, de 79 d'azote, quantité d'acide carbonique, et d'une idité, c'est que tous ces gaz ou va- nt à la respiration, et, par la respi- rganisation incessante; c'est que tous issent un élément au développement e comme nos tissus animaux sont un xygène, d'hydrogène, de carbone et st nous avons demandé à la théorie e d'association, il s'ensuit que la res- être supposée leur fournir, au moins sous une forme autre que celle des a digestion, les quatre gaz qui for- se; que partant l'azote n'intervient our affaiblir la force comburante de mais pour être assimilé comme l'oxy- même litre que lui; que si l'oxygène e se combinent au carbone pour ment organique des tissus, l'azote a it à l'hydrogène pour fournir la base ganiser les tissus, ou pour saturer les es désorganisaient et former les seix x qui les incrustent. Si donc vous il. — TOME II.

n'administrez à un animal que de l'oxygène seul, il mourra, non pas parce qu'il a trop d'oxygène, mais parce qu'il lui manque de l'azote, et *vice versa*.

1983. Or comme les animaux n'élaborent pas tous les mêmes tissus, et n'affectent pas tous la même forme de développement, l'analyse élémentaire enfin de leurs organes donnant des produits différents selon les diverses espèces, il est rationnel de penser que toutes les espèces n'ont pas besoin, pour respirer d'une manière normale, que l'air ambiant soit composé des mêmes proportions. Aussi voyons-nous qu'il est plus facile d'asphyxier tel animal que tel autre; que les vers ne périssent qu'après avoir absorbé tout l'oxygène de l'air ambiant, tandis que les animaux à sang chaud, et même les insectes, tombent longtemps avant que l'oxygène de l'air ambiant ait été remplacé par le gaz acide carbonique.

1984. Ces considérations étant bien comprises, nous diviserons les gaz, sous le rapport de la respiration, en gaz *asphyxiants* et gaz *délétères*. Nous entendrons par gaz *asphyxiant*, un gaz qui ne tue que parce qu'il arrive seul et non mélangé aux autres gaz que l'organisation a besoin d'élaborer avec lui; nous entendrons par gaz *délétère*, un gaz qui désorganise les tissus, qui tue par sa présence s'il est seul, qui nuit s'il entre, pour la plus faible fraction, dans le mélange atmosphérique. Dans un gaz *asphyxiant* l'animal meurt parce que la respiration est incomplète; dans le gaz *délétère* il meurt, parce qu'elle est empoisonnée. L'azote, le protoxyde d'azote, l'oxygène, l'hydrogène, le gaz oxyde de carbone, sont des gaz *asphyxiants*; le chlore, l'iode, l'hydrogène sulfuré, l'hydrogène arséniqué, l'acide sulfuré, etc., et même l'acide carbonique, ainsi que l'a déjà démontré Fontana, sont des gaz *délétères*. Aussi dans l'asphyxie par le charbon, a-t-on lieu de remarquer que l'animal éprouve des convulsions violentes lorsque l'air qu'il respire est vicié par du charbon qui s'allume, et qu'il s'endort au contraire paisiblement du sommeil de la mort, lorsque l'air est vicié par la braise. Car, dans le premier cas, le produit de la combustion consiste principalement en acide carbonique, et dans le second en oxyde de carbone.

1985. Le nombre d'inspirations varie selon les espèces d'animaux, et selon le tempérament des individus. Les hommes qui respirent 14 fois par minute, n'ont jamais vécu jusqu'à 57 fois. Chez les animaux, le nombre d'inspirations dans un état de santé varie de 10 à 20 par minute, et de 20 à 30 par minute dans un état de maladie.



il faudra que l'excès d'oxygène dans la quantité d'air distribué dans l'air extérieur soit tel, selon que l'aspiration apparente d'oxygène par le corps est telle, que la poitrine est fonction de nos organes et que le tempérament est plus ou moins actif. On voit donc qu'il faut que l'inspiration serait reproduit de la même manière, d'après quelques auteurs, que l'expiration; mais si elle n'est inspirée serait de 1700 et s'est assimilé 6 d'oxygène, il y en aurait 1140 enches d'après l'azote; pour que l'air expiré, les chûdra quel'du sortit du corps, il est moindre que si le corps de l'animal était libre; mais c'est à la faveur il sortira alors à l'extérieur, qu'ils ont établi cette l'air extérieur se trouve qu'un animal gêné dans ront plus des mouvements moins qu'à l'état libre. L'analyse trouva donc nullement ce qui est 82 d'azote.

n'a abouti qu'à des crises d'inspiration ont lieu à un autre diapason, principalement des muscles entrant dans la respiration en soulevant le thorax, augmentant ainsi le volume des deux cavités dans lesquelles se dilataient les poumons, et, partant, dilataient tout d'abord eux-mêmes, ce qui fait que l'air extérieur s'y

1879, toujours dans l'intérieur d'un soufflet. Mais les membranes thoraciques venaient à être mises en communication avec l'air extérieur par une ouverture artificielle, pratiquée entre les côtes, il paraît évident qu'en se dilatant elles appelleraient plutôt vers elles et les poumons, qu'elles affaibliraient et comprimeaient les poumons au lieu de les dilater, et que l'animal mourrait étouffé, parce que l'air extérieur ne pourrait plus arriver à la surface pulmonaire, et qu'il ne serait en contact qu'avec le sang qui n'a pas été organisée pour ce genre d'aération. Or il est des animaux chez qui l'opération semblable produit plus vite que chez d'autres les désastreux résultats, parce qu'il est des animaux chez qui la plaie est susceptible de se cicatriser plus facilement que chez d'autres, et chez qui la dilatation du thorax tend à la fermer plutôt qu'à l'ouvrir; il est inutile de faire observer que le résultat dépend aussi en majeure partie du diamètre de l'ouverture artificielle.

1962). Quelques auteurs ont admis que la respiration était la source de la chaleur chez les animaux, en se fondant sur l'hypothèse qui associe l'oxydation à la combustion et à la combustion du carbone. Toutefois, la théorie physiologique par la combustion est maintenant considérée comme fautive, car elle ne tient pas compte de la chaleur latente de la respiration.

l'hématose soit une combustion du charbon. Mais il s'en produit nos autres organes qui élaborent la chaleur de notre corps et molécules de nos tissus ont été

## BETTERING PEOPLE

## Tissus embryonnaires

1988. Nous comprenons ainsi  
lement les organes qui ne sont  
vivre à la vie fœtale, non-seule  
la mère qui concourent à la na  
mais encore tous les organes qu  
décrire dans l'adulte, avec les  
les caractérisent aux parties de l  
poque où l'enfant est en état d  
même, de respirer avec ses pou  
avec son estomac. En effet, si  
miques doivent nécessairement  
laboration, on est forcé d'admett  
de l'élaboration fœtale doivent é  
différents de ceux de l'élaborat  
même que, sous le rapport anat  
ne présenterait aucune différenc  
deux époques.

### § 1. Caractères chimiques bryonnaires

1989. L'ancienne méthode s'est poursuivie cette année d'une manière et ce projet entre ses mains a échoué. La nouvelle méthode, à ce jour, ne laisse pas que d'avoir caractères qui établissent une différence entre les tâches de la vie finale, sous de la vie adulte.

1999. Que l'on place, dans un sulfure concentré, un timbre conquis de l'embryon, il y consistera instantanément une couleur qui prouve évidente que ce tissu renferme de l'ALBUMINE ET DU SUCRE. La réaction n'aura nullement lieu à l'âge pris à l'âge adulte. Nous ne faisons pas l'analyse chimique et donc, nous ne pouvons pas le dire.

recouvrent; la membrane de l'amnios internes et externes du fœtus, viscères, cordon ombilical, derme l'embryon de l'œuf de poule, tout est enfin à l'appareil si compliqué et si riche, s'est coloré en pourpre dans l'utérus perd cette propriété de coagulation quand on ajoute du sucre à l'acide que j'ai vérifié sur les organes de la femme morte à un âge fort peu éloigné du jeune animal rendu à la vie, ne se colorent en pourpre que quand on ajoute du sucre à l'acide sulfurique.

Vous avez déjà vu que l'ovaire et l'ovule et un peu de temps après la fécondation se comportaient sous ce rapport à la même manière que l'ovule animal et végétal à l'époque de la vie fœtale et les animaux offrent entre eux une grande analogie.

### *Histoire de l'ovule.*

Il nous faut établir l'histoire de l'ovule d'après nos observations, dont les premières de loin et ont toutes passé dans les siècles compléters par des observations. Nous ne discuterons pas les variations qui nous sont étrangères, établies sur des faits observés et des faits, l'histoire du développement du fœtus de l'époque de la conception.

1. — Le sperme fécondant, chez l'homme, pénètre dans la matrice, par le col de la matrice, ouverture qui est sur celle du pénis; il traverse, organe infiniment variable de dimensions, rencontre dans le fond de la matrice, qui est celle des ovaires; ce sont des canaux frangés à l'extrémité, par laquelle ils viennent s'attacher à l'ovaire, par suite de leur érection et déposent le sperme dont l'ovaire reçoit l'ovule se féconde.

Il est bien longtemps que nous avons vu l'identité même de structure qui existe entre le pluriloculaire des végétaux et les ovaires; celui-ci est un ovaire de la même nature dont les botanistes désignent les cellules comme nidulantes. Rien ne ressemble à une cellule à grosses cellules que

cet organe, même chez la femelle des mammifères, qu'on ne saurait étudier que par réflexion et à l'œil nu. Chez les insectes et surtout les vers intestinaux, dont l'ovaire est susceptible d'être observé par réfraction, ce rapprochement ne laisse plus le moindre doute. Les ovules s'y distinguent déjà comme tout autant de petites cellules granuleuses, qui augmentent en diamètre, et tendent de plus en plus à s'isoler, à mesure qu'on approche de l'oviducte, et qui dans l'utérus, où ils éclosent souvent, comme chez les strongyles, rappellent encore, quoique réellement isolés, leur précédente adhérence. Les œufs des grenouilles conservent encore cette structure cellulaire au sortir du corps de la mère, et pendant leur incubation dans l'eau; mais ce fait est surtout remarquable sur les longues traînées d'œufs gélatineux que les lymnées et les nérites de nos rivières déposent, comme une glaire, sur les tiges des végétaux submergés. On serait tenté, la première fois, de se méprendre sur l'origine de ces corps, et de n'y voir qu'une substance confervoïde, tant l'embryon ou l'œuf verdâtre jouent le rôle de tout autant de cellules vertes, de pores corticaux enchâssés un ou deux et trois ensemble dans tout autant de grandes cellules albumineuses et transparentes, qui font l'office de blanc d'œuf. Ces animaux pondent non pas des œufs, mais, si je puis m'exprimer ainsi, des ovaires, c'est-à-dire un tissu cellulaire richement infiltré, dans chaque maille duquel se trouve enchâssé un ovule. Chez les mammifères, au contraire, l'œuf seul se détache de sa cellule et ne l'entraîne pas avec lui; mais aussi il s'arrête, pour suffire à sa nutrition, dans la matrice, et s'attache à ses parois, jusqu'à son éclosion; car il lui manque une enveloppe qui abonde chez les autres.

1995. L'ovaire de la femme peut donc être considéré comme une grande cellule close, dans le sein de laquelle se sont développées d'autres cellules distinctes les unes des autres, quoique adhérentes entre elles par leur compression mutuelle.

1996. Établissons bien ce point de doctrine, savoir que dans les ovaires transparents, les cellules-œufs sont distinctes les unes des autres, qu'elles ont une enveloppe qui leur est propre. Ces œufs simples ou composés se présentent par réfraction, comme le ferait une rangée d'œufs de poule vus de loin et enchâssés dans un milieu aqueux ou transparent. Il faut donc que chacun d'eux ait, pour dévier de cette façon la lumière, une enveloppe distincte des autres œufs contigus, et une enveloppe complète et continue. Si donc tous ces œufs tiennent entre eux, ce ne peut être

ou pendant une forte émotion. La quantité d'air inspiré et expiré varie également selon que l'aspiration est normale ou forcée ; que la poitrine est plus ou moins large , que le tempérament est plus ou moins bouillant. Aussi, d'après quelques auteurs , le volume de la quantité inspirée serait de 635 centimètres cubes ; elle s'élèverait à 1700 et même à près de 5000 centimètres cubes d'après d'autres. Quant au volume de l'air expiré, les chimistes sont portés à croire qu'il est moindre que le volume de l'air inspiré ; mais c'est à la faveur des respirations en vase clos qu'ils ont établi cette opinion. Or il est évident qu'un animal gêné dans sa respiration doit expirer moins qu'à l'état libre. L'expérience ne représente donc nullement ce qui se passe à l'état normal.

1986. Les mouvements d'inspiration ont lieu à l'aide des contractions , principalement des muscles pectoraux , qui , en soulevant le thorax , augmentent la capacité des deux cavités dans lesquelles se logent les poumons , et , partant , dilatent ces deux organes , ce qui fait que l'air extérieur entre , comme dans l'intérieur d'un soufflet. si les parois thorachiques venaient à être en communication avec l'air extérieur par une ouverture artificielle , pratiquée entre les côtes , il est évident qu'en se dilatant elles aspireraient l'air entre elles et les poumons , qu'elles dilateraient par conséquent les poumons , et que l'animal mourrait étouffé. L'air extérieur ne pourrait plus arriver par le système respiratoire , et qu'il ne serait en contact avec la surface qui n'a pas été organisée pour l'assimilation. Or il est des expériences qui ont prouvé que si l'on fait une ponction semblable produisant une communication d'autres ses désastreux résultats. Les animaux chez qui la respiration est restée béante plus facilement que chez ceux qui la dilatent par le mouvement plutôt qu'à l'ouvrage de l'ouvrier , et le résultat est la mort par la partie du diamètre.

1987. Quelque

ration était la  
maux , en se  
l'hématose à  
du carbone  
rique par  
bone de  
pas pr  
son d  
sans  
l'a

l'hématose  
du charbon  
nos autres  
la chaleur  
molécules

1988.

lement  
vivre  
la m

ma  
d

les

glair

si les

communication

ouverture

est évident

elles ap

raient par

dilater , et

l'animal

l'air exté

ne pour

respirat

surface

qui n'a

été orga

d'assim

Or il es

des exp

ont prou

que si l

on fait

distance, enfin comme une vrntouse ou  
; qui fait corps et s'agglutine à toutes  
ces où son aspiration peut produire le  
in âge un peu avancé, on distingue sur  
la femme trois régions principales, que  
ns décrire et étudier avec détail : le CAO-  
ande enveloppe externe ; la MEMBRANE de  
seconde enveloppe ou enveloppe interne  
lante sur la paroi interne de la première,  
portion de sa propre surface ; enfin, la  
MEMBRON, qui s'implante sur la surface  
le l'amnios au moyen d'un prolongement  
pre substance, au moyen d'un cordon  
nge de plus en plus.

**CHORION.** — Le chorion est l'enveloppe de l'œuf des mammifères ; c'est celle qui, toute la durée de la gestation , se trouve en contact avec la surface utérine.

mier âge de l'œuf, à l'époque où l'œuf n'a encore que quelques millimètres de diamètre, la surface du chorion, en apparence lisse, est un peu légèrement mamelonnée; et si on vient alors l'observer par réfraction, on la voit, sous le rapport de sa structure anatomique, entièrement analogue à la coque de certains (1410) (pl. 10, fig. 19), au test de certaines spongiaires et de celui de l'alcovoneille (\*); on lit qu'on trouverait le chorion parsemé de petites diaphanes, qui s'y montreraient en quantité quinquante et dans l'ordre spirale (1563); identique, enfin, avec le chorion de l'œuf de l'œuf, à quelque âge qu'on l'observe (pl. 12, fig. 2, eu à peu, et à mesure que les rapports anatomiques s'établissent entre la surface utérine et l'œuf humain, chacun de ces petits globes existant dans la substance de l'enveloppe, et se trouvant au dehors, comme un poil qui germe et bientôt le chorion se trouve hérissé et comme tomenteux, qui produit le plus, quand on dépose l'œuf dans une couche de liquide, pour permettre à ces flocons de s'étaler et dans le liquide. D'abord simples et sans la moindre ramification, mais s'enroulant, comme en une ampoule, et aux deux extrémités (b) du rameau représenté (fig. 2, pl. 12, on les voit se munir, d'abord quelconque de leur surface, de petites

tubercules semblables à celui dont ils sont le développement ; et chacun de ces petits tubercules s'allonge en ramuscule, pour se ramifier à son tour, et cela d'une manière indéfinie. La fig. 2, pl. 12, en représente une sommité prise sur un petit œuf humain pondu avant terme, et qui avait à peine trois centimètres de diamètre ; Il était conservé dans l'alcool ; nous l'avons dessiné avec une exactitude scrupuleuse, et à la lampe, au grossissement de 100 diamètres (\*\*).

2002. Il s'agissait, à cette époque, de décider si les *fibrilles* du chorion étaient des organes vasculaires ou un duvet sans emploi. Les anatomistes étaient partagés entre ces deux opinions, et ils prenaient parti, à la manière d'alors. en raisonnant à l'œil nu, sur des objets qu'on ne peut distinguer qu'à une forte loupe. C'est au moyen d'une investigation aussi superficielle, que l'un soutenait avoir vu ces petits organes munis d'un vaisseau, et que l'autre soutenait au contraire que c'étaient des corps non vasculaires. Et la querelle aurait duré encore longtemps sur ce pied, faute de preuves démonstratives, et surtout parce que les uns et les autres avaient également raison, qu'ils avaient réellement vu ce qu'ils avançaient, mais qu'ils l'avaient vu à une époque différente les uns des autres; ils n'avaient tort qu'en généralisant des observations, qu'ils n'avaient faites qu'à une seule époque de la vie fœtale. Ceux qui soutenaient que les fibrilles du chorion n'étaient jamais vasculaires, que c'étaient tout simplement des organes caducs, et dont l'œuf ne tardait pas à se dépouiller, et de ce nombre était Velpeau, étaient dans l'erreur; car tous ces flocons ne sont pas caducs, et un assez grand nombre d'entre eux persistent et deviennent vasculaires. Ceux qui soutenaient que ces organes étaient vasculaires dès le principe, avaient tort, en ce qu'ils n'avaient eu occasion de les observer que bien tard, et qu'ils ne se doutaient pas à quel ordre d'organes appartenaient les fibrilles vasculaires qui étaient tombées sous leur observation; ils n'en auraient pas cru leurs yeux, s'ils en avaient été avertis d'avance. La plupart des polémiques ne durent si longtemps, que parce que les deux adversaires se croient placés sur le même terrain, alors qu'ils se trouvent réellement à de grandes distances l'un de l'autre.

**2003. A l'époque à laquelle nous avons dessiné**

1, fig. 3 et 4 de notre mémoire sur les spongilles, et . 5 de notre mémoire sur l'alcyonelle. (Mém. du hist. naturelle, tom. IV. 1827.)

(\*\*) Mémoire sur les fibrilles du chorion inséré dans le Répert. gén. d'anat., tom. V. 1827.

... au chorion qui couvrent les placentes  
... sur tous les ovules humains  
... grande disposition de  
... Les fibrilles  
... par réflexion ; mais , obser-  
... par réfraction , elles réfrac-  
... En outre, l'échantillon  
... comme incrustés  
... des myriades de globules de  
... dont j'ai imité , aussi bien qu'il  
... et la disposition.  
... rien de semblable sur les fi-  
... fraîchement pondu ; car nos glo-  
... des gouttelettes d'huile déposée  
... par l'évaporation de l'alcool ,  
... avait été conservé. Le tronc  
... en a (fig. 2, pl. 12) , se sub-  
... grêles à la base, qui  
... s'étranglent souvent un peu  
... de leurs extrémités, qui s'arrondissent  
... en forme de massues (b).  
... donne naissance à des tu-  
... (c) enflés vers le milieu, et terminés à  
... en massue : ce sont les rudiments de  
... rameaux, qui se subdiviseront comme  
... en se développant. La fig. 3, pl. 11, re-  
... l'insertion (c) de l'un de ces troncs de  
... (a) sur la surface externe (b) du  
... La fig. 1, pl. 11, représente, vues égale-  
... par réfraction, les insertions (b) des ra-  
... (a), dans l'intérieur même de  
... (a), dont la  
... (c) a été expressément déchirée, pour  
... plus perceptible au moyen  
... des deux réfractions.

2004. A cette époque, il est évident que nulle  
vascularité n'existe dans ces organes, et qu'au-  
cun genre d'injection ne saurait parcourir l'in-  
térieur de ces embranchements, et arriver d'un  
rameau à un autre ; car les membranes traversées  
par un réseau vasculaire n'offrent jamais et ne  
sauraient offrir une organisation analogue ; on  
n'y trouve point de pareils étranglements, de  
semblables tubérosités ; les vaisseaux diminuent  
insensiblement de calibre, à mesure qu'ils s'ap-  
prochent du sommet ; et ils s'agrandissent à  
mesure qu'on redescend de leur sommité à la  
base d'où ils partent. La branche du protée,  
fig. 2, pl. 11, offre éminemment cette différence  
caractéristique des tissus vasculaires. On y dis-  
tingue un vaste réseau dessiné en noir par la  
circulation du sang. Rien de semblable ne s'offre  
sur la fig. 1 ; ou plutôt on y observe une organi-

sation toute contraire. Enfin  
tranches transversales de troncs  
la fig. 3, pl. 12, en représente un  
grosissement de 100 diamètres  
voir le dessin pour repousser la  
vascularité quelconque ; les seuls  
y rencontre (a) sont les traces  
rameaux sur la substance du  
portion corticale s'observe en (b)

2005. Lorsqu'on laisse sécher l'  
nes sur le porte-objet du mic  
exposé à être dupe d'une illusion  
les considérer comme vasculaires  
fréquemment qu'il se forme  
comme de petits canaux qui imit  
la fig. 4, pl. 12, en représente un  
Mais ces prétendus canaux se  
bulles d'air, courant de proche  
prisonnées par la membrane q  
lame du verre, la soulevant en  
canaux ; en effet, en recouvrant  
d'une nappe d'eau, et en pro  
d'une aiguille sur le dos de ces  
on arrive à chasser l'air sous l'  
(577), et la membrane repré  
simplicité.

2006. Enfin ces troncs vascu  
ceptibles de se désempoiler, co  
de couches qui se recouvrent le  
La fig. 1, pl. 12, en représente  
lequel j'ai enlevé d'abord une cou  
qui se détache en ruban (b), et  
emboîtement plus transparent (c  
duquel on en voit un autre (d),  
une ombre longitudinale, à tra  
rence de l'emboîtement médian  
que, les fibrilles du chorion ne  
ment vasculaires ; et toutes cell  
cette organisation ne tardent p  
détacher de la surface du choi  
feutre de même convexité que l'  
caduque enfin, pour employer  
fort usitée de la controverse. L  
face du chorion, qui auparavant  
duvet, est dès lors dénudée et c  
calvitie.

2007. Mais la nature n'a pas  
ment et développé ces petites vég  
aussi grande échelle, pour qu'  
rien qu'à l'amusement de l'obser  
ne perd pas son temps à faire d  
constant que tout organe doit  
tion. Ces organes sont des orga

ices d'une branchie, par laquelle le aspirer et se nourrir, des suçoirs cherchent à s'implanter sur une surcière, et à fixer l'animal embryonnaire; idée à laquelle les anatomistes n'ont songé, ces fibrilles sont destinées à leur développement indéfini, le stal.

effet, dès que l'une de ces fibrilles se contact avec la portion de la surface, qu'elle s'y est appliquée en vertu d'une attraction réciproque, dès ce moment, l'opération s'opère dans la structure de la matrice, et va devenir organe vasculaire, car elle remplira une longue fonction. On trouve dans le même rameau (pl. 13, fig. 3) canaliculé central, à mesure qu'il multiplie ses ramifications, il se feutre par suite de son développement indéfini, et il présente dans le sens de sa longueur une ligne noire (b), qui dénote ou une séparation de deux vaisseaux, l'un artériel, l'autre déférent, et qui aboutit jusque dans le voisinage de l'extrémité implantée (c); les extrémités (c) non encore implantées sur la surface utérine, conservant leurs anciennes formes, leur structure tuberculeuse non vasculaire, les vaisseaux noirs passent d'un ramuscule dans un autre, et de celui-ci dans le rameau suivant, et ainsi, dans un tronc quelconque (a), on voit que ces lignes noires que le tronc reçoit de ses rameaux différents, et toutes ces lignes noires se perdent ensuite dans un canal commun, le canal ombilical, dans le chorion. A cette époque, le sang parvient jusqu'àuprès des extrémités des fibrilles du chorion, mais la matrice n'offre alors qu'un seul canal que nous avons très-bien observé sur le placenta du fœtus de la femme. Breschet avait eu la complaisance de nous injecter pour cette étude. Le fait que nous venons de rapporter serait pas une preuve à nos yeux, si elle n'était traversée par un seul canal; il est probable, par son analogie avec une veine, que chaque ramuscule possède un artère et un canal déférent, et que, si l'on n'en dénote qu'un seul, c'est qu'elle passe de l'un dans l'autre, vu qu'elle est faite que par un seul vaisseau. Il est évident que si l'on injectait à la fois une veine et une artère du cordon ombilical, les deux vaisseaux se dessineraient par deux lignes différentes. Il serait possible pourtant

que le canal fût unique, et que la fibrille ne fût chargée que d'aspirer les sucs nutritifs de la surface de la matrice, fonction qui n'exigerait qu'un seul canal, et non d'apporter le sang à l'hématose et à l'oxygénation, fonction qui exigerait un canal artériel et un canal déférent. Quoi qu'il en soit, à cette époque, les fibrilles du chorion sont devenues vasculaires et susceptibles de donner issue aux injections colorées.

2009. PLACENTAS FOTAL ET UTÉRIN. — Chez le fœtus humain, dès qu'une sommité vasculaire (a, pl. 13, fig. 3) s'est abouchée avec la surface utérine, qu'elle s'y est appliquée à la manière des suçoirs, une autre sommité ramusculaire (c) du même tronc tend à devenir vasculaire à son tour, et à s'appliquer à son tour sur la surface utérine, en se ramifiant et en donnant naissance à de nouveaux tubercules, et cela dans une progression qui ne cesse qu'avec la vie fœtale; développement qui ne saurait avoir lieu, sans que les ramuscules s'entrelacent entre eux, se feutrent d'une manière inextricable; et ce feutre prend de jour en jour des dimensions et une consistance telles, que les anatomistes n'y ont vu, chez le fœtus humain, qu'un gâteau (*placenta*), qu'une excroissance implantée sur le chorion, pénétrée d'anfractuosités nombreuses, recouverte d'une lamelle mince, et se continuant par sa circonférence et une partie de sa face utérine avec la membrane caduque repliée (\*), organe sur lequel nous nous expliquerons plus bas. Les anatomistes, en effet, ne l'ont étudiée qu'à la vue simple et sur le délivre des fœtus plus ou moins âgés; aussi les voit-on tomber dans les dissidences les plus grandes, quant à la description des détails.

2010. Le placenta humain n'est que l'agglomération feutrée des fibrilles du chorion, qui sont devenues vasculaires en s'appliquant sur la surface utérine; toutes celles à qui ce privilège a été refusé sont tombées avec la forme que nous leur avons reconnue dans le jeune âge (pl. 12, fig. 2) (2003); il est très-probable que la plupart des anatomistes ont vu une membrane caduque, dans ce feutre détaché du chorion, mais non encore expulsé hors de l'utérus.

2011. Ces faits admis comme démontrés par l'observation directe, il serait impossible de ne pas reconnaître que la surface utérine et la sommité papillaire de ces ramuscules sont douées

(\*) Valpey, *Ovologie humaine*, p. 63 et 65. 1833.





l'œuf humain n'offre à l'œil nu qu'un *foetal* unique implanté sur un seul *stérin*. Mais cette unité n'est qu'appareille est la somme de toutes les unités que nous avons désignées sous le nom du chorion; et chacune de ces fibrilles considérée comme étant un *placenta* l'une d'elles, en effet, émane du chorion, oppose en ramifications indéfinies; chacune s'abouche avec un vaisseau venu du ombilical; et si, au lieu de se multiplier trer d'une manière aussi compacte, s ne s'étaient développées en organes, qu'à des distances susceptibles d'être sans le secours du microscope, il est ble que chacune d'elles eût été comptée *placenta foetal*; l'œuf humain aurait rt l'analogie la moins récusable avec ruminants; la surface du chorion et la érine auraient été ornées de tout autant ances placentaires, de tout autant de s.

Cette disposition est très-saillante sur a vache et sur celui de la brebis. De n distance, on rencontre, sur la surface n de ces animaux, de petits boutons, is la surface de l'utérus s'abouche pres- e manière intime avec la surface du La fig. 5, pl. 13, représente un de ces ui appartient moitié à l'utérus (*pc, u*) au chorion (*pc, f*). Il serait difficile de ce qui appartient à l'un de ces deux t ce qui appartient à l'autre, tant ils font mble et présentent la même coloration; ifft de tirer l'utérus dans un sens et le dans l'autre, pour séparer les deux , comme nous l'avons dit ci-dessus à s placentas de la vache (fig. 1). La fig. 4 e ce bouton fendu par le milieu, après injecté en bleu le système vasculaire (*v*) bis (*pc, u*), et en vermillon le système s du chorion (*pc, f*). Les extrémités s se dessinent, comme un arc de cercle petites arborisations couleur de rouille,, mt à l'œil la ligne de démarcation du *foetal* (*pc, f*) et du *placenta utérin*. Tous ces petits boutons (fig. 5) sont t autant de *placentas* analogues entre alognes chacun au *placenta humain*. lent développés plus rapprochés les uns s, et de telle sorte que l'œil de l'obser- en eût pas aperçu la séparation et la . Uterus de la brebis et celui de la vache

AIL. — TOME II.

n'auraient eu qu'un seul placenta. Chez la brebis et chez la vache, ces placentas sont distribués en quinconce et d'après la disposition spiralaire; comme chacun d'eux s'abouche avec un vaisseau émané du cordon ombilical, il s'ensuit que le réseau vasculaire, qui semble se restreindre, chez l'œuf humain, à la surface immédiatement appliquée sur l'utérus, s'étend au contraire sur toute la surface du chorion de la vache et de la brebis.

2017. Les fibrilles du chorion, qui ne sont développées en organes vasculaires, chez l'œuf humain, que sur une étendue circulaire dont le cordon ombilical serait le centre, se sont développées au contraire, chez l'œuf du chien, sur une étendue que nous pourrions comparer à la zone torride d'une sphère armillaire, c'est-à-dire sur une bande assez large qui forme un anneau complet autour de l'œuf, et qui occupe environ le tiers médian de la surface totale.

2018. Mais pour qu'une fibrille du chorion soit en état de suffire à ses fonctions de branchie, il n'est pas nécessaire qu'elle acquière, dans tous les cas, un développement rameux quelconque; et puisque chacun des rameaux de la fibrille que nous venons d'étudier n'aspire que par sa sommité papillaire, il est rationnel de penser qu'elle aspirerait tout de même, si dès le principe de sa métamorphose vasculaire, elle était restée à la forme papillaire par laquelle elle s'est manifestée au dehors; et c'est ce qui est arrivé chez l'œuf de la truie, dont le chorion est parsemé de milliers de ces organes rudimentaires, qui font à peine saillie au dehors, qui ne se distinguent que comme des astéroïdes répandues en quinconce sur un fond bleu, comme des taches arrondies d'un ou deux millimètres de diamètre, et distantes entre elles de la longueur de leur diamètre; la fig. 6, pl. 12, en offre une vue au microscope. Elle a l'air d'un globe immense enchâssé dans une substance réticulée, que traversent çà et là des vaisseaux qui sont rendus visibles ici par une injection rouge. La substance réticulée est celle du chorion. Le globe est la papille aspirante réduite à sa plus grande simplicité, et qui s'abouche en dessous avec un rameau du réseau vasculaire. Le chorion de l'œuf de la truie n'offre pas d'autre éminence placentaire; et sa surface s'applique<sup>31</sup> exactement et sans aucun accident de structure sur celle de l'utérus.

2019. L'étude chimique du chorion et de ses appendices placentaires, n'offrirait pas d'autres caractères que les tissus vasculaires de tout autre organe de l'œuf; et, si jamais l'analyse est dans

## SYSTÈME OU CHIMIE DESCRIPTIVE.

serve à un grossissement de 100 lement la membrane de l'amnios de trouve composée de cellules accolées les autres, aplaties par épuisées au centre par un petit point ce tissu a toute la structure du tissu bis buccales (1906) (pl. 11, fig. 6, a), l'épiderme de certaines feuilles végé-rossissement de 500 ou mieux de structure de ce tissu présente un ailles vasculaires hexagonales, de ant autour de cellules hexagonales lacune de ces cellules offre comme l'œuf encaissé dans son aire. La mem-ésicule amnios est donc organisée, orie l'indiquait d'avance, et parlant ais le liquide qui circule dans le vascularité est blanc, au lieu d'être mane pas immédiatement du réseau « l'on désigne plus spécialement sous guin.

avons fait observer que telle n'est re intime de la membrane amnios à ; il serait contradictoire dans les tre qu'un organe qui grandit et se sserve le même aspect. Au premier aisse, et enveloppe l'embryon, en immédiatement sur sa surface, et se nutes les saillies de son corps. Mais es deux placentas se sont abouchés, cule amnios amincir progressive- , et se remplir d'un liquide, qu'on som d'amniotique; c'est ce liquide s le nom des *eaux*, à l'instant de

de l'amnios ont été analysées and nombre de chimistes; et de uts il est logique de conclure que ques ne sont qu'une dissolution

l'eau de l'amnios de la femme ue 1.2 pour 100 de substances Bostock, ce résidu s'élèverait D'après Frommherz et Gugert, de l'évaporation serait de qui les analysera de différent, à moins même époque qu'un aqueuse aug- que avec eau de ervé en

est pas de même, lorsque l'œuf est attaché parasite sur la surface utérine. Nous avons eu casion de l'examiner, à travers les parois tran- rentes de l'utérus d'une chienne vivante doi- ventre était ouvert, et nous lui avons reconn- couleur bleuâtre et limpide des solutions album- neuses dans leur état de vie et d'intégrité; l'œ- de l'amnios nous semblait, sous le rapport de couleur, analogue à l'albumine de l'œuf de can- Le papier de tournesol rougi et celui de curcum (54) l'indiquent fortement alcaline; elle se coa- gule par l'ébullition et par l'alcool; elle précipite abondamment par les acides nitrique et hydro- chlorique, par la potasse, faiblement par l'acide acétique. Par le chlorure de mercure, le précipité devient d'un beau rouge au bout de quelques mi- nutes; par la noix de galle, le précipité est abondant et d'un jaune clair. Par la distillation, on en retire du carbonate et un peu d'hydrosul- fate d'ammoniaque. Le précipité par la potasse est un composé de phosphate et de carbonate calcaire combiné à une matière animale. Frommherz et Gugert disent y avoir trouvé une matière salivaire, sans doute parce qu'ils ont pensé que l'embryon crachait dans le liquide; puis de l'acide benzoïque et de l'urée, découverte qui prouverait que l'em- bryon humain urine dans la capacité de l'amnios. Mais la première assertion est une hypothèse, et peut-être la seconde est une erreur. Il serait possible que l'urée et l'acide benzoïque des auteurs ne fussent que des produits illusoire de l'opéra- tion. Au reste, on rencontrerait ces résultats à presque tous les âges de la vie fœtale; or il est une de ces époques où l'embryon n'offre pas une seule perforation sur sa périphérie, et où il est enve- loppé d'une membrane générale et épidermique sans la moindre solution de continuité; il est parlant une époque à laquelle, avec la meilleure volonté du monde, l'embryon ne saurait ni expectorer, ni saliver, ni rendre des selles, ni uriner.

2026. Proust, Vauquelin et Buniva, Dulong et Labillardière, Dzondi, ont analysé les eaux de l'amnios de la vache; mais leurs résultats sont, sur ce point, encore plus divergents que ci-dessus. D'après Proust, l'eau de l'amnios de la vache, dans les premiers temps de la gestation, se com- pose de 97,70 eau, 0,26 albumine, 1,66 de lactate et de matière extractiforme solubles dans l'alcool, 0,38 de sucre de lait, de sels et de matière extrac- tive soluble dans l'eau et insoluble dans l'alcool. D'après Vauquelin et Buniva, l'eau de l'amnios de la vache, loin d'être alcaline, comme chez la femme, rougit au contraire le tournesol et con-



le cas de surprendre quelques différences caractéristiques dans les produits du chorion, il est probable que cette différence se retrouvera également dans les tissus pulmonaires et branchiaux.

2020. Lorsqu'on détache violemment le placenta circulaire du chien, de la surface de l'*utérus*, il s'en échappe un liquide vert bleuâtre, épais, analogue au pigment de la peau des grenouilles. Si l'on cherche à reconnaître la région qui donne lieu à cette hémorragie, on découvre que sur sa surface interne, la zone placentaire est divisée, perpendiculairement à ses bords, en cinq compartiments alternativement vert bleuâtre et purpurins, en trois compartiments de la première couleur et en deux de la seconde. Le liquide qui s'écoule vient évidemment des trois premiers; on dirait que ceux-ci sont exclusivement consacrés à la circulation veineuse, et n'apportent à la surface utérine que du sang veineux, et que les deux autres sont exclusivement affectés à la circulation artérielle, et à rapporter au fœtus le sang hématisé par le contact des deux placentas utérin et fœtal. La surface interne des uns et des autres est pour ainsi dire gaufrée et marquée en relief, par de grosses anastomoses comme tendineuses, et par le réseau des vaisseaux sanguins, qui convergent tous vers le cordon ombilical.

J'ai soumis le liquide verdâtre à quelques essais chimiques, dans le but d'en découvrir l'analogie par sa nature intime.

L'ammoniaque le dissout pour ainsi dire, et s'en colore en vert bleuâtre. L'alcool à froid s'en colore à son tour; mais nullement l'éther sulfurique qui ne le tient pas même un instant en suspension, après qu'on l'y a agité assez fortement. L'eau le tient en suspension et le laisse ensuite déposer avec lenteur; mais trois jours après, au mois de décembre, il s'y est manifesté une odeur de décomposition, quoique le liquide ne fût ni acide ni alcalin; au microscope on n'y observe que des grumeaux coagulés et colorés ou opaques, selon leur épaisseur, épars dans un liquide incolore.

Cette matière enlevée avec la lame d'un scalpel, et abandonnée à la dessiccation spontanée dans un verre de montre, n'a pas changé de coloration, elle n'en est devenue qu'un peu terne. Incinérée dans une cuiller de platine, elle s'est enflammée en pétillant et décrépitant, comme le fait l'albumine de l'œuf; elle s'est boursoufflée ensuite jusqu'à acquérir un volume considérable, et a fini par laisser des cendres fortement colorées en rouge; j'ai jeté ces cendres dans l'eau distillée, qui dès ce moment a donné des traces d'acidité,

et elles ont bleui d'une manière très-jetée par le prussiate ferruré de potasse aiguë nitrique. L'eau pure n'enlevait rien aux grains qui donnaient le moindre louché appréciable à la réaction de l'ammoniaque, de l'oxalate d'ammoniaque, du nitrate d'argent, de l'acétate de baryte. Dissoute dans l'acide nitrique étendu, elle n'ont pas réagi davantage. Mais le prussiate de potasse a bleui le liquide d'un bleu intense.

2021. La coloration de la matière verte du placenta du chien a donc pour base un état de combinaison quelconque. L'albumine dans le liquide ci-dessus, et elle se précipite en grumeaux, au sortir des vaisseaux dans le liquide circule. Le phosphate d'ammoniaque précipité par l'acidité des cendres; et ici les cendres n'ont pas été assez abondants pour que l'acide du phosphate décomposé par le liquide, ainsi que nous l'avions prévu, ne fût autre que le sang veineux, si je puis ainsi dire, de la surface placentaire successivement s'hématoser et rougir, tant en contact avec la surface de l'utérus.

2022. VÉSICULE DE L'AMNIOS. — Avant d'entreprendre l'étude de l'embryon emprisonné par la vésicule que nous venons d'étudier, par le chorion contre une vésicule plus interne, aussi que le chorion qu'elle tapisse, aussi que lui; c'est la vésicule de l'amnios qu'il me faut mentionner, moins d'importance à la structure de l'organe, qu'à la structure du tissu, désignée sous le nom de membrane de l'amnios. La vésicule de l'amnios est une portion de sa surface sur la surface du chorion; elle fait corps avec lui, et c'est au point d'insertion que le cordon ou l'embryon distribue ses vaisseaux dans l'interstice du chorion même. Pour se rendre compte de ces rapports, soit une coupe diamétrale d'un œuf humain (fig. 7, pl. 11); le cercle (a) est le trait du chorion, b sera le trait de la vésicule de l'amnios, qui vient avec le cordon où l'embryon s'insère sur le chorion sous le point par lequel le chorion lui-même s'insère sur la surface utérine (cc).

2023. La vésicule de l'amnios, épaisse mince dans les premiers jours de la vie, devient avec le temps mince, transparente, lenticuleuse; aucun vaisseau sanguin ne se voit dans son épaisseur. Mais ce n'est pas pour cela qu'elle ne soit nullement vas-

on observe à un grossissement de 100 : seulement la membrane de l'amnios de on la trouve composée de cellules accolées contre les autres, aplaties par épauement au centre par un petit point in, ce tissu a toute la structure du tissu : parois buccales (1906) (pl. 11, fig. 6, a), de l'épiderme de certaines feuilles végétales grossissement de 560 ou mieux de , la structure de ce tissu présente une mailles vasculaires hexagonales, de circulant autour de cellules hexagonales et chacune de ces cellules offre comme cortical enchâssé dans son alveole. La membrane vésicule amnios est donc organisée, la théorie l'indiquait d'avance, et partant e; mais le liquide qui circule dans le : sa vascularité est blanc, au lieu d'être n'émane pas immédiatement du réseau e, que l'on désigne plus spécialement sous : sanguin.

Nous avons fait observer que telle n'est la structure intime de la membrane amnios à l'origine; il serait contradictoire dans les termes de l'organe qui grandit et se e conserve le même aspect. Au premier et épaisse, et enveloppe l'embryon, en ant immédiatement sur sa surface, et se sur toutes les saillies de son corps. Mais e où les deux placentas se sont abouchés, a vésicule amnios amincir progressivement, et se remplir d'un liquide, qu'on sous le nom d'*amniotique*; c'est ce liquide ale sous le nom des *eaux*, à l'instant de ition.

Les *eaux de l'amnios* ont été analysées assez grand nombre de chimistes; et de s résultats il est logique de conclure que amniotiques ne sont qu'une dissolution ne.

De Vauquelin, l'eau de l'amnios de la femme indiquait que 1.2 pour 100 de substances . D'après Bostock, ce résidu s'élèverait sur 100. D'après Frommherz et Gugert, dire, le résidu de l'évaporation serait de 00; et tout chimiste qui les analysera de obtiendra un chiffre différent, à moins es observe juste à la même époque qu'un ir la proportion de la partie aqueuse aug- celle de l'albumine dissoute diminue avec fortus. D'après les chimistes, l'eau de est jaune et trouble, car ils n'ont observé qu'après l'expulsion de l'œuf; mais il n'en

est pas de même, lorsque l'œuf est attaché en parasite sur la surface utérine. Nous avons eu l'occasion de l'examiner, à travers les parois transparentes de l'utérus d'une chienne vivante dont le ventre était ouvert, et nous lui avons reconnu la couleur bleuâtre et limpide des solutions albumineuses dans leur état de vie et d'intégrité; l'eau de l'amnios nous semblait, sous le rapport de la couleur, analogue à l'albumine de l'œuf de cane. Le papier de tournesol rougi et celui de curcuma (54) l'indiquent fortement alcaline; elle se coagule par l'ébullition et par l'alcool; elle précipite abondamment par les acides nitrique et hydrochlorique, par la potasse, faiblement par l'acide acétique. Par le chlorure de mercure, le précipité devient d'un beau rouge au bout de quelques minutes; par la noix de galle, le précipité est abondant et d'un jaune clair. Par la distillation, on en retire du carbonate et un peu d'hydrosulfate d'ammoniaque. Le précipité par la potasse est un composé de phosphate et de carbonate calcaire combiné à une matière animale. Frommherz et Gugert disent y avoir trouvé une matière salivaire, sans doute parce qu'ils ont pensé que l'embryon crachait dans le liquide; puis de l'acide benzoïque et de l'urée, découverte qui prouverait que l'embryon humain urine dans la capacité de l'amnios. Mais la première assertion est une hypothèse, et peut-être la seconde est une erreur. Il serait possible que l'urée et l'acide benzoïque des auteurs ne fussent que des produits illicites de l'opération. Au reste, on rencontrerait ces résultats à presque tous les âges de la vie fœtale; or il est une de ces époques où l'embryon n'offre pas une seule perforation sur sa périphérie, et où il est enveloppé d'une membrane générale et épidermique sans la moindre solution de continuité; il est partant une époque à laquelle, avec la meilleure volonté du monde, l'embryon ne saurait ni expectorer, ni saliver, ni rendre des selles, ni uriner.

2026. Proust, Vauquelin et Buniva, Delong et Labillardière, Dzondi, ont analysé les eaux de l'amnios de la vache; mais leurs résultats sont, sur ce point, encore plus divergents que ci-dessus. D'après Proust, l'eau de l'amnios de la vache, dans les premiers temps de la gestation, se compose de 97,70 eau, 0,36 albumine, 1,66 de lactate et de matière extractiforme solubles dans l'alcool, 0,38 de sucre de lait, de sels et de matière extractive soluble dans l'eau et insoluble dans l'alcool. D'après Vauquelin et Buniva, l'eau de l'amnios de la vache, loin d'être alcaline, comme chez la femme, rougit au contraire le tournesol et con-



tient un acide particulier, l'acide *allantoïque*. Mais Dulong et Labillardière, Dzondi, et après eux Lassaigue, ont obtenu des résultats contradictoires; ils ont trouvé que l'eau de l'amnios était analogue à celle de la femme, que l'eau de l'allantoïde était analogue à l'urine; et Dzondi a démontré que l'acide amniotique signalé par Vauquelin ne se trouve que dans le liquide allantoïque; et que, par conséquent, Vauquelin aura fait à son insu l'analyse d'un mélange des eaux des deux cavités. Quant à la pesanteur spécifique de ce liquide, elle variera, ainsi que nous l'avons fait observer à l'égard du résidu, en raison de l'âge du fœtus.

En définitive, ces analyses n'indiquent aucun caractère chimique qui distingue le liquide de l'amnios de tout autre liquide renfermé dans une séreuse. Mais, au lieu d'attacher une si grande importance aux résultats désorganisés de l'analyse chimique, demandons aux phénomènes de la vie, des renseignements capables de nous conduire, sinon à la solution complète du problème, du moins à la position philosophique de la question. L'embryon croît et se développe dans le sein de cette membrane, d'après le mécanisme qui continuera à présider à son accroissement pendant sa vie adulte (1900). Le canal alimentaire étant imperforé, tout aussi bien que le canal urinaire dans la première époque, l'eau de l'amnios ne saurait rien contenir d'analogue aux fèces et à l'urine. Mais l'accroissement ayant lieu du dedans au dehors du fœtus, et les membranes externes, l'épiderme et le derme, se détachant à mesure qu'une nouvelle couche vient les déplacer et les repousser au dehors, il est évident que l'eau ambiante doit s'enrichir de jour en jour du produit de cette excoaration incessante. Il n'est pas rare de rencontrer des fœtus humains ou autres espèces, dont l'épiderme et le derme se détachent comme une vésicule, dans laquelle l'embryon jouerait librement, ou qui s'appliquent encore comme une tunique sur son corps. C'est sur une membrane semblable que nous avons pris la fig. 7, pl. 15 (\*). Ce tissu humecté par le liquide ambiant n'est rien moins que comparable à l'épiderme de l'adulte; ce n'est point un tissu albumineux desséché, et il a une plus grande tendance que l'épiderme de l'adulte à se dissoudre dans l'eau aiguisée ou alcalisée par un réactif. Or l'eau de l'amnios étant

alcaline, indique suffisamment que ce t se dépouille fragment par fragment le doit pas tarder d'abord à se désagréger, à se dissoudre, pour augmenter la mamine qui s'y trouve déjà en dissolution.

2027. A l'époque où l'animal s'apporées de la vie adulte, le derme se fextremités du canal intestinal, sur le naires, sur les oreilles, le nez, les y fœtus ne vivant alors que par aspiration mlant tout ce qu'il aspire, ne saurait dehors rien qui ressemble au résid digestion, aux fèces de l'adulte; et élaboré par une nutrition, pour aérienne, les reins ne doivent rien ressembler tant à l'urine de l'enfant p sorte que l'amnios ne doit renfermer humine avec tous les sels terreux qui risent, et les produits ammoniacaux sudation, produits si riches en hydro en acétate d'ammoniaque.

2028. ALLANTOÏDE. — A l'extrémité ombilical (e, fig. 7, pl. 11), et dans l du chorion même, se développe, che espèces d'animaux, telles que les run chien, le cheval, etc., une cavité r liquide spécial qui offre la plus grand chimique avec l'urine du fœtus. Cette munique avec la vessie au moyen d'un traverse le cordon ombilical, et qui p d'ouraque. Cette cavité n'est point, cavité amniotique, revêtue d'une mem sur la plus grande partie de sa circ elle n'est pas une vésicule proprem indépendante de la vésicule ambiante, cavité que le liquide émané de la vess se pratiquer dans la substance même d dans la région placentaire, et que l'on riahlement trouver, quand elle existe surface interne de l'amnios et la sur du chorion, et à l'extrémité d'une droi serait par le cordon ombilical, et dont formerait l'autre extrémité; elle doit comme le placenta humain, de telle s cordon ombilical s'insère toujours sur L'ouverture, par laquelle l'ouraque u dans sa capacité, doit être diamétrales

(\*) La définition de l'épiderme ne saurait paraître plus défec tueuse que lorsqu'on l'étudie à l'âge fœtal; car il se détache avec une épaisseur qui ne permet pas de le considérer comme une membrane simple; sur la figure 7, pl. 13, on distingue deux feuillets, dont l'un (b), le plus externe, est pour ainsi dire

l'épiderme de l'autre (a), lequel est épais et m hales, qui indiquent peut-être la place où se loppés les poils (1860). Chez le poulet, l'épide laire.

bilic du *fœtus* ; et la paroi qui est immédiatement recouverte par la couche placentaire face à l'embryon. En un mot, on oit se la représenter, par rapport à , en réduisant par la pensée l'un et la plus simple expression, comme deux de verre unies par un tube dont elles ont les extrémités enflées. C'est enfin au fig. 7, pl. 11) que doit se trouver placentaire ; car c'est là qu'on la rencontre ment chez les animaux, qui en offrent manière la moins équivoque. Enfin le e renferme la cavité qu'on aurait l'idée r à l'allantoïde doit être analogue, sous t chimique, à celui que renferme, au le l'observation, la vessie ou l'appareil de l'animal.

Nous venons de définir et de circonscrire e de manière à couper court à bien des ne, qui ne se prolongent que parce que rs n'ont pas posé philosophiquement la . Nous venons de supposer que, chez cer- maux, la vessie urinaire pousse devant guide qui dédouble le cordon ombilical, ue un canal comme vasculaire, et vient substance du chorion en une capacité , plein du liquide de la vessie se décharge ; a vessie n'éprouvait pas le besoin de se r de l'excès du liquide qui la distend, ce e s'infiltrerait pas à travers le cordon et ne cheminerait pas jusqu'au placenta. rs n'aurait pas d'allantoïde ; et l'analogie iquerait la place qu'elle aurait occupée, it dû se former. Si le liquide de la vessie çait que jusqu'à moitié du cordon ombi- cul-de-sac qu'on trouverait dans la sub- u cordon ombilical serait alors l'*allan-* Dr l'analogie ne doit jamais donner le ource à l'observation ; elle ne doit pas se ler à trouver partout les mêmes dévelop- ; il doit lui suffire d'en pouvoir désigner et le linéament. De même qu'il serait de chercher le cloaque du poulet sur le s mammifères, de même il serait absurde ir à tout prix rencontrer l'allantoïde des *ants*, sur l'œuf de l'oiseau ou de l'homme ; déclarons qu'à l'égard de l'homme on a monstres pour la réalité ; l'œuf normal me, à aucune époque de la vie fœtale, ucun organe analogue à l'allantoïde que ingue si bien chez les *ruminants*, le che- chien, le porc, etc.

C'est dans l'allantoïde de la vache que

la chimie a trouvé l'*acide allantoïque*, que Vau- quelin avait d'abord désigné sous le nom d'*acide amniotique* (2026).

2031. CORDON OMBILICAL. — C'est le hile de l'embryon, le point d'attache de l'embryon avec la double vésicule qui l'enveloppe ; c'est le déve- loppement en longueur de la portion par laquelle la *vésicule* qui était destinée à former l'embryon s'est développée, pour parler le langage de la *théorie spiro-vésiculaire*, sur la paroi de la vési- cule MATERNELLE, génératrice de la vésicule cho- rion et amnios ; c'est par ce prolongement que l'embryon et ses enveloppes continuent à former la même unité animale, pendant toute la durée de la vie fœtale ; qu'ils participent à la même respi- ration et à la même circulation ; que les artères du fœtus se distribuent dans la surface placen- taire ; que les veines de la surface placentaire rapportent au fœtus le sang retrempe par la respi- ration, et que les nerfs émanés de la moelle passent avec les veines, pour porter l'impulsion vivifiante, sans laquelle nulle élaboration animale ne saurait avoir lieu. Le placenta respire et éla- bore donc ; il n'est point privé de nerfs. Le cor- don ombilical, chez les mammifères, etc., s'al- longe à mesure que le fœtus se développe. Chez l'oiseau, au contraire, il conserve à tous les âges presque les mêmes dimensions (fig. 20, pl. 19, om).

2032. Sur le cordon ombilical, on remarque une espèce de torsion, un relief en spirale, que nous trouvons important de signaler, plus spécia- lement que toute autre circonstance, depuis la découverte de la théorie spiro-vésiculaire. Il serait intéressant de ne pas perdre de vue ce rappro- chement dans l'étude des œufs, et de constater les modifications que présente cette structure dans les œufs jumeaux. Le cordon ombilical n'offrirait-il pas alors une spirauté croisée ?

2033. VÉSICULE OMBILICALE DU VITELLUS OU JAUNE DE L'ŒUF DES OISEAUX. — Le jaune d'un œuf de poule est un organe sphérique, non pas rempli, comme on le dit ordinairement, d'une huile jaune, mais dont la structure est celle d'une grande vésicule, dans le sein de laquelle s'est développé, d'une manière indéfinie, un tissu albumineux, à cellules peu consistantes, remplies d'une huile nutritive, autour desquelles circule un liquide coloré en jaune, et destiné, comme le liquide sanguin, à fournir à l'élaboration des cel- lules, et à porter les produits de l'élaboration au fœtus, dont le germe fécondé se voit, avant l'in-





le bœuf, le cordon ombilical envoie un *trou* comme tendineux et vasculaire ( $\alpha$ ), *le* corne du placenta, et se prolonge-  
 onge. à mesure que la gemme terminale  
 apportant des faisceaux vasculaires à  
 ouveau cotylédon. Dans un utérus de  
 le cheval, l'œuf de la bœuf aurait eu  
 : ovoïde ; son placenta aurait recouvert  
 allantoïde ( $\alpha$ ), car c'est par là que l'en-  
 énérale, le chorion, se serait principa-  
 louchée sur la surface de l'utérus.

LA PLACE DU PLACENTA FœTAL EST-ELLE  
 D'AVANCE SUR LA SURFACE DU CHORION?—

1. La surface du chorion est, dans le  
 une branchie générale qui aspire sur  
 points. Le chorion peut s'attacher à  
 ar toute sa surface, et ses fibrilles aspi-  
 l'aboutiront avec l'organe nourricier.  
 if n'est pas appelé à rester stationnaire ;  
 doit grandir, et ses enveloppes doivent  
 et accroissement. Or cette dilatation des  
 s est incompatible avec une durable  
 ; ce qui s'étend ne saurait rester atta-  
 rivera donc qu'à une certaine époque la  
 le chorion présentera deux régions bien  
 , l'une adhérente à l'utérus, et y puisant  
 lement la vie, et l'autre libre, distendue  
 n plus en forme d'une vessie, dont le  
 aincira en proportion, et à la manière  
 épuisés.

a place du placenta utérin n'est pas plus  
 ance que celle du placenta fœtal ; l'œuf  
 sur la surface qui l'aspire davantage ;  
 toute impulsion, le corps mis en mou-  
 suit invariablement la résultante.

fais dans tous les cas, le cordon ombili-  
 se trouver invariablement au centre du  
 lacentaire, parce qu'il est le centre de  
 m, et que partant il ne saurait étendre  
 ision plus dans un sens que dans un  
 r quelque point du chorion que l'œuf  
 sur la surface utérine, le cordon ombi-  
 a toujours par se trouver au centre du  
 Supposez, en effet, que l'adhérence de  
 bryonnaire (pl. 11, fig. 7) ait lieu par le  
 du chorion ; il est évident que ce point  
 médialement en rapport avec le cordon  
 ( $\alpha$ ). Le point  $\alpha$  deviendra donc pour  
 la continuation du cordon ombilical, le  
 : la réciproque aspiration de l'œuf et de  
 et dès ce moment c'est de là que rayon-  
 ascularité, qui doit se prêter à la respira-

tion fœtale ; le point  $\alpha$  deviendra donc en peu  
 de temps le centre du gâteau placentaire, et le  
 point d'insertion du cordon ombilical. Si l'adhé-  
 rence du chorion a lieu sur le point ( $d$ ), celui-ci  
 deviendra à son tour le centre du gâteau placen-  
 taire, comme sur cette figure le point ( $e$ ) est le  
 point privilégié.

2039. DIFFÉRENCES ET ANALOGIES DES ŒUFS QUI  
 DOIVENT ÉCLORE PAR GESTATION ET DES ŒUFS QUI  
 DOIVENT ÉCLORE PAR INCUBATION ; DES ŒUFS DES  
 ANIMAUX VIVIPARES ET DES ŒUFS DES ANIMAUX  
 OVIPARES. — Animés par la fécondation, se déta-  
 chant de l'ovaire par le besoin de vivre, les œufs,  
 ou bien sont expulsés au dehors du corps de l'ani-  
 mal, et dans ce cas l'utérus n'est qu'un oviducte,  
 ou bien, ils s'attachent à la surface de l'oviducte,  
 qui prend alors le nom d'utérus. Dans le premier  
 cas, l'animal est ovipare (oiseaux, reptiles, batra-  
 ciens, poissons, insectes, mollusques, infusoires) ;  
 dans le second cas, l'animal est vivipare (mammi-  
 fères, certains vers intestinaux, cétacés). Il doit  
 paraître évident que dans ces deux cas, l'œuf ne  
 doit pas être identique sous le rapport des détails  
 de son organisation ; l'un, en effet, doit renfermer  
 en lui-même les moyens de nutrition et de vie que  
 l'autre puise sur la surface utérine. Cherchons à  
 nous rendre compte des différences organiques,  
 qui découlent nécessairement de cette différence  
 de destination.

2040. Je prends pour point de départ l'œuf hu-  
 main. Dans l'œuf à terme, je trouve le fœtus en-  
 fermé dans une vésicule ( $b$ , pl. 11, fig. 7), remplie  
 d'un liquide albumineux mêlé à tous les pro-  
 duits de la transsudation et de l'excrétion de l'ani-  
 mal. Le chorion ( $ad$ ) est aussi aminci que la  
 membrane de l'amnios ( $b$ ), partout où sa surface  
 est libre de toute adhérence avec l'utérus ( $cc$ ).  
 Mais il n'en a pas été toujours de même. Dans les  
 premiers instants de la gestation, à l'époque où le  
 fœtus, embryon informe à nos yeux, n'était qu'un  
 simple globule à peine éveillé par la vitalité, la  
 capacité de l'amnios ( $b$ ) ne renfermait aucun  
 liquide excrétoire, aucune cavité ; l'amnios, tissu  
 albumineux et d'une grande épaisseur, envelop-  
 pait l'embryon animal, comme le périsperme  
 enveloppe l'embryon végétal, c'est-à-dire en s'ap-  
 pliquant exactement sur toute sa périphérie.  
 c'était de l'albumine organisée (1505) en une  
 épaisse vésicule, à la paroi interne de laquelle  
 tenait le fœtus, par un *hile* qui n'était point en-  
 core le cordon ombilical. Le chorion aussi épais,  
 et d'un tissu aussi riche en sucs organisateurs,

que l'est l'amnios à cette époque, le chorion s'appliquait, par sa paroi interne, sur la paroi externe de l'amnios, aussi exactement que la paroi interne de l'amnios s'applique sur la surface externe de la vésicule embryon. Par une coupe transversale, qui passerait par l'axe de cet œuf, on aurait mis à nu trois surfaces emboîtées et concentriques : l'interne appartenant à l'embryon, la médiane à l'amnios, l'externe au chorion; et ces trois surfaces tenant l'une à l'autre par un *hile*, seraient également gélatiniformes. Mais dès que le chorion s'est abouché avec l'utérus, toute la portion qui n'élabore pas, se sacrifie à l'élaboration, se dépouille peu à peu des sucs organisateurs, qui distendent ses cellules; celles-ci s'aplatissent sous l'effort interne qui les distend, et le chorion apparaît tôt ou tard comme une vésicule pelliculeuse partout où elle n'est pas placenta. La vésicule amnios se sacrifiera à son tour, partout où elle ne tiendra pas par son hile, à la surface placentaire du chorion; l'albumine de son tissu s'épuisera au profit de l'embryon qui se développe, et cet organe épais, ce périsperme albumineux, finira, comme le périsperme des légumineuses, par devenir une membrane dont l'anatomie en grand refusera même de reconnaître l'organisation; sa capacité sera alors distendue par tous les liquides dont l'assimilation ne profitera pas. Supposons qu'avec l'organisation que nous venons de reconnaître au jeune œuf, en descendant progressivement de l'âge auquel nous l'observons plus fréquemment avec le scalpel de l'anatomiste; supposons, dis-je, que, doté d'une organisation semblable, il se présentât un cas d'avortement qui nous permit de l'observer à une époque où ses dimensions ne sauraient être appréciables qu'au microscope. L'œuf serait nécessairement transparent, car l'albumine n'est jamais opaque sous un pareil volume. Au microscope, il nous apparaîtrait nécessairement comme une sphère transparente, renfermant dans son sein une sphère plus opaque, et dans le sein de celle-ci un point sphérique d'une plus grande opacité. Nous aurions sous les yeux un œuf analogue à l'œuf des mollusques (pl. 7, fig. 25). A une époque plus avancée, la zone externe et plus transparente que l'interne, nous apparaîtrait refoulée en une espèce de test, remplacée dans sa transparence par la zone plus interne, et le point opaque médian aurait remplacé celle-ci; à cette époque, l'œuf aurait une espèce de coquille élastique et membraneuse, un albumen et un vitellus.

2041. Dans l'œuf des ovipares nous retrouvons

numériquement les mêmes organes, le emboitements. Le chorion infiltré de sucs neux dans l'ovaire, s'est rapidement épuisé sucs en passant par l'oviducte, et, dans finement courte incubation, il s'est dissossifié, en sacrifiant son organisation de l'accroissement albumineux de la vésicule interne. Ce chorion, c'est la coquille de l'ossifiée sur sa surface externe que sur sa interne, et qui se dédouble facilement en une cassante et en une pellicule qui la tapisse adhère çà et là plus ou moins intimement offre alors un vaste et épais amnios organ tissu riche en substances albumineuses blanc d'œuf. Le cordon ombilical est fort co un *hile* simple; et l'embryon est une sphérinée et riche en substances oléagineuses stances qui chez l'adulte profitent tant au pement des tissus; ici la graisse ou le lait la plus grande partie de l'embryon, dont proprement dit ne semble qu'un léger ac L'embryon de cet œuf possède en abond approvisionnement que l'embryon des ma paise sur la surface utérine, pendant durée de la gestation. Si l'embryon huma infiltré, par sa région abdominale, d'une grande quantité de substance oléagineuse eût apparu avec la forme, la couleur et le jaune, ou du vitellus de l'œuf de poule de poule, à l'instant où il est pondu, co à l'œuf humain, et à l'œuf des mam lorsque ceux-ci n'ont pas encore le volu grain de millet. Ses vésicules sont ainsi tant de la conception, infiltrées de sucs sateurs, trente fois plus en diamètre ou 27,000 fois plus dans les trois dimens chez l'œuf des mammifères; car l'œuf doit suffire lui-même à son incubation.

2042. OBSERVATION IMPORTANTE SUR L'ORGANES TRANSPARENTS. — Ce n'est pas au microscope que l'on est exposé à être illusions de la réfraction (587); on n'en e pas préservé, lorsqu'on observe à l'œuf que l'on procède à la dissection, non p pointe d'une aiguille, mais le scalpel à l et c'est principalement dans l'étude de l logie que les exemples de ces sortes de m multiplient. Nous allons formuler succe les principes qui doivent constamment p cette série d'observations.

1° La transparence d'une région n'est u l'indice d'une absence complète d'organ

# SYSTÈME OU CHIMIE DESCRIPTIVE.

rencontrer des tissus organisés qui laissent la lumière de la même manière que le plus pur. Il suffit, en effet, pour nous l'avons déjà démontré plus et spécialement au sujet de l'albumine de poule, il suffit que la substance incluse ait le même indice de réfraction que les parois de celle-ci : ces deux ainsi associées ensemble forment dès lors un tout réfringent.

Un organe transparent peut tout à coup paraître quand il commence à devenir opaque, en retirant de sucs autrement réfringents, mais instant d'une manière progressive ; car si il ne sera pas opaque partout, et l'observateur sera exposé à voir des développements dans les fractions d'un développement

qui peut manifester sa présence, par exemple, par le sacrifice au développement des vaisseaux, et par cela seul qu'il tend de ne plus être organe ; car en se séparant des développements voisins, il videra ses parois par conséquent tendront à se distinguer, par un pouvoir réfractif, du liquide qui se modifie et se retire ; et dès lors ces cellules se dessinent de l'observateur, sous l'aspect de mailles plus ou moins serrées.

On commence d'un canal cylindrique le cas d'être prise pour la substance de l'organe contenu. Supposons, par exemple, le canal rachidien, d'abord transparent, la moelle épinière incluse, et nulle d'en être distinguée par réfraction ; que ce canal soit surpris par les premières phases de son ossification, cheminera des deux côtés médiane, et que la ligne médiane alors plus transparente que les côtés qu'elle sépare, et comme sur ne se sera pas rendu compte de ces lignes opaques, il sera porté en principe que la moelle est une, que la masse encéphalique est une, et se forme par la réunion de deux masses isolées dans

un tout trompé, quand on s'est exposé comme un organe indéfini : son unité, comme un nerf, n'est que le dédouble-

ment de deux cellules accolées ensemble ; ses parois ne lui appartiennent pas : donc partout où il voit par transparence se dessiner des veines et des artères, on doit infailliblement prononcer qu'il existe une membrane organisée si invisible qu'il soit, qui lie entre eux tous ces canaux de la circulation, et qui limite tout ce système vasculaire.

6° Cette dernière observation s'applique principalement aux cas d'éventration sur lesquels on a basé la théorie de la formation des intestins chez le fœtus, idée qui paraîtra tôt ou tard bizarre, à ceux qui se seront pénétrés des faits sur lesquels nous avons établi depuis longtemps la théorie véridique. On a admis que les intestins rentrent dans le ventre de l'embryon, à peu près comme le chirurgien les y fait rentrer par la plaie qui les en avait fait sortir ; et cela parce qu'on a vu des sujets chez lesquels les intestins se dessinaient pour ainsi dire hors de l'abdomen, à cause de la transparence de celui-ci. Dans ce cas les intestins sont réellement inclus dans l'abdomen, mais seulement les parois de l'abdomen sont restées transparentes, et n'ont pas acquis l'organisation musculaire qui doit les rendre opaques plus tard. Il est absurde de penser que la nature organise le fœtus, comme nos cuisinières farcissent les poulets de nos tables, en lui faisant rentrer dans le ventre, ou le jaune, ou les intestins, sauf à ceux-ci à se souder ensuite par un bout à l'estomac et par l'autre à l'anus, absurdité que la haute faveur de nos académies protégera pourtant encore longtemps.

7° Pour bien se rendre compte des rapports et de la nature des organes du fœtus, rien n'est plus lucide que de se les représenter à une époque plus avancée, de prendre cette époque pour point de départ, de redescendre ensuite jusqu'à l'époque de l'observation directe, en rapetissant chaque organe par la pensée et par des dégradations insensibles, et en se demandant, à chaque ton de cette gamme, sous quelle forme et avec quel aspect chaque organe de l'adulte se dessinerait à cette époque, sous les yeux de l'observateur, et quelle région chaque organe occuperait dans la topographie générale du corps. On arrive de la sorte à faire rentrer toutes les anomalies apparentes dans l'harmonie, dont la nature ne se départ pas plus au commencement qu'à la fin de la vie individuelle.

Ces observations une fois comprises, passons à l'étude du développement de l'œuf.

2045. DÉVELOPPEMENT DU FŒTUS DES VERTÉBRÉS, CONSIDÉRÉ SOUS UN POINT DE VUE GÉNÉRAL. — Le



foetus, avant la fécondation, n'est que la vésicule plus interne de l'œuf, et ne diffère des deux autres qu'il l'emboîtent, que par son aptitude à recevoir l'impulsion de la vie, qui n'est que l'impulsion du développement. Elle tient à la vésicule amnios, comme la vésicule amnios tient à la vésicule chorion, et comme celle-ci devait tenir également à la vésicule de l'ovaire. Or dans cette vésicule centrale existe la charpente de toute l'organisation future de l'adulte; chaque organe futur occupe, dans cette vésicule embryonnaire, la place que l'anatomie constatera plus tard sur l'animal; mais chaque organe, inerte comme l'embryon lui-même, affecte la forme vésiculaire comme lui. La fécondation apporte, dans le sein de cette organisation assoupie, la tendance au développement, et l'œuf s'élance vers les milieux, où il pourra respirer librement et s'assimiler les produits gazeux; il arrive à l'air extérieur, ou il s'arrête sur des surfaces éminemment respiratoires, pour vivre indépendamment dans le premier cas, et parasite dans le second. Dès ce moment, la couche externe de l'œuf se sacrifie à son développement, et au développement de la couche plus interne; elle s'émacie et s'amincit en se sacrifiant, comme la seconde s'émaciera et se sacrifiera à son tour. Le foetus s'allonge et prend déjà la forme d'un rein, dont le cordon ombilical serait l'uretère; point de saillies apparentes, point de membres thorachiques ou pelviens, point d'accident qu'on puisse désigner comme le germe d'un organe; car tout est enchassé sous la même enveloppe qui doit se sacrifier et tomber à son tour, comme l'amnios, repoussée par le développement en longueur des organes qu'elle recouvre. Ce qui se montre avant tout ensuite, c'est la masse encéphalique; car c'est d'elle qu'émanent tous les développements; rien ne s'accroît que sous l'empire de son impulsion et de son influence; il ne doit pas pousser un poil que le nerf ne l'ait amené juste à la place qui lui est réservée. Aussi, à une certaine époque, l'animal ne semble qu'une boîte encéphalique que la scie de l'anatomiste aurait détachée du thorax, de l'abdomen et du bassin; une tête énorme et une queue, une forme de têtard de grenouille, pour ainsi dire, c'est sur ce canevas que la nature semble broder toutes les formes zoologiques qui caractérisent, en continuant leur développement, les diverses espèces animales. Car bientôt les deux extrémités se dessinent d'une manière spéciale, la tête s'allongeant ou s'arrondissant, la bouche s'avancant pour terminer l'axe, ou se repliant pour s'ouvrir sous le front; chez les uns, qua-

tre petits tubercules faisant de plus en plus saillie au dehors, deux sur la région thoracique et deux sur la région abdominale, symétriques, organisés sur le même type, ne diffèrent plus tard que sous le rapport des proportions; ce sont les quatre membres, qui, chez les batraciens, ne poussent même que sortis de l'œuf, et lui arrivent, chez les autres, comme pour remplacer l'exostome, qui tombe à l'époque de leur développement.

2044. Admirable spectacle pour le philosophe qui peut suivre des yeux la manifestation de la nature fait éclore une incalculable variété de formes d'une aussi grande uniformité avec les mêmes globules, elle modèle des organes différents, et comment, dans la vésicule sphérique, elle amène au commencement de la fécondation, l'homme et le poisson, à peu près tels que deux rayons de la même étoile, qui s'écartent ensuite dans des directions opposées. On dirait que, dans le germe, tous les êtres sont congénères et doués du même nombre de membres globulaires d'organisation, et qu'ils ne diffèrent plus tard, c'est que tel globe se développe plus vite que tel autre, chez l'un un développement plus grand que chez l'autre, que le globule qui s'est développé plus vite, celui-ci est resté stationnaire chez l'autre. En fin toutes les différences qui les caractérisent tard ne sont que des différences de développement.

2045. Bientôt la circulation se colore, la maturation de la gestation ou de l'incubation révèle sa présence à l'anatomiste, qui ne peut pas sans sa coloration. Le canal digestif dessine de la bouche à l'anus, et en passant sur elles-mêmes, il refoule au dehors, et semble l'éventrer, si les parois sont transparentes. La nutrition arrive à l'ombilic, qui est, pour ainsi dire, la cale du foetus; elle passe par le foie, en être l'estomac; et les lymphatiques tout entière pour la jeter dans la circulation. Les poumons sommeillent, car le placenta foetal aspire le sang n'y arrive que comme à tout autre et comme par accident, car l'aspiration n'est pas dans les canaux interstitiels pulmonaires; les deux cœurs sont en communication entre eux par une ouverture, le foramen de Botall; car la communication du sang et du sang veineux n'a pas encore lieu dans la région pulmonaire.

2046. Mais une révolution se prépare

tous les organes qui peuvent se prêter indépendamment, s'exerce comme machi-  
 écarter et à rapprocher ses mâchoires :  
 ration et à la respiration (\*). Chez les  
 s, l'utérus n'apporte plus au placenta  
 odants capables de fournir à l'existence  
 tête ; le placenta tend à s'en détacher  
 nisme contraire à celui qui l'attachait  
 ; il repousse au lieu d'attirer, il agit  
 ion au lieu d'agir par aspiration. L'a-  
 t toutes les cavités se dilatent pour  
 nouvelles fonctions, ne peut plus être  
 ns ses propres enveloppes ; elles cré-  
 l'effort de l'utérus, et lancent dans  
 nimal qui l'aspire de ses poumons, et  
 un cri l'air qu'il vient de lui prendre.

le sang change de route ; car l'air qui  
 ient d'ailleurs ; il se porte, avec l'im-  
 l'éclair, par l'artère pulmonaire, dans  
 vasculaires du poumon, continue sa  
 a même vitesse par la veine pulmo-  
 ur est traversé dès lors par deux cou-  
 ètes qui s'élancent en sens inverse avec  
 idité ; le trou de Botal doit rester vide ;  
 eis doivent donc se rapprocher, comme  
 ames entre lesquelles on fait le vide ; il  
 is retour, et l'animal a deux cœurs (\*\*).  
 le placenta de sa nutrition est sur la  
 on canal alimentaire ; le placenta de  
 on est sur la surface de ses organes  
 ; l'animal est parasite des aliments  
 inistre, de l'air dans lequel il est  
 ie la chaleur dont la lumière l'enve-  
 ppartient au même titre que sa mère.  
 ns l'œuf d'oiseau, que réchauffe la  
 le couve de son plumage, mais qui ne  
 tacher en parasite à la surface de  
 i l'a pondu, le placenta extérieur est

chiennne pleine que nous venions de faire éven-  
 bre 1827, Breschet et moi, nous avons pu re-  
 chier ce phénomène à travers la transparence de  
 etite chiens remuient la mâchoire comme pour  
 même manière que le faisait un autre dont nous  
 les enveloppes, et qui se trouvait en contact im-  
 air extérieur. Ce mouvement se répétait en  
 ron toutes les demi-minutes, quelquefois plus  
 s plus tard ; mais ce mouvement n'était certai-  
 nement et non l'exercice de la fonction : l'animal  
 ôit qu'il ne respirait. En effet, plongé dans le li-  
 quide, il n'aurait pu respirer que du liquide, ce  
 s'admettre. Ce n'était pas non plus au acte de  
 l'il exécutait par ce mouvement ; car on ne voyait  
 se porter dans l'intérieur de la bouche et en sor-  
 nner enfin, par ces espèces de remous que la dé-  
 manque pas de produire. Quoi qu'il en soit, ces

remplacé par l'albumen ; et l'embryon est pourvu,  
 autour de son ombilic et sur toute la région  
 abdominale, d'un développement grasseux, qui,  
 de simple accessoire, semble, dans les premiers  
 instants, devenir le principal, et que nous dési-  
 gnons sous le nom de jaune. Ce jaune ne rentre  
 pas dans l'abdomen, comme on l'a dit ; il ne sert  
 pas à former les intestins ; il est l'abdomen lui-  
 même, espèce de couenne grasseuse et d'épi-  
 ploon, qui se sacrifie, comme tous les tissus  
 grasseux (1485) peuvent le faire, au développe-  
 ment des organes, et se sacrifie en vidant ses cel-  
 lules de leurs sucs oléagineux, en se désinfilant,  
 en s'aplatissant enfin, faute de liquide qui rende  
 ses cellules turgescentes ; l'analogie de ce jaune  
 avec l'épiploon devient saillante sur le petit moineau  
 que représente la fig. 30, pl. 19 ; on voit le jaune  
 se peindre sur l'abdomen, et se diviser supérieu-  
 rement en trois pointes, qui font corps, comme  
 tout le reste, avec toute la région qui recouvre  
 les intestins d'une part, et avec le cordon ombi-  
 lical (*om*) de l'autre. A cette époque, qui est voi-  
 sine de l'éclosion, le réseau vasculaire, qui émane  
 du cordon ombilical, se distribue dans toute la  
 substance de l'albumen (*af*), qui apparaît alors  
 comme tout tissu cellulaire épuisé de ses sucs,  
 c'est-à-dire réduit aux parois de ses cellules et au  
 réseau sanguin qui portait la circulation autour  
 de chacune d'elles. L'albumen est devenu dès lors  
 un *placenta* indépendant, protégé, dans son éla-  
 boration, par l'imperméabilité de la coquille (*eg*).

2048. EXISTE-T-IL UNE COMMUNICATION DIRECTE  
 ENTRE LE SYSTÈME VASCULAIRE DE LA MÈRE, ET LE  
 SYSTÈME VASCULAIRE DU FŒTUS ? — Cette question  
 a longtemps agité les embryologistes ; et les *oui*  
 et les *non* ont semblé longtemps s'appuyer sur  
 des preuves également irréfragables. Ceux qui

mouvements se répétaient avec une certaine périodicité et une  
 certaine fréquence.

(\*\*) Pour mieux concevoir la théorie que nous donnons par  
 anticipation de l'obturation du trou de Botal, supposons la con-  
 struction suivante : qu'on adapte une pompe aspirante et sou-  
 lante à un système membraneux, composé de deux cercles de  
 tuyaux abouchés entre eux par une communication qui repré-  
 sentera le trou de Botal ; si vous pratiquez deux ligatures sur  
 l'un des cercles, de chaque côté du point par lequel il commu-  
 nique avec l'autre, le liquide circulant par le jeu de la pompe  
 aspirante et soulante reviendra indéfiniment sur lui-même, en  
 passant par l'analogue du trou de Botal ; mais qu'on enlève  
 tout à coup la ligature et qu'on aspire fortement, la circulation  
 s'établira dans les deux cercles, comme s'ils n'en formaient  
 qu'un seul ; et les deux parois opposées, entre lesquelles cesse  
 de passer la circulation, se rapprocheront et se souderont en-  
 semble sans retour.



soutenaient que les vaisseaux du fœtus s'abouchent avec les vaisseaux de la mère, les veines de l'un avec les artères de l'autre, que le fœtus enfin ne doit son sang qu'à une transfusion, ceux-là invoquaient en leur faveur les résultats de l'injection, qui leur avait paru passer d'une manière sensible, du placenta fœtal dans le placenta utérin, et *vice versa*. Mais ils ne jugeaient de ce résultat qu'à l'œil nu; et il est facile de confondre de cette façon un effet de perforation avec un effet d'injection, et de croire que le liquide colorant a suivi la direction d'un canal, quand il s'est fait jour en forçant un cul-de-sac et qu'il s'est glissé entre deux membranes contiguës. Comment ne pas admettre que l'impulsion imprimée par le piston de la seringue, soit capable d'éventrer des tissus aussi jeunes et aussi délicats que ceux des placentas agglutinés ensemble? Enfin, on invoquait, en faveur de la même opinion, les cas fréquents d'hémorragie utérine; c'est-à-dire des cas exceptionnels en preuve d'une thèse générale. Or l'hémorragie aurait dû être la règle générale et non l'exception, s'il existait une communication directe entre les vaisseaux du placenta fœtal et ceux du placenta utérin; car les veines et les artères ne se ferment pas d'elles-mêmes, lorsqu'on a pratiqué sur leur passage une solution de continuité. Chacun sait que la ligature la mieux faite des artères n'en prévient pas toujours l'hémorragie.

2049. Ceux qui soutenaient l'opinion contraire, s'appuyaient sur les raisons que nous venons d'opposer aux premiers; mais ils étaient fort embarrassés, quand ceux-ci, laissant de côté les objections, leur demandaient de leur expliquer, sans communication directe, comment il se formait du sang dans le fœtus, qui auparavant n'en avait pas; car le sang dans l'opinion des uns et des autres était un liquide sacré, immuable, transmissible, et qui devrait passer inséparablement avec la vie dans un milieu animé. Ils demandaient pourquoi le cordon envoyait tant de vaisseaux au placenta utérin, si ce n'est pour y prendre et en ramener le sang de la mère au fœtus; car l'analogie du placenta échappait aux uns et aux autres, et la question aurait changé de face, s'ils avaient pu la deviner. Quelques physiologistes observèrent que les globules du fœtus présentaient des dimensions différentes de ceux du sang de la mère, qu'ils étaient plus gros chez certains fœtus; donc ces globules ne venaient pas de la mère. Mais ici les physiologistes ne jugeaient du sang que par les globules, sans lesquels pourtant le

sang peut exister. Ils ne savaient pas en les globules ne sont qu'un précipité d'albumine, précipité qui peut affecter de formes et des dimensions diverses, sous l'influence de circonstances que nous évaluerons en son lieu; en proie à une trop vive préoccupation technique, ils n'avaient pas aperçu que très souvent la même goutte de sang renferme des globules de forme et de dimensions différentes, et qu'on examinait les globules au passage du sang dans les artères par la voie des capillaires, on rencontrerait souvent des régions de globules du même courant sanguin si gros que dans d'autres. Donc il aurait été facile de croire que l'albumine du sang de la mère, en passant dans les tissus du fœtus, se fût précipitée en globules d'une dimension plus grande.

2050. Il fallait donc reprendre la question d'autres errements et d'après une autre méthode et la méthode la plus rationnelle était de chercher à étudier la communication sur laquelle elle pouvait s'effectuer, au lieu de la nier, et l'admettre par le raisonnement et en la déduisant de ses conséquences éloignées; il fallait enfin chercher à voir; c'est ce que nous entreprîmes de faire, non seulement en étudiant au microscope la structure de fibrilles du chorion, mais encore au microscope les injections que Breschet, en 1827, notait comme la plus rare complaisance; cette époque notre opinion a prévalu.

1<sup>o</sup> La structure des fibrilles du chorion est compatible avec l'idée d'une communication de la mère avec le fœtus. Il suffit de jeter un coup d'œil sur la fig. 5, pl. 15, qui représente un des fibrilles dont le feutre forme le placenta de l'œuf humain (2009), pour être convaincu que l'un de ses ramuscules n'a jamais pu se séparer des vaisseaux de la surface utérine. Nous avons pris le sujet de cette figure sur un grand nombre d'autres qui ne présentent aucune différence de configuration. Parfois on voit des anses enflées et papillaires au sommet, par une ligne médiane noire qui n'arrivait pas au sommet, et qui semblait dans ces cas la séparation d'un vaisseau afférent et d'un vaisseau défférent, lesquels venaient s'aboucher à la papille. Nulle part ces ramifications, sans lesquelles il ne saurait y avoir de déchirement. La surface utérine examinée à la loupe assez forte n'offrait pas le moindre d'où il suintât rien qui ressemblât à une déchirure; elle était aussi lisse sur tous ses accidents.

organe spécial. C'est ce qui est arrivé à  
modernes, mais spécialement à  
a offert un plus grand  
autre embry-  
l'influence de la

fig. 9, pl. 19, avec la légende : *am*, on ne verra dans la figure 9, pl. 19, aucune trace de l'hypothèse que nous avançons au sujet de la seconde. (e), qui est la légende de (*am*, fig. 19); (*d*) de la première; (*aa*) de la première; (*ch*) de la seconde. Or, d'après l'ouvrage duquel (\*\*) nous tirons la fig. 9 de la pl. 19 du présent ouvrage, dit-on, la vésicule (*d*), qui est la vésicule ombilicale de l'embryon, est analogue enfin du jaune des oiseaux; et l'analogie aussi extraordinaire, en vertu de laquelle la vésicule ombilicale se trouverait tout-à-fait en dehors, non-seulement du cordon ombilical, de l'ombilic de l'œuf, mais de l'amnios dans lequel il nage; cette analogie est appuyée sur d'autres figures, où cette vésicule ombilicale se trouve à une distance considérable de l'amnios normal. Quand les termes sont mal posés, l'analogie conduit à des inductions d'autant plus étranges, qu'on la poursuit avec plus de logique. Aussi quand l'auteur ne rencontre pas la prétendue vésicule ombilicale sur le chorion, il parvient presque toujours à la retrouver dans le moindre accident, dans la moindre bulle qui proémine sur la surface de l'amnios. Ainsi la petite excroissance qu'on remarque en (*a*, fig. 14, pl. 19 de notre ouvrage) est désignée sur quatre ou cinq figures de l'ouvrage de Velpéau, sous le nom de vésicule ombilicale. Nous reviendrons plus bas sur l'analogie qu'il signale au sujet des flocons (*e* de la fig. 9, pl. 19); et nous ne consacrerons pas une plus longue réfutation à une opinion qui ne saurait se soutenir devant les considérations précédentes.

2037. 3<sup>e</sup> Passons au troisième cas de parturition multiple, à celui où nous avons supposé que les deux embryons se développaient à l'extrémité du même cordon ombilical, et comme les représente la fig. 17, pl. 19. Là les deux embryons ont marché de front et se sont développés à la fois d'une manière normale. Mais admettons que l'un des deux se soit arrêté dans son développement ultérieur, et que l'autre, quoiqu'il les étaient tous les deux réduits à la même dimension, ait continué de se développer dans les mêmes dimensions d'une vésicule piriforme.



quelle plus énergique élaboration, que la gestation, quelle plus durable et plus puissante inflammation que ce développement vasculaire, qui transforme l'utérus en un inextricable réseau d'énormes veines et artères! L'effet doit donc augmenter en raison de l'énergie de sa cause, et l'exfoliation utérine doit avoir lieu sur une plus grande échelle, pendant la gestation, que dans toutes les autres circonstances du mouvement sexuel. L'anatomiste a pris ce surcroît d'effet, pour un effet d'un genre insolite et spécial à cette époque de la vie de la femme; et comme il arrive infailliblement, toutes les fois qu'on donne à des accidents variables une importance trop grande, les anatomistes ne se sont jamais trouvés d'accord, parce que l'effet ne s'est jamais présenté à tous avec le même caractère; et, par une autre conséquence de cette fausse direction, ceux qui tombaient d'accord entre eux sur la nature de la caduque, se divisaient ensuite sur son organisation. Aux yeux des uns la caduque était inorganisée, c'est-à-dire non vasculaire, car ce mot n'avait pas pour eux une autre signification; les autres assuraient que la caduque était organisée; car ils y avaient observé des vaisseaux sanguins; et les deux partis avaient également raison dans le fait: ils avaient vu ce qu'ils avançaient; ils ne se trompaient qu'en se donnant un démenti. Nous avons très-bien observé, sur la surface utérine du chien, une exfoliation caduque, qui tenait encore çà et là à l'utérus par des brides membraneuses, dans lesquelles s'insinuaient des vaisseaux utérins; ceux-ci, chemin faisant, perdaient peu à peu leur coloration, et nous en poursuivions la trace au microscope jusque dans la lame caduque, à un reste de coloration jaunâtre; et cela doit être dans tous les cas, même dans ceux où cette coloration du réseau frappé de mort a disparu, et n'en marque plus la trace. En effet, une membrane vasculaire qui s'exfolie, n'élabore plus; si elle n'élabore plus, elle n'attire plus le liquide de la circulation dans ses canaux vasculaires; ceux-ci rapprochent leurs parois; et dès lors le réseau vasculaire se confond avec le tissu cellulaire, puisqu'il est vide de tout ce qui pouvait l'en distinguer, du liquide coloré en rouge. Voilà pourquoi la caduque se montre tantôt vasculaire et tantôt non, selon qu'on l'observe à une phase plus ou moins avancée de sa désorganisation.

2055. Mais, par suite de la même loi, l'œuf des mammifères doit avoir aussi sa caduque; car la surface externe du chorion, qui est l'épiderme de l'œuf, si je puis m'exprimer ainsi, doit avoir

son exfoliation régulière comme l'œuf du corps humain, exfoliation qui est la cause de tout développement organisé. Or cela variera avec l'âge de l'œuf; et les effets qu'elle revêtira dans le principe seront lement opposés à ceux qu'elle sera destinée d'offrir, à l'époque voisine de la parturition, à l'époque où les fibrilles privilégiées auront pris possession de la surface externe qui doit devenir placenta (2002), toutes ces inutiles ornements de la surface externe ne pourront s'en détacher à la fois; mais comme elles le sont par l'enchevêtrement de leurs ramuscules, et pressées et se mouvant ainsi dire contre la surface utérine, affectera bientôt la forme d'une calotte, toute adhérence, et avec l'œuf humain la surface de l'utérus. Plus tard, l'exfoliation de la surface externe et libre du chorion sera rien moins que cette structure feutrée.

Cette manière de concevoir la formation des caduques ne se rapporte à aucune des doctrines professées jusqu'alors, mais elle les réfute toutes au lieu de les démentir; aussi, nous l'avons publiée, chaque parti se revendiquant comme la sienne; c'est ce qui toutes les fois qu'on met les gens d'accord, trouve qu'ils avaient tous raison; seulement ne s'en étaient pas aperçus; et c'est pourquoi qu'ils ne s'en retournent pas moins dans

2054. CONSÉQUENCES EMBRYOLOGIQUES DES PARTURITIONS DOUBLES ET MULTIPLES. Les animaux sont unipares ou multipares, selon les espèces. Mais ce caractère n'est pas spécifique que les unipares ne puissent donner certains cas multipares, et réciproquement tous ont des ovaires pluriovulés. Les mâles sont certainement les moins féconds des animaux, et la femme est la moins féconde de toutes; cependant il arrive des cas où elle donne au moins deux enfants par un accouchement, et où elle dépasse même ce nombre. Ce phénomène peut avoir lieu de trois manières différentes: ou bien parce que deux ovules se détachent à la fois de l'ovaire (1998), et venus s'aboucher à la fois sur la surface externe du chorion, et ont accompli parallèlement leur développement; ou bien parce que le même chorion donne naissance à deux amnios; ou bien parce que le même cordon ombilical a donné naissance à deux fœtus, enfermés dans la capacité du même chorion. Dans le premier cas, les deux



chorion distinct et indépendant l'un dans le second cas, ils ont seulement chacun, mais sont renfermés dans la même chorion; dans le troisième cas, un amnios et qu'un chorion, et nagent dans une même liquide amniotique. Soumettons ces différents aux inductions de l'anal-

Dans le premier cas, il est évident que du fœtus sera double, mais qu'elle forme et de dimension, selon que les deux seront implantés plus près l'un de l'autre, dans tout état de cause, la caduque sera toujours différente de ce qu'elle serait dans les cas de gestation unipare. Les deux œufs auront leurs délivres à l'époque de l'accouchement; et tout aux deux placentas fœtaux (2009) auront pu, par leur contact, contracter quelques plus ou moins intimes.

Dans le second cas, si l'œuf est rendu double, on trouvera, en ouvrant le chorion, deux œufs accolés ensemble, comme deux œufs d'une même femelle. La fig. 19, pl. 19, représente un double de femme. Le chorion (*ch*) est sur sa surface floconneuse (*f*) est rejetée. Les deux vésicules amniotiques (*am*) sont encore turgescentes, et à travers la paroi de leurs parois, on aperçoit un œuf dans chacune. La membrane amniotique déchirée pour montrer sa ténuité, et temps que son feuillet n'est pas une membrane réduite à sa structure intime les deux embryons marchent de front et de développement fœtal; les deux vésicules affectent les mêmes dimensions. Mais si l'arrivé, si l'amnios de gauche (*am'*), suit l'amnios de droite (*am*), s'était arrêté sous l'influence d'une cause quelconque, et cela à la première époque de la gestation, à l'époque où l'embryon, simple vésicule enroulée, sans nom, dans la vésicule encore épaisse, comme l'albumen de l'œuf (2040). Dans cette hypothèse, il y a une petite vésicule implantée sur le cordon ombilical près du point d'adhérence de l'amnios, lequel l'embryon se dessine avec toutes les formes et l'anatomiste qui n'aurait pas reculé l'interprétation des phénomènes, sous la considération analogique, serait tenté de prendre cet amnios accidentel et avorté

pour un organe spécial. C'est ce qui est arrivé à quelques auteurs modernes, mais spécialement à Velpeau (\*), à qui le hasard a offert un plus grand nombre de ces accidents qu'à tout autre embryologiste. Que l'on compare, sous l'influence de la précédente révélation, la fig. 9, pl. 19, avec la fig. 10 de la même planche, on ne verra dans la première que la réalisation de l'hypothèse que nous avons exprimée à l'égard de la seconde. (*c*, fig. 9) étant l'analogue de (*am*, fig. 19); (*d*) de la première ne sera évidemment que l'analogue avorté de (*am'*) de la première; (*aa*) de la première étant le chorion (*ch*) de la seconde. Or, selon Velpeau, d'après l'ouvrage duquel (\*\*) nous avons fait calquer la fig. 9 de la pl. 19 du présent ouvrage; selon Velpeau, dis-je, la vésicule (*d*, fig. 9) serait la vésicule ombilicale de l'embryon humain, l'analogue enfin du jaune des oiseaux; et une analogie aussi extraordinaire, en vertu de laquelle la vésicule ombilicale se trouverait tout-à-fait en dehors, non-seulement du cordon ombilical, de l'ombilic de l'œuf, mais de l'amnios dans lequel il nage; cette analogie est appuyée sur d'autres figures, où cette vésicule ombilicale se trouve à une distance considérable de l'amnios normal. Quand les termes sont mal posés, l'analogie conduit à des inductions d'autant plus étranges, qu'on la poursuit avec plus de logique. Aussi quand l'auteur ne rencontre pas la prétendue vésicule ombilicale sur le chorion, il parvient presque toujours à la retrouver dans le moindre accident, dans la moindre bulle qui procède sur la surface de l'amnios. Ainsi la petite excroissance qu'on remarque en (*a*, fig. 14, pl. 19 de notre ouvrage) est désignée sur quatre ou cinq figures de l'ouvrage de Velpeau, sous le nom de vésicule ombilicale. Nous reviendrons plus bas sur l'analogie qu'il signale au sujet des flocons (*e* de la fig. 9, pl. 19); et nous ne consacrerons pas une plus longue réfutation à une opinion qui ne saurait se soutenir devant les considérations précédentes.

2057. 3<sup>e</sup> Passons au troisième cas de parturition multiple, à celui où nous avons supposé que les deux embryons se développaient à l'extrémité du même cordon ombilical, et comme les représente la fig. 17, pl. 19. Là les deux embryons ont marché de front et se sont développés à la fois d'une manière normale. Mais admettons que l'un des deux se soit arrêté dans son développement ultérieur, à l'époque où ils étaient tous les deux réduits à la forme et aux dimensions d'une vésicule piriforme.

*Logie ou oologie humaine. In-folio. 1833.*

(\*) *Embryologie ou oologie humaine, fig. 2, pl. 1.*

Si l'on ouvre un tel œuf à la troisième ou quatrième semaine de la gestation, on trouvera un embryon complet, portant, sur la longueur de son cordon ombilical, une vésicule à qui l'on donnera un nom, si on en ignore l'analogie; et certainement ce nom sera celui de la *vésicule ombilicale*, si ce n'est pas celui de l'*allantoïde*. Si l'un des deux frères siamois en était resté à sa forme embryonnaire, l'autre aurait porté une vésicule ombilicale à la région de l'ombilic (\*).

2058. Mais si, à l'extrémité du même cordon ombilical, il se développait trois jumeaux, au lieu de deux que nous avons admis dans la précédente hypothèse, ce dont on ne saurait révoquer en doute la possibilité, et que l'utérus expulsât, dans les premiers jours de la conception, un œuf trop anormal et trop vorace, si je puis m'exprimer ainsi, pour ne pas être bientôt affamé, l'observateur, qui en ouvrirait le chorion, y trouverait trois vésicules au lieu d'une; et ce serait certes une bonne fortune pour une publication académique; car il y aurait là matière à signaler deux analogies de plus. Alors l'une des trois vésicules étant arbitrairement admise comme appartenant à l'embryon, on ne manquerait pas de voir dans les deux autres, non pas les analogues des vésicules ombilicale et allantoïde des autres animaux, mais la réalité de ces deux vésicules qui sont, dans l'étude de l'œuf humain, la pierre philosophale de nos embryologistes; et ce n'est peut-être pas un autre cas d'avortement que Pockels (\*\*) a eu occasion, lui, d'observer et de faire dessiner par les deux figures que nous lui empruntons (fig. 10 et 11, pl. 19); en admettant que l'auteur n'ait pas forcé l'observation, et n'ait pas laissé aller son crayon au gré de l'imagination qui a dirigé sa plume. Dans la fig. 10, (a) étant le chorion couvert de ses fibrilles, (b) serait l'amnios de l'embryon (c), et les deux vésicules (d et e) seraient deux amnios ou deux embryons attachés au même cordon ombilical, en supposant, ce qui nous paraît également probable, que ces organes ne soient pas des produits maladifs de l'œuf avorté. Pockels voit dans l'organe (d) un corps piriforme qu'il appelle vésicule érythroïde, et la vésicule ombilicale en (e). Les mêmes lettres marquent les mêmes organes, d'après Pockels, dans la fig. 11. Au reste, nous ne nous sommes arrêté à ces deux figures, que parce que l'on y a attaché récemment une certaine importance.

2059. LOI GÉNÉRALE QUI PRÉSIDE AUX SITES DIADELPHES. — On a observé d' longtemps des fœtus qui venaient à terme et associés entre eux plus ou moins complètement et toujours d'une manière indissoluble.

On a observé ensuite que ces couples étaient toujours du même sexe;

Qu'ils étaient d'autant plus viables que la association était plus superficielle, et qu'ils mouraient moins profondément dans les ossements;

Enfin que ces fœtus ne s'unissaient que par des surfaces de même nom, la tête, le bras, la jambe contre jambe, dos contre dos, ventre contre ventre.

On s'est demandé avec étonnement comment par quelle loi physique ou physiologique ces fœtus nommés d'attraction embryonnaire se trouvaient, non-seulement avec cette constance, mais encore d'une manière si contraire à l'attraction physique qui fait que les corps se repoussent et les contraires s'attirent. On a d'après laquelle les fœtus auraient dû sans doute dos contre ventre, tête contre tête, ce qui aurait été trop indécemment, pour que l'on ne créât pas tout exprès une loi spécialement différente de la première.

2060. Mais la nature, en cette circonstance, n'a dérogé en rien à son harmonie, et ne reconnaît qu'elle a été fidèle à ses lois, même dans les cas exceptionnels qu'elle produit. Cette conséquence ressortira des considérations suivantes :

1<sup>o</sup> Pour qu'il s'opère une association entre deux fœtus, il faut que rien ne se fasse dans le principe; qu'ils ne soient pas chacun dans une vésicule particulière, l'amnios distinct. Car l'amnios étant une membrane qui se sacrifie au développement de son contenu, ne saurait contracter des adhérences intimes avec un autre amnios contigu, puis, et l'autre ne sont que des tissus qui s'élaborent plus dans l'intérêt d'un développement ultérieur; ces deux amnios formeraient une mur de séparation infranchissable entre deux embryons issus du même chorion.

2<sup>o</sup> Les embryons ne s'unissent pas à l'avance, mais se développent isolément dans le sein du même chorion, car ils ont pris déjà tous les deux une forme, ils ne peuvent que rester stationnaires.

(\*) Voyez le *Réformateur*, n<sup>o</sup> 344, 18 septembre 1835.

(\*\*) *Ibid.*, décembre 1825.

dans leur marche sous l'influence perturbatrice, mais jamais rétrograder une direction contraire après s'être e sauraient spontanément se rapprocher l'un sur l'autre par leur mouvement. Cela n'a lieu ni dans la nature végétale ni dans la nature animale. La compression l'utérus ne saurait produire une telle pression entre deux embryons renfermés dans le même œuf. Car si la compression faisait un tel effet de rapprochement, elle manquerait jamais de se souder avec l'amnios avec le chorion. Du reste, l'utérus remplit l'amnios contre la pression utérine, pour que les embryons ne se trouveraient renfermés dans la même amnios, soient constamment en contact l'un de l'autre.

les deux embryons se sont développés du cordon ombilical, libres de toute attache mutuelle, ils continueront à se développer l'un de l'autre, et si la bifurcation ombilical (c) se fait plus près du chorion (fig. 17, pl. 19) que des deux ombilics, les deux jumeaux apparaitront, à la naissance, isolés et formant deux unités, car on ne trouve pas de cordon ombilical très-près de l'ombilic des frères. Si, au contraire, le cordon commence à se bifurquer que très-près de l'ombilic des deux jumeaux, la ligature ne se fait pas au lieu qu'au-dessous de la bifurcation, et d'intéresser trop au vif l'existence des deux, en tentant de les isoler; et alors les deux resteront inséparables, liés entre eux par le cordon qui se soude avec eux et servira de communication entre les deux individus, pour les faire respirer le même sang, et leur partager, comme les deux frères, les produits de la double élaboration des estomacs; ce sera le cas des deux jumeaux (fig. 17, pl. 19).

si la bifurcation a lieu sur des dimensions telles que les deux embryons ne puissent se développer sans se presser l'un contre l'autre, c'est alors qu'ils seront dans une position où leur contact sera plus intimement cette compression. Cette association intime ne saurait se produire entre parties qui, en cette position, sont en contact immédiat; et dès lors il est impossible que les deux embryons puissent s'associer à tête-bêche, et autrement à côté, ou dos à dos, ou ventre à

ventre. En effet, émanés du même cordon ombilical, c'est-à-dire de la même cause médiate d'organisation, les deux jumeaux doivent être animés de la même impulsion, être dépositaires des mêmes tendances et se développer sur le même type, et partant dans la même direction, comme deux vésicules accolées qui ont la même base et le même sommet; c'est dire que les deux jumeaux embryonnaires doivent être de même sexe et occuper dans l'espace la même position, bases pelviennes l'une contre l'autre, et sommités céphaliques à l'opposé. En remontant même plus haut dans l'origine de leur développement, et alors que les deux jumeaux n'étaient encore que deux vésicules accolées dans une vésicule commune et maternelle, nous trouverons, si nous voulons nous représenter le fait d'une manière graphique, nous trouverons la formule de cette organisation dans le tracé de la fig. 15. pl. 19. (ch) étant le chorion, (am) étant l'amnios, (f) sera la vésicule fœtale grosse de deux fœtus à l'état vésiculaire, et tenant elle-même à l'amnios (am) par un hile (A) ou cordon ombilical. C'est de cette époque que datent les adhérences futures des jumeaux; car c'est de cette époque que les organes manifestent leurs tendances, qu'ils éprouvent des obstacles dans leur développement ou des perturbations dans leur marche.

Mais, effets de la même cause, résultant de la même impulsion, ils se trouveront en place de la même manière, les extrémités de même nom situées du côté du même pôle de la vésicule fœtale (f). Or cela étant ainsi, lorsque les résultats seront devenus appréciables à nos yeux, nous trouverons que la soudure a eu lieu ainsi que l'indique la théorie; le côté gauche de l'un se confondant avec le côté droit de l'autre, comme sur la fig. 14, pl. 19; 1° soit complètement, depuis le bout des pieds jusqu'au sommet de la tête, cas dans lequel le fœtus double aurait trois jambes, la médiane asymétrique, deux bras libres, et une tête portant plus ou moins profondément les linéaments des deux; 2° ou bien incomplètement, et alors tronc contre tronc, en sorte que le double fœtus aura à l'extérieur quatre bras, quatre jambes, deux têtes distinctes, et à l'intérieur, ou deux cœurs, ou deux estomacs, ou un seul cœur et un seul estomac, ou quatre poumons ou deux, selon que la fusion organique aura pénétré plus profondément dans la substance de l'un et l'autre; et le fait de *Rita-Christina* rentrera dans l'un de ces types; 3° ou bien enfin la fusion s'étendant de proche en proche rapprochera les deux ju-



AGE QUELCONQUE, DES ORGANES ANALOGUES A LA VÉSICULE OMBILICALE DES OISEAUX ET A LA VÉSICULE ALLANTOÏDE DE CERTAINS MAMMIFÈRES? — On n'établit point des rapports analogiques par des déplacements. Un organe ne saurait être l'analogue d'un organe qui occupe dans la charpente animale une autre position. Pour qu'il existe une analogie incontestable entre deux choses, il faut qu'elles se trouvent situées dans la même circonscription, émanant de la même origine, et présentant sinon les mêmes formes physiques et la même composition chimique, du moins des rudiments des unes et des traces de l'autre. Pour qu'une pièce de l'œuf humain soit considérée comme l'analogue de la vésicule ombilicale du fœtus de l'oiseau, il faut qu'elle soit située à la naissance du cordon ombilical et sur l'abdomen du fœtus, et qu'elle soit infiltrée de sucs oléagineux qui en constituent la majeure partie. Pour qu'une pièce de l'œuf humain puisse être considérée comme l'analogue de l'allantoïde de la vache, du chien, du cheval, il faut qu'elle soit vésiculaire et remplie d'un liquide analogue à l'urine; elle ne saurait exister en germe, car elle n'est qu'une expansion de Pouraque, un dédoublement du chorion; elle n'est telle que par l'effet du liquide qui la distend et qui lui vient de la vessie à travers le cordon ombilical; un effet purement mécanique n'existe point à l'état rudimentaire, et comme un germe d'un développement futur.

A ce prix, l'organe signalé par Velpeau comme étant la vésicule ombilicale dans la pièce (d, fig. 9, pl. 19) de l'œuf humain, ne saurait jamais être la vésicule ombilicale. Nous avons fait voir plus haut (2056) à quoi elle se rapportait.

Mais le corps réticulé (e) que le même auteur désigne sous le nom d'allantoïde, n'offre pas l'ombre d'analogie avec l'allantoïde des animaux; et ce n'est pas parce que l'on trouve quelquefois, dans l'allantoïde des chevaux, un corps feutré que l'on nomme *hippomane*, ce n'est pas sur un rapport aussi éloigné qu'on peut voir un analogue de l'allantoïde dans un corps quelconque, qui paraîtra réticulé à l'œil nu; ce n'est pas sur un accident que l'on fonde une loi générale. Nous ne cherchons pas à décider de la nature et de l'origine de l'organe (e), que Velpeau a fait dessiner entre l'amnios et le chorion de l'œuf de la fig. 9, pl. 19. Mais nous allons établir, d'une manière péremptoire, que cet organe ne saurait prendre le nom que l'auteur lui a imposé. L'allantoïde des animaux n'est jamais située dans le dédoublement de l'amnios et du chorion, mais bien dans l'épais-

seur du chorion même et à l'extrémité ombilical. Donc ce corps réticulé (e) n'est pas l'allantoïde, et ne peut être ce que Velpeau en fait, comme un accident et un cas maladif, il n'est pas une surface épuisée du chorion même. Car on a tort de se représenter, à l'âge de la vie embryonnaire, le chorion avec la ténuité qui le caractérise plus avancée de la gestation. Dans le premier tiers de la vie embryonnaire, le chorion est aussi épais que l'amnios. Mais que l'œuf se développe, le chorion s'amincit, en sacrifiant ses sucs au développement embryonnaire; son tissu devient un corps réticulé et ataracté; comme le chorion, il se germe, il peut, dans des cas insolites, se dépouiller en dedans d'une partie de cette surface épuisée trop vite; et il se formera autour de l'amnios une sphère et comme un feutre interposé. L'amnios ne peut pas présenter le même phénomène, car il est entouré de couches externes. Quoi qu'il en soit, le corps réticulé est un tissu épuisé, et non l'amnios à capacité close. Enfin on ne concevrait pas l'urine de l'animal vienne jamais se déposer entre l'amnios et le chorion. Velpeau est donc insoutenable; car elle n'est ni sur l'analogie de forme, ni sur l'analogie de composition.

2067. QU'EST-CE QUE LA VÉSICULE OMBILICALE AVANT LA FÉCONDATION SOUS LE NOM DE PURKINJE? — Dans l'œuf des oiseaux, la portion de l'embryon qui n'est pas occupée par le jaune, par son cotylédon ombilical; chez les mammifères, c'est l'amnios en dedans d'un chorion infiniment plus épais qu'avant la fécondation, chez les végétaux, on aperçoit le périsperme enclavé, consubstantiel, dans le test beaucoup plus épais que le suc.

2068. QUE SONT LES CORPS D'OKEN? — La détermination des organes du fœtus, se garde de chercher à dénommer, et se borne à saisir leurs rapports entre eux, surtout avant d'avoir résolu à chaque problème suivant: La topographie de l'adulte étant connue, se représente la pensée et en passant de la dégradation à la gradation de formes, se représente la place que le même organe occupait dans la forme qu'il revêtait, si l'animal était

du fœtus ou de l'embryon observé. L'avoir procédé de cette manière, que les biologistes ont adopté le nom donné par eux aux protubérances abdominales que l'on voit à un certain âge du fœtus; et ce nom une fois adopté, les auteurs l'ont appliqué à deux autres choses; les uns ayant pris pour les corps des tumeurs des membres pelviens, les autres pour les tubercules des jambes, et avec Oken, ayant appliqué ce nom aux os de la colonne vertébrale plus avancée, ce qui la portion médiane antérieure.

**VÉSICULE ÉRYTHROÏDE** (d, pl. 19, fig. 11) EST-ELLE UN ORGANE NORMAL?—Non; ce sont des faits qui manquent de tant de précision, qu'on ne devrait jamais s'amuser de les discuter.

### de l'ovule végétal et de l'œuf animal.

La logique anatomique ne signifie pas identité de forme et de développement; elle signifie identité de cadre et d'origine; la différence succède est l'effet d'une différence dans l'exposition à chaque question les formes se présentent entre elles les formes animales, notre but n'a pu être de les différences qui plus tard les dissonances les tendances qui les animent les unes dans cette direction dans une autre. Nous n'avons jamais vu les divergences, mais au contraire

remonter par les divergences jusqu'à la convergence, de même que des rayons au centre, où toutes ces lignes divergentes se confondent en un point qui est leur origine et leur unité. Nous n'avons donc jamais formulé la question de la manière ridicule suivante : Végétal = homme; topinambour = Harvey 1<sup>er</sup> ou Harvey 2<sup>e</sup>. Le public ne nous a jamais prêté une telle sottise, qui ne saurait évidemment sortir que d'un novice dans l'art d'observer et d'écrire, ou d'un homme payé tout exprès pour cela. On ne force ni on ne démontre l'analogie, on la signale; et dès ce moment il faut bien l'accepter, sous peine d'être absurde et de nier ce qu'on voit. Que m'importe que votre orgueil soit humilié d'apprendre que, dans le principe de votre noble existence, vous, et la trame de votre habit brodé, avez commencé par n'être qu'un tout petit globule, qu'on aurait méconnu l'œil même de sa mère; une petite vésicule sans nom et sans dimensions appréciables? Pour moi, je suis fier de penser que la nature, notre forte et puissante mère, nous ait élevés si haut dans le cadre de la création, en nous faisant sortir de si peu de chose; que de la même boue pétrie entre ses doigts avec un peu de sa salive, elle ait d'un souffle fait éclore l'homme qui la comprend, et d'un autre souffle le végétal qui me nourrit ou le cirion qui me ronge. Ces considérations ne sont effrayantes que du point de vue d'un canapé; elles deviennent d'autant plus sublimes qu'on les considère de plus haut. Que les petits esprits se résousent en semblables circonstances; ce n'est pas pour être aperçus par eux, que la nature s'est faite grande.

### 2071. OVULE VÉGÉTAL.

### ŒUF ANIMAL.

organisée, tenant par un hile plus ou moins saillant à la surface de la cellule du péri-

stationnaire jusqu'à ce que le pollen ait imprégné le stigmate de l'ovaire. Elle se compose essentiellement, avant la fécondation, d'une enveloppe externe épaisse et interne, dans le sein de laquelle doit se développer l'embryon.

Après la fécondation, l'enveloppe externe à peu de ses sucs, s'amincit, et finit par perdre les caractères et le nom de *test*.

La cellule interne profite de l'élaboration et du sacrifice du *test*, à la paroi duquel elle tient comme à un *châssis*, pour s'épuiser à son

1<sup>o</sup> Cellule organisée tenant par un hile plus ou moins visible à la paroi de la cellule de l'ovaire.

2<sup>o</sup> Il reste stationnaire jusqu'à ce que le sperme du mâle ait imprégné l'ovaire.

3<sup>o</sup> Il se compose essentiellement, avant la fécondation, d'une enveloppe externe épaisse et d'une cellule interne, dans le sein de laquelle doit se développer l'embryon.

4<sup>o</sup> Après la fécondation, l'enveloppe externe s'épuise peu à peu de ses sucs, s'amincit ou s'ossifie, et finit par prendre les caractères et le nom de *chorion* ou de *coquille*.

5<sup>o</sup> La cellule interne profite de l'élaboration et du sacrifice du *chorion*, à la surface duquel elle tient organiquement par une portion de sa péri-

## OVULE VÉGÉTAL.

## ŒUF ANIMAL.

tour tôt ou tard au profit de l'embryon ; elle prend le nom de *périsperme* ou d'*albumen*.

6° L'embryon est, avant la fécondation, une vésicule indéterminable, émanée de la paroi interne de la vésicule périspermatique, et qui y tient organiquement par un *hile* lequel devient un cordon ombilical.

7° A l'approche de la fécondation, et pendant les premiers temps de la maturation, tous les tissus de l'ovule, et quelques-uns de l'ovaire, se colorent en pourpurin par l'acide sulfurique, et renferment par conséquent en abondance du sucre et de l'albumine.

8° L'embryon commence toujours par une vésicule.

9° L'ovule, dont l'embryon est devenu apte à éclore par la germination, prend le nom de *graine*.

10° L'embryon organisé en miniature se nomme *plantule*.

11° Germination, ou développement de la graine loin de la plante maternelle.

12° Gemmation, ou développement de la *gemme* parasite sur le rameau qui l'engendre.

phérie, c'est alors l'albumen des oiseaux s'épuise à son tour au profit de l'embryon enveloppe ; elle amincit ses parois, et prend le nom de *vésicule* ou *membrane de l'amnios*.

6° L'embryon est, avant la fécondation, une vésicule indéterminable, émanée de la paroi interne de la vésicule amniotique, et qui y tient organiquement par un *hile*, lequel devient, longeant de jour en jour, le cordon ombilical.

7° A l'approche de la fécondation et tout le temps de la gestation, tous les tissus de l'ovule, de l'ovaire et de l'utérus se colorent en pourpurin par l'acide sulfurique, et renferment par conséquent en abondance du sucre et de l'albumine.

8° L'embryon de l'adulte le plus ancien commence toujours par une vésicule.

9° L'ovule, dont l'embryon est devenu apte à éclore par suite de l'incubation, prend le nom de *œuf*.

10° L'embryon prend le nom de *fœtus*, ses formes commencent à se dessiner d'une manière distincte.

11° Incubation ou développement de l'œuf dans le sein de la mère.

12° Gestation, ou développement de l'embryon parasite sur la surface de l'utérus.

## 13° RÉSUMÉ SYNONYMIQUE.

*Végétal. Animal.*

Ovule = ovule.

Graine = œuf.

Pollen = sperme.

Ovaire = ovaire.

Empâtement de la gemme = placenta ou branchie fœtale.

Test = coquille ou chorion.

Périsperme = albumen ou amnios.

Chalaze = adhérence de l'amnios et du chorion.

Cordon ombilical = cordon ombilical.

Embryon = embryon.

Plantule = fœtus.

Cotylédon = jaune ou vésicule ombilicale.

Germination = incubation.

Gemmation = gestation.

Fécondation = conception.

Dissémination = parturition.

Végétation = animalisation.

un mot; identité d'origine, différence d'impulsion, et divergence de développement en proportion de la dis-

ns venons de démontrer. en ayant soin yer la réfutation que dans le but de r la marche de l'observation, et de u moyen d'une explication de détail, nouvelle. Mais, par le temps qui court, observateurs indépendants ne saurait ; on sait la leur rendre plus difficile. s nos lecteurs de croire que nous ne ais descendu à relever les bizarres qui seront le sujet de la réponse sui- les avaient circulé sous la simple ga- l'auteur qui les publie. Notre leçon ceux qui prodiguent l'argent des les et celui des fonds Monthyon à de brations; elle sera la dernière de ce

*Réponse spéciale à M. Coste.*

e faut bien, monsieur, puisque vous e tant d'insistance; excusez-moi, si je si tard; vos attaques, à ce qu'il paraît, sez grand détour, avant d'arriver à e; je ne me trouve pas souvent, vous sélé à la foule, devant laquelle vous les lettres que vous m'écrivez; il faut le hasard qui me fournisse l'occasion le trouve une nouvelle attaque, qui est e de ce genre, dans un livre que vous de publier; et elle occupe presque le lisme; ce livre est intitulé : *Embryo-parés*. Je ne viens pas ici juger, ni de l'ouvrage ni de la promesse du titre. roulu avoir quelque chose de commun ur de l'*Anatomie comparée*, avec i, dites-vous, *la veille de sa mort*, à l'instant de son agonie, vous entre- pérances que vos travaux lui faisaient je prendrai seulement la liberté de observer qu'il est fâcheux, pour le otre livre, que l'homme puissant soit rtout que le legs qu'il vous a laissé ne ntenu dans un testament olographe. nous donc de vous lire et de discuter ns, comme si Cuvier ne vous avait pas ice.

ntinuez à répéter, monsieur, que j'ai ppondre à vos questions et d'entrer en

llée avec vous, de soutenir enfin une thèse sur la question que vous traitez. Vous savez mieux que personne que le fait est inexact; permettez-moi de le rétablir d'après des dates positives.

Le travail qui a provoqué de ma part la critique qui, depuis bientôt trois ans, paraît troubler votre sommeil et mêler un peu d'amertume à la coupe dont vous enivre le pouvoir; ce travail, écrit de votre propre main, fut inséré en entier dans le *journal* que je dirigeais, dans le *Réformateur*, n° 320, 25 août 1835. Huit jours plus tard, le *Réformateur* inséra, avec la même complaisance, une petite diatribe que vous adressiez à l'Académie contre Velpeau. Huit jours après, le rédacteur des séances rendit compte, presque sous votre dictée, de la réponse de Velpeau, et ce compte rendu était malheureusement à votre avantage. Huit jours après, votre réponse à Velpeau fut insérée, comme vous l'aviez transmise au rédacteur de nos séances; elle occupe trois colonnes du bulletin. Le lendemain, on accompagna la lettre de Velpeau d'une réponse de Thompson, réponse encore qui vous donnait gain de cause. Les pièces du procès étaient placées sous les yeux du public; j'avais laissé à notre collaborateur une latitude sans bornes, dont il avait fait usage de la manière la plus avantageuse pour vous; j'avais rendu hommage à la liberté de discussion, au principe de la liberté illimitée de la presse; je vous avais laissé peut-être trop longtemps juge dans votre propre cause, pour ne pas déplaire à notre collaborateur, auprès duquel vous sollicitiez alors comme auprès d'un ministre, sorte de talent que je ne puis vous contester. Mais il m'était permis dès lors, monsieur, de chercher à mon tour à rendre hommage à la vérité, et de revenir sur une question, dans laquelle on vous avait laissé une latitude un peu insolite en mon absence. Je publiai donc, le 18 septembre, dans le bulletin du *Réformateur*, un examen critique des opinions que vous opposiez à Velpeau, et je signalai mon article. Cet article, monsieur, motiva de votre part des démarches fort actives pour me ramener dans vos doctrines; notre collaborateur vint en personne tâcher de m'expliquer et de me démontrer le mérite de vos découvertes; vous m'adressâtes une réponse; elle était conçue dans des termes polis; elle fut insérée textuellement le 21 septembre, accompagnée de mes notes en marge. Je ne sais pas ce qui se passa sur ces entrefaites; mais il paraît que mes notes, dans la rédaction desquelles vous ne sauriez signaler un mot de répréhensible, produisirent quelque effet de nature à vous faire



perdre le calme, qui sied si bien à toute discussion dont l'objet est l'étude de la création; le bruit courut qu'à la lecture de ma réponse, l'Académie, jusques alors si bienveillante envers vous, vous avait retiré un encouragement de quatre mille francs, qu'elle avait été jusque-là disposée à vous adjuger sur les fonds Monthyon, d'après la proposition de votre maître Blainville. Si cela est, monsieur, il faut que vous soyez bien sensible à l'endroit de l'intérêt, et je me rends compte de votre colère si subitement allumée. Quoi qu'il en soit, votre deuxième réponse, rédigée sous une aussi fâcheuse impression, n'était pas de nature à être insérée; non pas, monsieur, que j'eusse quelque chose à redouter des insultes que vous vous y permettiez; mais j'étais dans une position telle, que j'aurais eu l'air, en y répondant, de commettre une lâcheté, et en les endurant, de déverser, sur ma réponse, l'intérêt qui pouvait s'attacher alors à ma position; ce n'est point avec de pareilles armes que je désirais vous répondre; voilà, monsieur, ce qu'on ne conçoit bien qu'avec le cœur. Je pris donc le parti de laisser de côté vos injures, et de vous rappeler à la question. J'insérai, le 25 septembre, ce qui était digne d'insertion dans votre lettre, et la discussion finit là; aux yeux du public, elle n'avait pas besoin d'être continuée (\*).

Vous en jugeâtes autrement; votre diatribe, à l'effet de laquelle vous attachiez un si grand prix, fut imprimée textuellement, on dit même officiellement; elle fut distribuée à profusion dans votre cours, à l'Académie des sciences, dans les rues peut-être, enfin partout où il m'était impossible alors de me trouver. Vous êtes sans doute le seul à ignorer l'effet qu'elle produisit dans le public; que vous importe, du reste? l'effet a été plus heureux au ministère. Vous avez une compensation à laquelle vous attachez un grand prix; aux yeux de Guizot, vous êtes devenu un grand savant; aux yeux de Blainville, vous êtes devenu un personnage; vous avez droit de vous asseoir chaque jour au banquet des subventions; c'est vous qui nous l'apprenez en ces termes; « Après avoir mis » à notre disposition ses laboratoires et les richesses de ses collections, M. de Blainville a » bien voulu intéresser le gouvernement, par l'intermédiaire du Muséum d'histoire naturelle, au succès de notre entreprise; et sur la demande » des professeurs de cet établissement, le ministre de l'instruction publique, M. Guizot, à l'exemple de l'Institut, s'est empressé de mettre à notre

» disposition une somme assez considérable » réunie à celles que nous avions » consacrées à nos recherches, nous » d'établir, sur des bases assez solides » pérons du moins), la science dont » essayer d'exposer les principes. » E ne se sont pas arrêtées là; vous remettez mille francs pour aller chercher des échantillons en France et en Angleterre; on vous alloue des honoraires pour assurer la valeur de vos leçons et de vos attaques, pour vous traduire en bon style, pour vous accompagner dans vos savantes excursions, afin de surprendre ment sur le fait cette nature, qui se plonge dans le puits, dès qu'elle s'est à vos regards. Oh! vous avez raison d'observer; vous offrez avec Harvey un logie incontestable; Charles I<sup>er</sup>, roi d'Angleterre, fut moins magnifique envers cet illustre embryologiste, qu'on ne l'a été envers vous, monsieur, la presse tient tout à votre disposition; les articles l'inondent en votre faveur. X ne cache également, et le nom du rédacteur, et le prix de l'annonce. Or vous pour nous, la presse presque entièrement fermée par ordre, et que désormais, par ce côté de la publicité que nous vous offre votre bonne fortune; et avec tout cela encore à nous! et du fait où vous placez, vous jetez encore un regard sur ce coin de terre ignoré, où, pauvre la science, assez roturier pour ne pas écrire et comprendre le latin, nous sommes traités, nous, d'observer à nos frais les poules françaises, de rédiger de notre main nos écrits, de prendre de notre bout de crayon; oh! soignez-vous croyions pas capable, sans me faire de modestie. Mais puisque vous faites que de déroger aux hautes habitudes de votre ouvrage, et cessez de dire aux auteurs officiels que nous refusons de vous débattre une discussion avec vous blastoderme, sur votre vésicule ombilicale, votre allantolide, etc.; car cela n'est pas, vous le savez bien.

Mais ces sortes de discussions ne sont pas possibles que dans une réunion publique, juges compétents, de médecins, de d'élèves de nos écoles savantes; mettez votre carte au chapeau, monsieur, afin qu'il

(\*) Voyez en outre le *Riformateur*, 9 octob., n° 365.



os maîtres ne se sont pas chargés de composer un auditoire. A ce prix, puis aujourd'hui me rendre à votre dans mes cours, je vous ai assez de me l'adresser, je vous ai assez de montrer en public les faits que je vous réitère ce défi, et je pose la question en ces termes : Les travaux eux qu'il a publiés depuis la mort ont les productions les plus incomplètes et les plus erronées qui aient jamais été publiées en embryologie. Voilà la thèse générale. Positions particulières : 1° *Pour le cordon ombilical vient s'insérer dans le chorion pour former une sorte qu'à une certaine époque se libère de toute adhérence avec le chorion.* Nous vous défions de nous montrer un œuf quelconque ; mais pas, sur un œuf disséqué en public. 2° Ce point de votre livre nié, et n'est plus qu'un tissu d'erreurs, d'opinions découlent de cette erreur

mon, vous le savez, n'était engagée et, que sur l'étrange idée que vous avez eue du développement du cordon nous vous avons répété à satiété ce qui dans notre dernier cours public, local où vous deviez en ouvrir un et à quoi nous avons consenti de nous en tenir ; car, vous le savez, monsieur, partisan de la liberté illimitée, et nous ne craignons jamais de la position avantageuse de nos élèves est dans le casier, pour étouffer les réponses d'un collègue au ministère. Dites, monsieur, qui vous rémunèrent de se montrer devant nous.

Monsieur, de vous donner une leçon en vous citant des dates ; permettez-moi de vous donner une sur l'art d'observer les phénomènes ; je le fais maintenant à la main. Dans la portion que vous avez tronquée mes phrases, supprimées à votre fantaisie, pas vous imiter. Vous discutez quand on ne discute que quand on doute. Pas le moindre doute, je ne discute pas. Vous expliquerez la cause de vos erreurs, vous la vérifierez tôt ou tard et jugera pour moi ; et les contribuables auront un avis, pour évaluer le pouvoir de l'ar-

IL. — TOME II.

gent ministériel, en fait de découvertes scientifiques, quand cet argent est distribué par certaines mains et à certaines conditions. Je commence.

Voilà bientôt sept ans que vous nous parlez de vos longs travaux en embryologie ; et quoique vous ne nous ayez pas révélé le chiffre auquel s'est élevée la munificence ministérielle et académique, on peut, sans exagérer, le porter, au moins pour cette année, à une trentaine de mille francs. Vous avez pu immoler, sur l'autel de vos observations, cent lapines, une cinquantaine de brebis, etc. ; et au bout de ce long et laborieux enfantement, vous donnez à la science un premier volume accompagné d'un atlas de 10 planches, et vous nous en annoncez un second, pour lequel vous ne possédez pas encore un seul dessin, ni une seule note (à l'instant (15 novembre) où je vous écris ces mots, que vous lirez peut-être avant l'épreuve). Votre atlas doit être couvert de figures nouvelles, de dessins d'organes inconnus ou mal figurés ! examinons-le et tâchons d'en faire l'inventaire. Votre première planche est au simple trait ; ce sont, dites-vous, des coupes théoriques. La seconde ne renferme pas une seule figure qui vous appartienne ; vous avez fait calquer les trois premières sur Everard Home, bien mauvais observateur, quoiqu'il fût largement rétribué ; Velpeau avait copié cette figure dans son livre, bien avant vous, et c'est le même dessinateur qui vous a prêté son crayon à l'un et à l'autre ; les fig. 4-8 sont empruntées à Pockels ; Velpeau en avait déjà publié les principales, que nous lui avons empruntées bien réduites, mais pas encore à leur juste valeur, dans un tout petit coin de notre pl. 19, fig. 10 et 11. Ainsi rien de votre fait sur la pl. 2.

La pl. 3 renferme encore 2 figures calquées sur Hunter ou plutôt sur Velpeau, qui nous en a donné une, laquelle était suffisante ; nous y trouvons à la vérité 6 figures qui vous appartiennent ; elles représentent les deux seuls œufs humains que vous ayez jamais disséqués de votre vie ; nous en apprécierons l'importance plus bas. La pl. 9 et la pl. 10 sont calquées sur les figures d'Owen et les reproduisent dans tous leurs détails ; elles représentent l'ovologie du kangaroo et de l'ornithorhynque ; et vous avez la bonne foi d'en avertir vos lecteurs, ce que, d'après Owen, vous auriez dû ne pas oublier dans la séance du 30 octobre (Académie des Sciences). De ces 10 pl. il vous en reste donc en propre 5, l'une consacrée à l'ovologie du chien, l'autre à celle du lapin et trois à celle de la brebis.

Or, monsieur, il n'est pas un seul anatomiste qui ne soit en état de vous dire, que ce que vous figurez sur ces cinq planches, n'ajoute pas l'ombre d'une nouveauté aux dessins d'embryologie que possède la science. Et de tout cela un seul homme est en droit de réclamer une certaine part de gloire : c'est Chazal, votre habile dessinateur ; mais il pourrait dire mieux que personne lui-même que ce n'est pas la première fois qu'il a dessiné ces objets. Il est déplorable, monsieur, je vous le dis la main sur la conscience, de consacrer un si beau talent d'exécution à des répétitions semblables, et d'aussi beaux dessins à asseoir vos idées, qui ont certainement le mérite de la nouveauté. Quant au texte, monsieur, de même que vous avez augmenté le nombre de vos planches avec les planches d'autrui, vous semblez n'avoir fait votre livre qu'avec les pages d'autrui, que vous citez longuement, et puis avec de longues diatribes, tantôt contre celui-ci, tantôt contre celui-là ; ensuite contre Velpeau, qui a eu le mérite de publier, sur l'œuf humain seul, cinq fois plus de figures originales que vous n'en publiez, originales ou non, sur six animaux différents ; enfin et surtout contre moi. Et dans ce mélange de citations et d'attaques, vous glissez de temps à autre quelques mots sur vos découvertes, ce qui les rend très-difficiles à découvrir pour vos lecteurs. Voici la formule la plus claire, par laquelle il me soit possible de les rendre.

« L'embryon, dans le principe, présente deux parties distinctes, ou mieux deux lobes, un petit elliptique, et l'autre plus grand, qui est la vésicule ombilicale. Bientôt, du côté de la queue, le point du pourtour du rétrécissement se projette hors du bassin, et prolonge la vésicule blastodermique, comme l'appendice cæcal prolonge l'intestin ; ce *cul-de-sac* est l'*allantoïde*. A mesure que l'allantoïde acquiert du volume, elle tend à s'appliquer sur la surface interne de la membrane vitelline (chorion), avec laquelle elle se confond de plus en plus, et, par l'intermédiaire de celle-ci, à s'accoler sur un ou plusieurs points des parois internes de l'utérus, pour former le placenta. Le pédicule de la vésicule ombilicale s'unit à celui de l'allantoïde ; et ces deux organes subissent une torsion spirale qui les convertit en cordon ombilical ; en sorte qu'à une époque l'embryon est sans communication directe avec ses enveloppes, et que le cordon ombilical à une certaine époque ne tient pas au chorion. Le feuillet externe de l'allantoïde constitue plus tard l'am-

nios. » Ce sont en substance, choses vraiment étranges (c'est vous que vous ne redoutez pas de publier sous les auspices de certains noms. Tout ce que vous ajoutez est de cette force ; j'en ai assez. Avec ces chimères embryologiques aujourd'hui se créer du positif et de la position sociale, mais je doute qu'elles aient les suffrages des moins habiles. Mais comment voulez-vous, monsieur, réfuter des choses semblables ? on me le dit que par un mot, et ce mot est composé de lettres.

Il est un fait qui renverse tout cela : c'est l'existence du cordon ombilical, tendez qu'il n'existe pas à une certaine époque, et que l'embryon est alors libre de se mouvoir. Vous me sommez de vous présenter des preuves. Il me suffit de vous présenter dans lesquels le cordon ombilical adhérait qu'à présent ni les anatomistes ni moi ne pouvons en rencontrer d'autres. Vous nous présentez ces œufs sont trop avancés en âge ; de nous communiquer les vôtres en fermant l'oreille ; seulement vous acceptez cette faveur à un anatomiste de la science, qui a voulu juger de la valeur de notre publication. Malheureusement on trouva que l'enfant n'était ni bel et bien au chorion ; sur quoi je répondis que cet œuf humain n'était pas assez jeune. Eh bien ! je vous réitére vingt-cinq fois le même défi, qui est de présenter un œuf humain dont l'embryon est encore attaché aux enveloppes. Lors adressai cette invitation, à vous, monsieur, officiel et doublement patenté, permettez-moi de vous dire, par une métaphore, vous n'aviez encore ouvert que des œufs humains. Il y a de cela déjà quarante années. Vous avez dû vous munir depuis d'une collection plus considérable ; vous demeurez ; nous sommes prêts à être convaincus comme vous, monsieur, que c'est difficile de rencontrer des œufs humains assez jeunes, pour remplir les conditions que vous exigez. Je conçois encore que la science qui a permis d'immoler des hécatombes en embryologie, ne soit pas si facile ; mais pourquoi chercher si loin et tant de solutions d'un problème qu'il est si facile de résoudre avec les œufs de nos basses-cour ? vous, monsieur, trouvez des œufs humains, que les œufs non encore couvés ? Or vous m'avez dit de vos propres yeux, maintenant

1, et en suivant le procédé ci-dessus (3), procédé tout simplement culinaire, et voir que le germe ou vésicule de l'œuf est au jaune organiquement; que le blanc est au blanc organiquement et par un lig. 22, pl. 19), qui plus tard (fig. 20, ontestablement le cordon ombilical. 2 sur l'œuf le plus jeune que nous server, le cordon ombilical existe; 3 et de point de communication à l'œuf de l'œuf. Voilà des sujets, ne de nous réfuter; mais pas par écrit, car il est possible que vous éprouviez de la peine de vous trouver de l'intérêt à ces choses de nous attaquer; mais, je ne puis franchement, je n'ai ni plaisir ni à vous répondre; je suis fâché de vous le dire sans que cela n'en vaille pas la peine, mais de faire mieux. Voilà la question l'œuf vous avez tort de sortir, pour der de vous expliquer ce que vous que vous entendez par *blastoderme*, *embryonnaire*, par *membrane ad-* c.; à peu près comme un homme qui en nous montrant le poing: Devinez nous dans la main.

4, maintenant que vous avez daigné fig. 22, et nous montrer ce que vous serons la main, il nous sera facile de vous dire ce que vous croyez tenir; et afin d'une manière plus intelligible pour nous, nous nous sommes décidé à vous comme à copier deux des dessins dont est chi votre livre; vous les reconnaîtrez fig. 12 et 13 de notre pl. 19. Nous y a figure infiniment réduite d'un œuf de brebis, telle qu'on la trouve non pas dans l'œuf, mais dans presque tous les embryogénies. Ces trois figures nous vous expliquer ce que vous croyez

l'œuf des mammifères non fécondé, et une membrane externe que vous appelez vitelline, une masse granuleuse vésicule que vous comparez à celle qui a été trouvée dans l'œuf des oiseaux. Mais en cela une triple erreur; votre vitelline et votre masse granuleuse appartiennent à la même enveloppe, et la substance de la même enveloppe, passe à cette époque proportionnellement interne; c'est le chorion futur. Désignez sous le nom de vésicule de l'amnios central, l'amnios à cette

époque organisé et non épuisé; c'est l'analogue du périoste non encore fécondé des plantes, et de l'albumen de l'œuf des oiseaux: la vésicule de Purkinje est le germe bien visible appliqué sur le jaune ou vitellus des oiseaux.

2°. Dans l'œuf après la conception, ce que vous désignez sous le nom de membrane externe est le chorion aminci sur son pourtour; et votre vésicule blastodermique est l'amnios non encore épuisé; c'est l'analogue du blanc de l'œuf. Il ne faut pas croire, en effet, que le développement organique soit une permutation continuelle d'organes, un changement à vue, pour ainsi dire, comme nos publications actuelles ne sont le plus souvent qu'un changement de nomenclature. Ce que nous voyons grand a commencé par être petit, et ce que nous voyons petit a commencé par être infiniment petit; voilà ce qu'il ne faut jamais perdre de vue, si l'on désire n'être pas exposé à prendre les termes de la progression organique pour autant d'existences indépendantes et éphémères.

3°. Il paraît que c'est sur l'œuf de la brebis que vous avez assis pour la première fois vos idées; eh bien! monsieur, vous avez été malheureux dans votre choix. Cet œuf, qui porte des cornes, vous a trompé par cette structure exceptionnelle. Ce que sur vos figures vous prenez pour l'allantoïde est tout simplement le placenta qui commence à devenir vasculaire, et dans le sein duquel, plus tard, doit se former l'allantoïde; et ce que vous indiquez sous le nom de vésicule ombilicale double, est la charpente organisée de chacune des cornes de l'œuf; c'est sa moelle, si je puis m'exprimer ainsi; c'est l'organe par lequel chaque corne se développe chaque jour, et s'insinue dans la corne correspondante de l'utérus de la brebis. Si vous aviez étudié des œufs humains en plus grand nombre, à une époque de la gestation assez avancée, vous auriez pu trouver, dans la substance interne du placenta fœtal, de ces nervures tendineuses en grand nombre, qui, au même titre, deviendraient tout autant de vésicules ombilicales.

Soit, en effet, la fig. 18, pl. 19, de notre présent ouvrage. Dans le principe la portion (a) qui ici est réellement l'allantoïde pleine du liquide allantoïdien, dans le principe cette vésicule est perdue dans le tissu du placenta, qui ici s'étend en deux cornes (pc), et qui alors affecte la forme de l'allantoïde âgée et complète; et ces deux cornes ne sont autre chose que des prolongements non vasculaires, d'une grande blancheur, qui, à la



veille de la parturition, se fanent faute d'emploi, comme on le voit en ( $\beta$ ). Ce sont ces prolongements qui sont, pour ainsi dire, la gemme et le bourgeon terminal de ce développement, et qui deviennent vasculaires, et poussent un cotylédon de plus (2055), à mesure qu'ils gagnent du terrain. Or tout développement a un centre d'élaboration; à l'âge avancé de l'œuf on voit ce centre comme médullaire en ( $\alpha$ ). Eh bien! monsieur, c'est cette nervure centrale qui existe à toutes les époques, c'est elle-même, ne vous déplaie, que vous avez eu le malheur de désigner comme l'analogie de la vésicule ombilicale des oiseaux. Singulière analogie, qui assimilerait un double prolongement sortant du ventre de l'animal pour s'avancer avec les cornes de son œuf, à une vésicule dont le caractère, pour me servir des expressions des embryologues, est d'entrer dans le ventre du fœtus qui se développe. En vérité, monsieur, à vous entendre tant déclamer contre l'analogie qui n'est pas de votre fait, on ne se serait pas attendu à vous voir trouver de l'analogie entre ce qui sort et ce qui rentre.

Or, si votre erreur est de la sorte rectifiée, comme vous avez vu, ce qui est vrai, qu'à toutes les époques l'embryon tient et à votre *allantoïde* et à votre *double vésicule ombilicale*, qui toutes les deux ne sont que le *placenta*, vous avez vu que l'embryon tenait à ses enveloppes par son ombilic, par son cordon ombilical, qui à toutes les époques est à l'endroit marqué (c), sur la fig. 18, pl. 19 de notre ouvrage.

4<sup>e</sup> Passons maintenant aux deux seules figures dont vous ayez enrichi l'ovologie humaine, et que je vous ai empruntées sur la pl. 19, fig. 12, 15. La fig. 15 n'offre rien de si extraordinaire; Velpeau en a publié une vingtaine avec les accidents de la vôtre. (c) représente le chorion, (c') les villosités du chorion, (b'') l'amnios; jusque-là tout est bien, vous êtes dans le vrai, qui est fort ancien. Vous voyez en (o) la vésicule ombilicale; cette opinion est de Velpeau; nous avons démontré, je le pense, ce qu'elle pouvait être; mais surtout qu'elle ne saurait être la vésicule ombilicale (2056). Si dans l'œuf (fig. 19, pl. 19, de notre ouvrage) l'amnios (am) ne s'était pas développé, qu'il fût resté en germe, il aurait été certainement pour Velpeau et pour vous la vésicule ombilicale. Mais voici une explication qui vous est propre; vous trouvez en (e) le pédicule de l'allantoïde; et dans les vaisseaux (e'), les vaisseaux allantidiens qui ramperaient sur la surface interne du chorion, et qui seraient les seules traces de la vésicule

allantoïde. Il faut, monsieur, que vous ayez fait une bien singulière idée de la structure des organes, pour admettre qu'elle disparaisse sans ses vaisseaux, pour son système vasculaire soit dans le cas de vivre et de s'appliquer, comme un squame, à la surface d'un autre organe. Les vaisseaux que vous voyez là sont ceux qui arrivent au fœtus, qui sont une expansion des vaisseaux ombilicaux; et l'allantoïde de cet œuf n'est que dans votre imagination. Tâchez une fois de la montrer au public avec des caractères équivoques et moins bizarres.

L'œuf que nous avons reproduit sur la pl. 19, offre des caractères plus particuliers: (c) étant le chorion, (d) ses villosités, l'embryon enveloppé dans son amnios, ce d'après tout le monde, vous admettez que la poule (e) est l'allantoïde et (o) la vésicule ombilicale. Mais sur quels caractères vous fondez-vous pour dire que (e) ne serait-il pas la vésicule ombilicale et (o) votre allantoïde? je leur trouve la même forme, la même position. Mais vous ne savez pas le secret de la différence. Mais pourriez-vous, monsieur, avez-vous manqué une occasion aussi belle analogie? pourquoi ne parlez-vous pas des deux ampoules (o et e), l'analogie des vésicules ombilicales que vous avez vue dans la brebis, sauf à nous placer l'allantoïde dans un coin quelconque du chorion, comme un organe dont il ne reste plus de traces. Mais, monsieur, ces deux ampoules ne sont pas la même chose, car vous n'avez aucune raison pour dire; votre opinion est dépourvue de preuves. Ces deux ampoules ne sauraient être en aucune manière ce que vous dites, parce que ce n'est pas là la place de la vésicule ombilicale, qui n'est jamais séparée du fœtus par une membrane amniotique qui fait toujours partie du fœtus; et parce que ce n'est pas là la place de l'allantoïde, laquelle n'a jamais une membrane propre dépendante du tissu du chorion place laquelle ne s'insère pas sur le même point. L'amnios et parallèlement avec lui, mais l'expansion du canal, qui se rend par le cordon ombilical jusque dans le cloaque et la vésicule.

Est-il besoin de vous déterminer ce que vous avez vu? ne l'avez-vous pas deviné d'instinct? ce que nous avons dit plus haut? Vous n'avez pas voulu le dire, mais je vais vous y conduire comme par la main. Admettez, sans doute, que le même œuf, dans le cas de renfermer trois amnios

deux sur l'œuf de la fig. 19. Allons, complaisance, ne niez pas cela. Mais vous pas, avec la même bonne foi, qu'il en est des cas, où deux de ces amnios les, quand le troisième a une tendance à se développer ? Or, si l'œuf, d'atrophie dans les deux tiers de ses expulsé le vingtième jour, sous quel apparaîtront les trois germes ? exactement comme vous nous dites les avoir vus, implantés sur le chorion, comme trois boules, à travers l'une desquelles se embryon. Encore un petit mot, s'il est si je n'abuse pas de votre patience ; j'ai pas remarqué que ces trois amnios également au chorion ? or comment cette adhérence, si l'embryon ne chorion, comme l'admet votre doctrine, et l'allantoïde est venue, de l'ombilic s, s'implanter sur le chorion, et y lacenta enfin ? Vraiment la figure que donnez est en flagrante contradiction avec l'hypothèse, puisque l'embryon tient déjà, alors que votre allantoïde est libre rémit opposée à l'embryon. C'est, monsieur ; j'ai peut-être trop préjugé, en vous écrivant une lettre et mes lecteurs auront de la peine à voir l'importance que ma mission prête à vous. Mais j'avais une leçon à donner vous, monsieur, mais à vos Mécènes, l'importance est un fait, sinon un droit, aurait se dissimuler ; je l'ai mise à se ; mais ce sera pour la dernière fois ; répondrai désormais plus que par le vous ai dit tout ce que j'avais à vous attribuez des diatribes dans vos cours, à lire les lacunes de vos leçons orales ; s'il le faut, deux scribes de plus à rédiger vos opinions, et s'en gérants responsables. Pour moi je n'ai ni scribes, ni Mécènes ; il ne me reste plus de plume qui est occupé ailleurs et un public de lecteurs, pas assez riches pour me fournir les lettres missives inutiles, et qui attendent de chose qu'un cours élémentaire d'ob- votre unique usage. Je vous quitte, à eux, qui n'auront peut-être pas de lire ma réponse avant vous ; vous à tout le temps d'en amortir l'effet et n'y tiens nullement.

R.

## NEUVIÈME ESPÈCE.

## Tissus vasculaires.

2075. Une des conséquences principales de la *théorie spiro-vésiculaire*, c'est que dans le principe, les vaisseaux de la circulation n'ont aucune paroi qui leur soit propre, et que leur capacité n'est formée que par le dédoublement des deux cellules contiguës, qui puisent leur nutrition dans le torrent qui coule contre leurs parois. Mais de même que ces sortes de dédoublements canaliculés s'ossifient et s'incrustent de sels calcaires, et semblent dès lors acquérir une existence indépendante, de même les parois qui circonscrivent le torrent de la circulation, plus favorisées que les autres portions de la cellule, plus voisines de la source où l'élaboration puise ses matériaux ; ces parois ambiantes, dis-je, doivent prendre un développement d'autant plus considérable, que la cellule à laquelle elles appartiennent se sera élevée à une plus grande puissance, et sera douée d'une plus grande énergie d'aspiration. Le vaisseau diminuera donc progressivement de calibre, à mesure qu'il s'éloignera du centre, et qu'il s'approchera des extrémités. Son *sumмум* d'accroissement sera vers le cœur, son *minimum* aux capillaires et aux lymphatiques ; et sur les capillaires, il sera impossible de distinguer la ligne de démarcation qui le sépare de la cellule.

2076. Or, les parois aspirantes et expirantes doivent finir par prendre les caractères d'un tissu musculaire ; et ce caractère se fait éminemment remarquer sur les vaisseaux d'un gros calibre. Mais la démonstration de cette dernière proposition suppose certaines notions que nous fourniront l'analyse du sang ; nous renvoyons donc à ce chapitre, sur toutes les questions qui tiennent au système vasculaire : liquides et tissus.

## DIXIÈME ESPÈCE.

## Tissus glandulaires.

2077. Nous avons fait connaître plus haut la structure intime de la glande lacrymale du lapin (1618) (pl. 18, fig. 1 et 2). Nous avons vu que cette glande est un emboîtement de cellules, enveloppées par une cellule générale, qui est elle-même renfermée dans une cavité, et libre de toute adhérence sur toute sa surface externe, à l'exception d'un point par lequel elle tient à la paroi de la cavité dans le sein de laquelle elle a pris naissance, et ce point c'est le *hile*, ou sou-

*cordon ombilical*. Eh bien ! c'est là la structure anatomique de toutes les glandes animales ; nous serions arrivé au même résultat , en prenant pour sujet d'études les glandes d'une tout autre région ; et si nous avons donné la préférence à celle-là , c'est uniquement parce que ses dimensions occupent le moins de place , et que son tissu est plus lâche et moins compacte. Mais prenez le thymus des jeunes veaux , les glandes salivaires et mammaires , les glandes ou capsules atrabillaires , les reins enfin eux-mêmes dans certains animaux , et vous aurez toujours devant les yeux , un organe libre enfermé dans une capacité cellulaire , aux parois de laquelle elle tient par son hile seulement ; un organe qui lui-même se compose d'une enveloppe générale recouvrant un nombre plus ou moins grand d'organes de moindre dimension , mais qui présentent le même type et le même genre d'insertion , qui renferment à leur tour chacun un certain nombre d'organes de même structure et de moindre dimension , et ainsi de suite , jusqu'à ce que le scalpel et l'œil soient arrivés aux dernières limites de l'observation. Enfin , la structure des glandes est la même anatomiquement que celle d'une masse adipeuse quelconque (1487) ; et ce qui est encore plus désespérant pour nos méthodes d'observation , c'est que , lorsqu'on peut arriver jusqu'à la cellule dernière en formation , on la trouve chez les glandes , comme chez le tissu adipeux , remplie d'une substance oléagineuse , qui s'échappe en gouttelettes à la surface de l'eau du porte-objet.

2078. Et pourtant chacune de ces glandes a une élaboration spéciale ; chacune d'elles préside à des sécrétions d'une nature diverse ; chacune d'elles fournit à l'élaboration d'un organe distinct , et préside à une fonction de la vie ; c'est-à-dire que la science actuelle ne découvre les différences des glandes que dans leurs effets et non dans leur essence , dans les résultats de leur élaboration , et non dans leur mécanisme ou dans leur structure , dans leurs sécrétions enfin et non dans leur composition.

2079. C'est le même liquide , c'est le même sang qui fournit à l'élaboration de toutes les glandes ; les vaisseaux arrivent , veines et artères , à leur *hile* , pénètrent et répandent par ce point , sur toute la surface de l'enveloppe externe , d'où ils pénètrent , par le *hile* encore , dans les enveloppes secondaires , puis de la surface de celles-ci dans les enveloppes tertiaires , et toujours encore par le *hile* de celles-ci , et cela jusqu'à la dernière de toutes , à celle qui élabore , et dont les dimensions

exigues ne se prêtent plus à une vue appréciable.

2080. Appliquons à l'étude des glandes thode nouvelle d'induction , qui prend l son plus grand état de développement , cend par la pensée , de dégradation en tion , jusqu'aux dimensions qu'il revêt naissance , méthode à laquelle l'analogie jour ses plus belles révélations ; et sur c ne me fais pas illusion.

Soit un rein pris sur un animal adulte sons que l'animal ayant 140 centimètres le rein ait , dans son plus grand diamètre timètres ; nous lui trouverons environ 4 mètres , lorsque l'animal sera étudié à l' il n'a encore que 75 centimètres. Com prendre comparativement les rapports d à l'animal , et nous aurons ,

Rein=1 cent., l'animal étant long de 8

Rein=5 mill., l'animal étant long de 11

Rein=3 mill., 5, l'animal étant long de

Rein=1 mill., 25, l'animal étant long de enfin , lorsque l'animal , à l'état de fœtus n'aura encore qu'un centimètre de lon n'aura environ que  $\frac{1}{37}$  de millimètre ;

visible qu'au microscope et à un gross supérieur ; il ne se distinguera en rien nule de graisse (1473) ; la capsule qui le et à laquelle il tient par son gros l'adulte , ne sera alors qu'une cellule or tissu cellulaire ambiant. Enfin ce rein existant réellement , se perdra comme u comme un point sans nom et sans dans les tissus ambiants , lorsque le réduit à la dimension d'un grain de mil

#### ONZIÈME ESPÈCE.

##### Tissus parasites et adventifs.

2081. Je comprends sous ce nom organisés , qu'un accident , dont il s'agit miner la nature , fait naître sur la s organes , et qui s'y développent d'un plus ou moins durable , comme des *organes generis* , comme des glandes spéciales

Nous les diviserons , 1° en *tissus parasites de la surface* l'épiderme ou parasites de la surface corps ; 2° *tissus parasites des membranes* quenses , c'est-à-dire des parois des communiquent avec l'air extérieur ; 3° *parasites des membranes séreuses* ,

cavités sans communication avec

*us parasites de l'épiderme.*

le monde connaît ces productions soulèvent la peau, s'infiltrant d'abord, puis de pus, et tombent ensuite toute corticale. Ces boutons offrent poques une différence caractéristique au premier coup d'œil des cornées, que nous avons dit émaner (58). Productions superficielles, les restent presque qu'en surface et fort leur; elles se propagent en plaques, et de distance en distance, et ne sont pas dans les couches sous-dermiques. Elles, qui semblent occasionner des croûtes profondes, sont celles qui s'attachent à la surface des surfaces épidermiques et s'attachent, et rongent les parois, en les attaquant sur les surfaces à la fois. Il semble que ces productions soient saires à leur développement à toutes les époques.

On est l'origine de ces superfétulations nombreuses, souvent dévorantes et mortelles des produits spontanés, ou des causes susceptibles d'être appréciées? L'analogie la solution de la question; de quelques-unes de ces productions à les expliquer toutes.

On reconnut que la piqûre de certains insectes enfonçait sur la peau une ampoule qui se résout en pus. Or, parmi ces insectes, comme les cousins, insinuent dans la peau, pour aller puiser leur nourriture dans le sang des capillaires, qu'ils perforent donc la paroi d'un vaisseau et en communication avec les capillaires par une ouverture artificielle. L'animal repu retire sa trompe, et manque d'attirer le sang par le jeu de la trompe, comme le ferait une ventouse; mais, jusque-là, ce que l'épiderme ne résiste à l'effort qui le distend; il se produit un érythème, où le sang séjourne, mais où il n'est stationnaire sans se décomposer. Les produits de cette décomposition sont moins inoffensifs, si l'ouverture est permanente et donnait passage au sang; elle a donné passage au sang; elle est trop petite pour qu'elle tarde à se

2085. D'autres insectes produisent ces *phlyctènes*, dans le but de satisfaire leur vengeance plutôt que leur appétit; ils piquent avec un dard empoisonné, plutôt qu'avec une trompe alimentaire; telles sont les guêpes et les abeilles; et leur piqûre offre les mêmes résultats; chaque bouton est un élément de fièvre, qui devient mortelle, lorsque les éléments en sont trop nombreux.

2086. La piqûre de la punaise et celle de la puce sont produites par un suçoir, comme chez le cousin, et causent proportionnellement les mêmes effets que toutes les autres piqûres.

2087. Le pou opère des effets différents; sa morsure n'enfle pas le tissu, mais le désorganise; l'épiderme ne s'infiltré pas, mais il se mine et se détache par plaques, sous lesquelles cette vermine se loge, pour miner avec plus d'impunité encore. Le cuir chevelu de certains enfants se couvre de la sorte de croûtes dégoûtantes, dont nous connaissons à l'œuvre les auteurs, et que nous nous gardons bien de considérer comme des productions spontanées, comme des foyers maladifs *sui generis*.

2088. Lorsqu'on se promène en souliers, immédiatement après la moisson, dans les champs élevés des environs de Paris, on en revient la jambe couverte de boutons rouges; et on ne tarde pas à éprouver par le repos une démangeaison, cause de la plus violente insomnie. Si on examine à la loupe ces petites ampoules, on y remarque un petit acarus tout rouge, que les paysans désignent sous le nom de *rouget*, qui offre à peine l'apparence d'un point, et qui se tient attaché à sa proie avec une opiniâtreté que le frottement ne peut vaincre; il a pénétré sous l'épiderme. J'ai fait l'épreuve de ce supplice, en 1823, au château de Guermantes près Lagny, et nul promeneur n'en était exempt, pas plus l'homme des champs que le beau sexe. Le seul remède à la torture est de noyer le vampire microscopique, de prendre des bains de jambes, et de mettre ses bas à l'eau. La peau n'en est pas moins couverte de boutons que des médecins non prévenus ont souvent confondus avec les boutons de la véritable gale; car il arrive que l'animal s'attache aux jointures des doigts et à la main, quand on a l'imprudence de se reposer sur la terre.

2089. Nous venons de citer la gale, et pendant longtemps l'origine des boutons qui caractérisent cette maladie a été assez problématique, pour que nous nous croyions dans l'obligation d'accompagner l'étude de cette maladie de quelques documents historiques, qui fourniront en même temps un exemple de l'art d'observer, et une preuve en

faveur de l'infailibilité académique, et de l'influence heureuse que les corps savants exercent sur le progrès (\*).

2090. HISTORIQUE DE LA DÉCOUVERTE DE L'INSECTE DE LA GALE (pl. 15). — De temps immémorial, les habitants des provinces méridionales de l'Europe ont connu un insecte, que les femmes retirent avec une épingle des boutons de la gale, et qu'elles écrasent sur l'ongle, comme un pou ordinaire. Dès le douzième siècle, Abynzoar en fait mention. Dès 1682, on trouve l'insecte représenté, dans les *Acta eruditorum*, sous les traits que nous avons fait calquer (fig. 16, pl. 15). En 1687, Bonomo le dessina de son côté, sous les traits un peu moins informes des fig. 14 et 15, que nous avons calquées d'après lui, avec l'un des œufs (α), qu'il pond très-souvent sous les yeux de l'observateur.

Degeer, à son tour, eut l'occasion de l'observer, et il le reproduisit vu par-dessous (fig. 11), et vu par-dessus (fig. 12). Il est des faits classiques en histoire naturelle, qui s'appuient sur bien moins de témoignages.

Et portant tout à coup les médecins français se prennent à révoquer en doute l'existence de l'insecte de la gale, et à reléguer, dans les fables et les croyances des bonnes femmes, ce que les témoins oculaires nous rapportaient de l'habitude cosmétique des femmes du Midi. Ceux qui cherchèrent à voir l'insecte de leurs propres yeux, n'ayant rien pu trouver, nièrent positivement; ceux qui relurent les auteurs à cette occasion, doutaient, lorsqu'à leur grande satisfaction, J.-C. Galès, élève natif de la Haute-Garonne, vint trancher la question dans une thèse sur la gale; il annonça avoir découvert l'insecte dans plus de deux cents pustules; il le montra à toutes les illustrations entomologiques les plus compétentes de l'une et l'autre académie; Leroux, Bosc, Olivier, Latreille, Duméril, Pelletan, Thillaye, Désormeaux, Richerand, Delaporte, Alibert et Duhois, furent témoins et garants de sa découverte; et pour qu'il ne manquât rien à la démonstration, le dessinateur le plus correct du Muséum, Meunier, fut chargé de nous en donner la fidèle image, que nous avons reproduite par le calque sur la fig. 17, pl. 15; l'animal est vu par le dos en (a), de profil en (b), par le ventre en (c), à l'état jeune et n'ayant encore que six pattes en (d); ses œufs sont en (e).

Cependant il resta encore de ces insectes qui ne se contentent pas de lire, mais qui veulent aussi toucher; et ceux-là eurent beau rechercher de l'insecte, et à la vérité découvrirent de Galès, leurs tentatives pas couronnées de plus de succès que l'insecte mystérieux se refusa à tout éducation qu'à celle de l'étudiant, autre, il persista à s'enfermer dans ce qui fit dire dix-huit ans après aux désappointés, qu'il n'y était pas. Le formalisme; un défi de 100 écus fut lancé aux partisans de l'existence de l'insecte; ni aucun partisan ne se montrèrent; le gant. Le fait était assez bizarre; même très-piquant. Un de mes élèves, Meynier, de Marseille, me prêtes le zèle pour m'occuper de la question: de deux ou trois cents pustules qu'on trouve chaque jour et que j'observai avec soin, je ne surpris que des grumeaux et pas la moindre dépouille d'un insecte; mais, me disais-je, Degeer, dont la jamais inspiré le plus petit soupçon l'insecte; Galès l'a montré à Latreille; comment se résoudre à croire que les célèbres entomologistes aient été illusion inqualifiable?

J'eus recours aux figures des auteurs réunies sur la même planche, afin de saisir les rapports. Or je m'aperçus que les fig. 16, 14 et 15, pour être considérées comme le trait plus ou moins exact des fig. 11 et 12, qui sont celles de l'insecte, comment penser que les fig. 17, qui sont celles de Galès, eussent été prises sur le même animal? La fig. 16, qui est celle des *Actes de la Société*, et les fig. 14 et 15, qui sont celles de Bonani et de Backer, enfin que les fig. 11 et 12, qui sont celles de Degeer? Il me revinrent à l'esprit les circonstances qui me rappelaient l'histoire du fromage et de la farine gâtée; et quelle ma surprise, dès le moment que j'eus vu l'un des uns de ces parasites sur le port du microscope; je restai convaincu que l'insecte de la Garonne avait commis le tour d'écolier qu'aurait jamais eu à en faire un fauteur de la science; car pendant dix-huit ans on avait fait prendre, aux célébrités académiques, l'insecte de la farine pour celui de la gale, qui était encore une bonne fortune!

(\*) Voyez *Annal. des sc. d'obs.*, tom. II, pag. 446; tom. III, pag. 298, 1830. — *Lancette française*, 15 août 1831. — *Mémoires*

*comparatifs sur l'histoire naturelle de l'insecte de la farine*, de Baillière, 1834.



verrie, c'est que le crayon de Meunier, ment n'était point complice du stratagème rendu au contraire l'insecte soumis son observation, avec une fidélité et ice qui ne laissent rien à désirer, ce de conviction.

Il n'est pas fini quand on a surpris une qui s'est rangée sous un illustre patron pour démontrer, et je connaissais les par la méthode ordinaire, me disais-je, ins pour faire passer une vérité dans : Mais puisqu'ils tombent si facilement ge, je vais leur démontrer l'erreur par mon tour; et ce fut le docteur Mey-chargé de l'exécution du plan.

Ant Lugol que le pari était gagné, que : la gale était retrouvé; on annonça : publique pour le remettre en lumière; les s'y rendirent en masse; on amena u délit, les galeux de l'hôpital Saint-lus beau microscope fut dressé sur la assistants, crainte d'un stratagème, nt à grands cris qu'on ne fit usage que lée; un médecin se chargea de piquer une pustule, et d'en transporter le porte-objet; le docteur Meynier étala lte, afin de la rendre plus visible au : , après avoir eu la précaution de s'en-ongles avec de la sciure de fromage, dans sa poche; et à tour de rôle tous ts virent un bel insecte qui marchait, s huit pattes, que l'on compta une à ivrit la thèse de Galès; et, ô merveille! que jamais auteur n'avait fait figurer e la gale sous des traits plus ressem-Cloquet, présent à la séance, s'écria est bien lui, je l'ai vu cent fois déjà leux! Ainsi la mystification nous avait nme à Galès lui-même; nous venions de écus, avec la même facilité qu'il avait it ans de citation et de gloire. Mais tuâmes; ce qu'il n'a pas fait; et la tion finit par un éclat de rire; l'expé-réussi.

ai de la bonne disposition des esprits, er une dissertation destinée à fixer pour : termes de la question.

issais que J.-C. Galès avait mystifié les ns sa thèse inaugurale; qu'il leur avait ecte du fromage pour l'insecte de la : que de cela, il ne fallait pas induire te de la gale n'eût jamais existé, qu'il emment conclure, dans le cas où on ne le

retrouverait jamais à Paris, ou bien que l'insecte est le parasite et non l'artisan de la gale, ou bien que la gale septentrionale n'est pas la même maladie que la gale des provinces méridionales : et je présageai que tôt ou tard on retrouverait l'insecte avec les formes que Degeer lui avait reconnues. La dissertation était accompagnée d'une planche contenant toutes les figures, que les observateurs avaient données jusqu'alors de l'insecte de la gale, y compris les figures subreptices de Galès. Galès garda le silence; mais il n'en fut pas de même de l'un de ses collaborateurs; celui-ci, désireux de rétablir l'authenticité du travail classique, fit annoncer dans les journaux une séance publique à l'Hôtel-Dieu, dans laquelle il promettait de montrer l'insecte de la gale à tous les assistants. La chose était si certaine, qu'il fit imprimer par anticipation le programme, avec les formes d'un procès-verbal; et en entrant en séance, le 22 octobre 1839, on nous distribua le compte rendu, non pas de ce que nous allions voir, mais de ce que nous avions vu. Thillaye fut invité avec le beau microscope de la Faculté; Delestre tenait son crayon tout prêt au service de l'investigateur; un vaste bain de sable, maintenu chauffé à 24°, était couvert de verres de montre destinés à recevoir en serre chaude l'insecte précieux. Mais les verres de montre attendirent en vain; cent et deux cents piqûres ne fournirent que des résultats négatifs; et le combat finit faute de combattants, et surtout faute de patience. Une seconde séance n'amena pas de résultats plus heureux; Dupuytren, qui présidait, invita le démonstrateur à retirer son programme, qui avait l'air d'un procès-verbal; mais notre habile observateur répondit au conseil, en enrichissant ses quatre pages imprimées d'une planche portant en titre : *Sarcopte de la gale humaine trouvé et dessiné par M. Patris, le 26 mai 1812*. Pour compléter la collection, nous avons fait calquer les dessins de Patris, fig. 13, pl. 15; nos lecteurs ne seront pas embarrassés d'y reconnaître une ébauche grossière des fig. 17. Quant à nous, nous avons la certitude qu'elles ne sont qu'un calque des figures d'insectes de la farine, que Bonomo a jointes à celles qu'il publia de l'insecte de la gale, en 1692.

Nous ne laissons pas que de profiter de cette double perte de temps, pour mettre sous les yeux des assistants, et les figures du mystificateur, et l'original de la mystification; ce qui fit que, pendant quelque temps, les marchands du voisinage vendirent plus cher le fromage gâté que le fromage ordinaire. Ce que c'est que l'occasion!

Des circonstances indépendantes de ma volonté ne me permirent pas de me livrer moi-même à la recherche de l'insecte de la gale dans les hôpitaux de Paris ; j'étais persuadé, du reste, que les médecins, mieux avisés, auraient plus de facilité à poursuivre cette étude, sur le théâtre journalier de leurs occupations. Mais, en 1831, je reçus d'Alfort, de la gale de cheval toute grouillante d'insectes, et je me convainquis, par l'étude de l'espèce du cheval, de la fidélité du dessin de Degeer. Il est inutile de faire observer que les formes de l'insecte du cheval n'offraient pas le moindre trait d'analogie avec celles de l'insecte de la farine. Nous les reproduisons fig. 8, 9 et 10 de la pl. 15, d'après la première édition de cet ouvrage. La fig. 10 représente accouplés, le mâle, fig. 9, et la femelle, fig. 8 ; la femelle est vue du côté du ventre, et le mâle du côté du dos ; ces insectes ont vécu plusieurs jours dans le cornet de papier qui avait servi à nous les apporter. Nous avions invité les observateurs du Midi à s'occuper de la question, et à prendre des leçons des femmes du peuple de ces contrées, qui, sur ce sujet, auraient été en état de dicter une meilleure thèse que n'avait fait le docteur Galès. Ce fut un élève de la Corse nommé Renucci qui répondit à l'invitation, fort étonné d'apprendre qu'à Paris nous, doctes, docteurs, membres de cent académies savantes, nous en savions moins que les bonnes femmes de son village ; et lorsqu'il eut enseigné à tous les médecins à extraire de leurs propres mains l'insecte tant attendu, il se trouva que Cazal avait tracé l'itinéraire du parasite de la manière la plus exacte ; et il fut expliqué comment il était arrivé qu'on l'avait cherché si longtemps inutilement. On le cherchait en effet dans la pustule qu'il n'habite pas, au lieu de le poursuivre dans le petit sillon qu'il creuse entre le derme et l'épiderme, petit terrier analogue à celui que tracent les vers de certaines mouches, sous l'épiderme des feuilles des plantes.

Je fus appelé (25 août 1834) pour reconnaître si ce qu'annonçait Renucci était exact, et si ce qu'il montrait était le véritable insecte de la gale ; et dès le premier que l'on plaça quoique mort sur le microscope, je reconnus l'insecte de Degeer, et je pus me rendre compte de la signification des accidents de son dessin. Les médecins de l'hôpital Saint-Louis assistaient à ces séances ; je dessinai l'insecte sur le tableau dans le cours d'Alibert ; à la leçon suivante je soumis aux regards des élèves un croquis colorié ; et la question fut résolue sans retour : Degeer avait bien vu, bien dessiné

les contours, fort mal les accidents ; rien ne manquait à ses dessins que l'on avait mystifié tous les savants du siècle pendant 18 ans ; les médecins ignoraient naissaient les femmes du peuple. Nous nous nos premières recherches par la description et de la figure de l'insecte de la gale humaine, que nous reproduisons (pl. 15).

Une fois que le fait fut démontré, il eut été pour ainsi dire disséqué pièce par pièce devant les yeux des assistants, on se rua de la main à la curée ; chacun voulut en dire un mot, et causer auprès des sociétés savantes ; de l'insecte s'étalait aux vitres de tous les cabinets de science, ainsi que les portraits des coupables ; et il était, il faut le dire, ressemblant ; l'un d'eux se recommandait à la confiance des acheteurs, en ce qu'il avait été siné au *beau microscope de Chevalier* (saison académique) ; et je dois l'avouer, ce pauvre insecte n'avait été si bien et si défiguré ; les observateurs, assez inexacts, avaient pensé qu'on observe un insecte de ce calibre de la même manière que la papillon (564) ; et ils nous en avaient rendu la silhouette et la fantasmagorie. Un jour, découvert, dans le petit musée, plus de mâchoires, des palpes, et des parties compliquées que sur la tête du homard ; dans l'Académie de médecine, le sujet de la discussion, sur l'invitation de qui nous nous rendûmes la première fois à l'hôpital Saint-Louis pour apprendre à reconnaître et à dessiner la structure de l'insecte. *C'est moi qui l'ai vu* — *je crois que l'honorable président trompe, c'est moi*. Et dans tout ce temps l'Académie des sciences, par un oubli de convenances, n'était point consultée pour rien à juger. Mais tout à coup les académiciens se rabattirent sur elle ; l'un lui écrivit une note ; l'autre lui fit passer trois ou quatre sous verre ; le jeune Renucci lui communiqua le procédé qu'il suivait pour prendre l'insecte, et le mettre à la disposition de ces messieurs. Ainsi l'Académie ne fut d'aucune pièce, pour reviser la décision des premiers juges, et pour restituer, à l'insecte le trône, sur lequel sa haute sanction avait tenu si longtemps l'insecte usurpateur. Renucci fit à ce sujet, non pas un travail exact mais un rapport, ce qui est plus à propos (6 octobre 1834) ; il remercia l'un d

il déposée sur le bureau, l'autre d'avoir fait à l'Académie le procédé des bonnes de la Corse, et l'autre enfin, des trois personnages qu'il avait fait passer de l'hôpital-Louis à l'Académie, avec toutes les raisons que recommandait le sujet, et l'intérêt de la salubrité de la docte assemblée; mais annonça que l'honorable rapporteur eût peine de décacheter le paquet; pas la plus légère observation de son fait ne s'insinua dans les idées de la sentence, que les journaux se firent insérer le lendemain, avec le respect qu'ils voulaient pour tout ce qui émane d'une institution savante, si haut placée dans l'estime publique; et l'abbé de Paris apprit que la peau achetée de la capitale avait un ennemi plus dangereux que le pou et la puce. Au milieu de ces bonnes volontés, un seul médecin du parti qu'il devait tirer de sa position personnelle; ce fut Albin-Gras, élève de l'hôpital-Louis (\*); il soumit l'insecte de la gale à l'action des réactifs, comme nous l'avons déjà fait pour l'insecte de la gale du chevreuil; l'appliqua sur la peau et sous un verre, et il vit que chaque insecte se frayait un chemin, et déterminait, avec une vive pression, l'apparition d'une vésicule. Sur ce sujet, même après trois ans, n'a pas encore de son intérêt, et que les médecins ont un jour à des études analogues sur ces malades, après avoir résumé l'histoire de la question qui certes ne fait rien moins que de l'influence des corps académiques, nous entrâmes dans quelques détails descriptifs pour diriger les esprits dans l'observation des tumeurs sous-cutanées, par la méthode qui nous a servi à faire l'anatomie de l'insecte de

la gale sous laquelle commence ce petit sillon. On pique le sillon avec une pointe d'épingle tout près du point blanc, et on amène l'insecte à la pointe qui soulève et fend l'épiderme dont il est recouvert. Cet insecte a à peine  $\frac{1}{2}$  millimètre dans les deux sens. Il est d'une grande blancheur; et à une simple loupe de deux centimètres de foyer, on peut déjà en reconnaître toutes les parties et les caractères; c'est même par l'observation à la loupe, qu'il faut toujours commencer l'étude d'un animal aussi gros et aussi peu transparent; un grossissement exagéré en altérerait les contours et en cacherait dans l'ombre la coloration naturelle et les accidents de surface. Après l'avoir dessiné par ce moyen et en avoir reconnu le nombre des organes et leur couleur, on augmente progressivement les grossissements pour étudier les détails, qui ne sauraient être mis en relief que de cette manière. On a soin de prendre la mesure exacte de chaque détail observé, d'en dessiner les contours et les accidents avec une fidélité scrupuleuse; ce travail terminé, et lorsque la concordance des croquis nombreux qu'on aura pris ne permet plus de douter du mérite de la ressemblance, on rassemble ces détails en un seul tout, dont l'exactitude générale est la somme de toutes les exactitudes de détail. On confronte de nouveau le dessin général avec l'image de l'animal à la loupe et au microscope, par réflexion et par réfraction; et l'on est en droit alors d'assurer qu'on a observé.

2092. L'insecte de la gale humaine est blanc sur toute la surface de son corps. Ses huit pattes et le museau sont d'un rouge plus ou moins vif, selon le genre de microscope dont on se sert. Il est d'une dureté telle, qu'il ne saurait être écrasé par la pointe de l'aiguille qui le presse, et qu'il s'échappe comme en bondissant sous la pression, par l'élasticité des poils rigides qui hérissent son dos. Le ventre en est plat et lisse, mais le dos offre une proéminence énorme au centre, une autre sur l'abdomen et une autre moindre près de la tête. La surface dorsale et la surface ventrale se joignent exactement comme la carapace et le plastron des tortues; et ce qui ajoute encore à l'analogie, c'est que les quatre pattes antérieures et le museau sortent de la commissure des deux surfaces, et semblent pouvoir y rentrer pour se mettre à l'abri; la fig. 1, pl. 15, représente l'insecte vu de champ par le dos. La fig. 2 le représente vu par le ventre, et la fig. 3 vu de profil. La tête ( $\phi$ ), d'un rouge transparent, occupe le centre de l'éventail qui supporte les quatre pattes antérieures. Elle est

**ÉTUDE COMPARATIVE D'ANATOMIE MICROSCOPIQUE SUR L'INSECTE DE LA GALE.** — Vous trouvez l'insecte se frayant, entre le derme et l'épiderme, une route, un terrier (*cuniculus*), à celui que les vers de certaines mouches font sous l'épiderme de certaines feuilles, la différence que celui de l'insecte de la gale ne se voit à la vue, et qu'il exige le secours d'une loupe ordinaire pour être aperçu. Mais l'insecte à travers la transparence du derme qu'il soulève; c'est un petit point qui se dirige dans le sens opposé à la vési-

*Recherches sur l'acarus de la gale, in-80. J.-B. Baillière.*



nichée dans l'une des commissures de la carapace qui la déborde, et du plastron qui offre là une échancrure anguleuse, en sorte que par le dos on ne voit que la moitié de la tête, et que souvent elle échappe au regard en se baissant. La fig. 6 la représente isolée, avec ses deux grands yeux dilatés par son séjour dans l'acide acétique, et avec les quatre antennes qui s'insèrent sur deux rangs entre les deux yeux; la trompe en est repliée en dessous. De chaque côté de la tête sont deux pattes, rouges et transparentes comme elle, et insérées comme elle dans la commissure de la carapace qui les déborde, et du plastron dont les bords cornés sont d'un rouge de brique. Chaque patte antérieure (*p*) a quatre articulations, et à la base une hanche triangulaire, dont l'hypoténuse regarde en dehors. Elles sont ornées d'un ambulacre (*ab*) roide et terminal, qui finit en une ventouse, par laquelle l'animal s'attache au plan qu'il parcourt. Au-dessous du bord corné antérieur du plastron, on remarque un écusson thorachique (fig. 2); il se dessine par trois lignes également cornées qui convergent vers le centre, la médiane en partant de dessous la tête, et les deux autres du point qui sépare les pattes de chaque paire. Les quatre pattes postérieures (*p'*) offrent la même coloration et le même nombre de pièces que les pattes antérieures; elles partent également d'un rebord corné, et qui se prolonge de chaque côté de l'abdomen en un écusson presque carré. Mais ces pattes postérieures sont quatre fois plus courtes; elles s'insèrent sur le ventre qu'elles dépassent à peine de leur longueur, et au lieu d'un ambulacre (*ab*), elles sont terminées par un long poil (*pl*). Degeer avait rendu tout cet appareil du train postérieur, par quatre poils enflés vers leur base et insérés sur le ventre de l'animal (fig. 11). L'anus (*an*) déborde la partie postérieure de l'animal, entre quatre poils courts et parallèles, qui s'insèrent sur le bord postérieur de la carapace; il est tantôt saillant et tantôt caché; pour le rendre visible, il suffit de laisser dessécher l'insecte mort; l'abdomen (*ad*) se retire de la carapace (*cp*), et l'anus (*an*, fig. 7) se dessine, au bout d'un rectum marqué d'anneaux, comme un organe rétractile.

On remarque sur le dos de l'animal un grand nombre de points disposés dans un ordre constant et symétrique (fig. 1). Ce sont des poils vus de champ; mais des poils roides et cornés, comme toute la carapace, et qui sont cause que l'animal que l'on comprime s'échappe en bondissant,

comme nos graines hérissées de piquants distingue ces poils, en plaçant l'animal au côté (fig. 5), et le tranchant latéral sous l'observateur; on voit que les plus longs forment les deux rangées qui s'étendent du centre du dos vers chaque côté de l'anus, et les deux rangées qui s'étendent du même centre vers chaque côté de la tête. Quant à la structure de la carapace, c'est un tissu réticulé, à mailles allongées dans le sens de la largeur, fort étroites, et dont les interstices canaliculés et en relief guident l'œil pour ainsi dire la surface, lorsqu'on l'examine à une simple loupe. La fig. 5 représente un grossissement considérable.

Que la carapace et le plastron appartiennent par leur structure chimique aux tissus coriaces, c'est ce dont on s'assure, en laissant séjourner cet insecte dans l'acide acétique concentré; tous ses tissus se dissolvent ou acquièrent une grande transparence dans cet acide, à l'exception des pattes, de la tête, et de l'anneau général du corps; la fig. 4 représente les contours de celle-ci, tels qu'ils se dessinent dans le réactif. A l'état de vie, l'animal modifie ses contours par ses divers mouvements; sur les figures 1 et 2 nous avons tâché d'en rendre la forme la plus ordinaire; mais la fig. 2 est un peu en perspective, et l'animal fixé sur le dos contre le porte-objet, ce qui ne s'avait lieu, sans que la bosse centrale tendait dans une position oblique par rapport à l'observateur.

2095. D'après cette description et l'étude de ces figures, il sera facile de comprendre tout ce qui manque aux fig. 16, 14 et 15, qui sont publiées par Bonomo et les *Actes des érudits* et aux figures de Degeer, fig. 11 et 12; mais on ne conservera pas le moindre doute sur l'identité de l'insecte que ces premiers observateurs ont eu sous les yeux, avec celui que nous venons de décrire, et que, depuis la publication de ces figures, une foule de médecins et de naturalistes ont étudié de leurs propres yeux.

La différence spécifique de l'insecte de l'homme, du cheval, fig. 8, 9, 10, est frappante par rapport à celui de l'homme. Elle réside dans la position des quatre pattes postérieures sur le ventre de l'abdomen, dans la forme de l'écusson ventral (fig. 8); dans la présence des ambulacres à la terminaison des deux pattes postérieures, et dans la structure de ces ambulacres (fig. 11), qui se composent d'un pédicule flexible le

d'un suçoir ou ventouse (sc) épa-  
voir.

Une espèce de mammifères qui est  
ale, doit offrir un insecte spécifi-  
ent; et nous avons droit d'adres-  
vétérinaires un reproche sévère,  
pas fourni, depuis le temps, des  
monographie de ce genre de para-

la première édition de cet ouvrage,  
xagéré les proportions des pattes  
cheval, pour en mettre les détails  
lence; dans les figures de cette  
ion, nous avons rétabli les propor-  
es pattes et de l'abdomen. La fig. 9,  
t, représente ce que nous regardons  
Ale; car nous croyons l'avoir vu  
rec la forme de la fig. 8. Cependant,  
ons pas assurer que cette forme  
pas celle d'un mâle très-jeune. Car  
forme des espèces de ce genre subit  
quelques modifications.

REMENT. — Il est donc bien constaté  
se les pustules galeuses sont le pro-  
cte; que le *prurigo* qui en précède  
est causé par le travail de l'insecte;  
ie appelée gale n'existe que par la  
insecte, et qu'elle ne se commu-  
manière des maladies pédiculaires.  
thérapeutiques ne doivent donc plus  
objet que de détruire l'insecte et  
er le patient. Le moyen le plus in-  
d'extraire un à un ces hôtes incom-  
manière des habitants du Midi; mais  
ne pourrait être réclamé que de la  
ternelle. Force est donc de recourir  
des médicaments. Mais ici comment  
ns son repaire, sans s'exposer à  
a peau, et à incommoder la respi-  
ade? Pour délivrer celui-ci, on le  
ade encore; on lui donne une ma-  
e débarrasser d'une autre; et le  
compliqué tôt ou tard, pour un  
siron qui est moins incommodé de  
e malade lui-même; car nous avons  
eval vivre plus de trois heures entiè-  
ins le chlorure d'oxyde de sodium,  
ous incommodait nous-même. Nous  
ar ce sujet plus bas.

un point de la question qui exige  
recherches; c'est de découvrir la  
la pustule galeuse. Il est certain

que cette pustule n'est pas l'effet immédiat de la  
présence de l'animal; car, au lieu d'un terrier  
épidermique (*ounniculus*), l'animal, en labourant  
le derme, produirait un long cordon pustuleux,  
une pustule continue. La pustule ne sert pas à le  
nourrir, puis qu'il s'en éloigne dès qu'elle se forme,  
et qu'on ne l'y trouve jamais plongé. L'analogie  
m'indique que la pustule est déterminée par la  
présence et le développement de l'œuf de l'in-  
secte, qui en sort dès qu'il est éclos; c'est du  
moins ce qu'on observe sur les pustules galeuses  
de nos arbres et de nos plantes. La gale de chêne  
s'organise sous l'influence du développement du  
ver, qui, placé à son centre, semble la modeler  
comme le potier de terre modèle son vase, et qui  
crée des tissus nouveaux, par cela seul qu'il  
puise sa nourriture dans les tissus anciens.

2008. CHIQUE. — A la Guadeloupe et aux colo-  
nies, on rencontre assez fréquemment des esclaves,  
dont les jambes, et surtout le pied, acquièrent  
des dimensions extraordinaires, et paraissent  
affectés d'un *elephantiasis*. Ces ravages effrayants  
sont l'œuvre d'un petit insecte, analogue au rou-  
get dont nous avons parlé, presque invisible à la  
vue simple, et qui s'insinue dans la peau des habi-  
tants de ces contrées, comme l'insecte de la gale  
s'insinue dans la peau des habitants du Nord. Les  
esclaves qui travaillent aux champs, et surtout  
ceux qui traversent les hauteurs, sont plus sujets  
que les autres à être envahis par cette cruelle  
vermine. Cet insecte est le *pulex penetrans* (la  
puce pénétrante, que l'on appelle *chique* à la  
Guadeloupe). Il pullule avec une effrayante fé-  
condité, et il occasionne une fièvre et une désor-  
ganisation qui donnent la mort, si la main d'une  
femme ne prend pas soin d'en délivrer un à un le  
malade. On a vu un imprudent, qui s'était mis  
dans la tête d'importer vivant en France ce nou-  
veau sujet d'étude, et qui l'avait insinué tout  
exprès dans la peau de sa jambe; il succomba dans  
la traversée, victime de son audacieux dévoue-  
ment. Il est évident à mes yeux que les auteurs  
de *traités des maladies de la peau* ont entière-  
ment ignoré cette circonstance; car les maladies  
qu'ils désignent sous le nom d'*elephantiasis*, *mal*  
*des Barbades*, *mal rouge de Cayenne*, ne sont  
évidemment que des effets particuliers de la pré-  
sence de ce terrible insecte. La lèpre tuberculeuse  
éléphantine d'Alibert (*Monographie des derma-  
toses*, pl. 6, pag. 522) est un cas de ce genre.

2009. Voilà donc encore une maladie affreuse  
dont la cause réside dans la présence d'un tout



uée de fondement, que seulement le a professait que par oui-dire, et sur de quelque élève qui avait observé yeux. Le pus qui recouvre les plaies jeure partie que de l'albumine plus ngée, et partant que l'analogue du t arriver qu'il prenne les caractères 4) qui se gâte et devient piquant, quence, il offre toutes les conditions l'*acarus* du fromage et de la fa- us aura donc pu se développer sur lable, avec la même facilité que sur même; il sera arrivé un jour qu'un rpris et soumis à l'inspection mi- thèse de Galès sous les yeux (2090); ent, on aura prononcé que l'insecte bite aussi les plaies des amputés. convaincu que bientôt on réhabilli- du professeur, avec cette modifica- le.

ous porte à croire que les insectes : maladies cutanées appartiennent les *acaridiens* sous-cutanés. Les es insectes sont de labourer la peau leur nourriture, de s'accoupler à , et de déposer leurs œufs sous l'épi- ôt occasionne une élaboration ano- tissus ambiants; les fluides s'accu- du nid, pour que l'insecte éclos de lui une nourriture propice; son cause d'une élaboration nouvelle; des développements organiques en ; sa piqure féconde les tissus cuta- nd à usure le peu qu'il leur prend lui-même; et le résultat de cette organisation est quelquefois de enrichissant une partie. N'oublions rosses *gales des feuilles de nos* nt longtemps passé pour une ma- si l'entomologiste n'avait pas sur- de la sphère, l'insecte qui la fa- le larve.

es insectes sous-cutanés ne trou- nditions qui sont favorables à leur t sur la peau de toutes les espèces même sur celle de tous les individus pèce; le pou, qui dévore la tête du e s'attache nullement à la nourrice. qui ronge tel galeux ne s'attachera celui qui le soigne; de même que roduit la gale du cheval ne se com- au palefrenier. La contagion et la des maladies cutanées résident donc

entièrement dans la répugnance ou la non-répu- gnance de l'insecte qui l'engendre; et la solution du problème, qui a tant divisé les contagionistes et les non-contagionistes, et qui a inondé la science de recherches sans résultats, de brochures sans preuves, est peut-être dans cette seule consi- dération; nous y reviendrons dans les applica- tions générales.

3005. Mais si l'insecte s'attache aux organes qui lui offrent les conditions qu'il recherche, dans l'intérêt de sa nutrition et de sa propagation, il doit fuir nécessairement le même organe, dès qu'il l'a épuisé des sucs qui lui sont favo- rables, ou qu'il en a tiré tout le parti qu'il en attendait. De même qu'il fuit la vésicule qui est son œuvre, de même il est dans le cas de fuir la peau qu'il a labourée, qu'il a désorga- nisée, et dans les mailles de laquelle il a appeté un genre d'élaboration nouveau. De là il arrive que telle maladie cutanée ne se gagne pas deux fois, et que la peau qui a été gravée des emprein- tes de la petite vérole est à l'abri d'une seconde invasion. L'insecte de la première invasion, en effet, n'y trouve plus les conditions d'existence que son prédécesseur a épuisées ou empoisonnées pour toujours. Tel l'insecte qui laboure les feuilles de nos arbres n'y revient pas deux fois, et n'est jamais remplacé par un autre sur la même feuille.

3006. Cependant cette répugnance de l'insecte pour certaines peaux n'est pas tellement invinci- ble, que la nécessité ne soit en état de la dompter; c'est souvent une répugnance plutôt qu'une incompatibilité; la prison peut torturer, mais elle ne tue pas toujours; l'insecte, emprisonné dans un tissu qui ne lui convient pas, peut s'y nourrir, y grandir; mais dès qu'il sera libre, il aura hâte de s'en éloigner. Par la même raison, tel tissu réunira toutes les conditions utiles à l'é- closion, et manquera de toutes les autres que la nutrition de l'insecte adulte réclame; et l'éclosion pourtant produira, dans le système cutané, la même révolution que l'aurait fait le développe- ment complet de l'insecte. De là le peu de danger des inoculations de certaines maladies; de là le suc- cès de la vaccine, inoculation précoce qui place l'œuf dans la peau, avant qu'elle offre toutes les con- ditions propices au développement complet de l'in- secte, et qui pourtant lui communique les qualités capables d'éloigner l'insecte pour toujours; ce qui fait que le mal ne change pas de place, qu'il est limité à la piqure de la *lancette*. Et qu'on n'objecte pas à cette hypothèse que le *virus* variolique ne perd point sa vertu, par la dessiccation la plus pro-



longée, entre deux lames de verre; car il est des œufs d'infusoires qui se conservent indéfiniment dans de semblables *silos*; que dis-je? il est des *effibrions* tout entiers qui résistent à une dessiccation semblable, et qui reprennent le mouvement et la vie dès qu'ils s'imbibent encore d'eau. Le *rotifère* du sable de nos gouttières, desséché par la chaleur de nos plus forts étés, ressuscite sur la goutte d'eau du porte-objet, sous les yeux de l'observateur lui-même.

### § II. Tissus parasites des muqueuses.

5007. Il serait absurde de penser que la nature ait tracé aux insectes désorganiseurs, une ligne infranchissable, entre l'épiderme et les muqueuses, entre la surface externe et la surface interne qui n'en est que la continuation. Si la peau fournit un aliment propice à certains insectes, les muqueuses doivent en fournir un aussi propice à d'autres genres d'insectes. Il doit exister des insectes qui recherchent les surfaces obscures, puisqu'il en existe qui recherchent les surfaces du corps éclairées et en contact immédiat avec l'air extérieur. Mais les produits de l'élaboration de ces parasites devront revêtir des caractères différents; et, plongés constamment dans une atmosphère obscure et humide, ils ne sauraient offrir la coloration, les formes et l'aspect extérieur des excroissances survenues sur la peau desséchée par le hâle, et constamment en contact avec une atmosphère inondée de lumière. La moisissure de nos caves ne ressemble en rien à celles de nos basses-cours.

5008. D'un autre côté, nous connaissons les effets morbides de la présence des helminthes qui s'attachent à nos viscères; et même, quoique les anatomistes aient peu envisagé leur sujet jusqu'à ce jour sous ce point de vue, nous connaissons les modifications organiques que leur succion imprime aux tissus auxquels ils adhèrent. Nous ne nous méprenons pas sur la cause de ces accidents, parce qu'elle réside dans des animaux faciles à reconnaître. Mais en l'absence de ces animaux, il est plus que probable que la nécroscopie y aurait vu des caractères de la maladie sous laquelle l'individu a pu succomber.

5009. Toutes les fois donc que l'animal sera trop petit pour éveiller l'attention du nécroscopiste, nous serons exposés à prendre les produits de ses piqûres, pour des signes d'une maladie causée par un virus. Dans les recherches pathologiques ayons donc toujours présente à

l'esprit cette hypothèse. Dans le but d'aux études cette direction qui peut faire une révolution en médecine, en circonscrivant le cadre des maladies, et en rendant les pathologiques tributaires de l'helminthoscopie, nous diviserons les tissus des muqueuses en trois régions pour les 1<sup>o</sup> tissus parasites des voies respiratoires; 2<sup>o</sup> parasites du canal alimentaire; 3<sup>o</sup> parasites des organes de la génération.

5010. TISSUS PARASITES DES VOIES RESPIRATOIRES. — Les résultats de l'invasion des sous-cutanés doivent être plus ou moins nuisibles à la vie, selon que l'insecte s'attachera à la trachée et des bronches, qui transportent l'air sans l'absorber, ou aux surfaces pulmonaires qui sont chargées d'aspirer l'air et de l'absorber, ou aux cavités buccales et nasales, dans lesquelles il est si facile d'aborder le mal.

5011. Les chancres qui dévorent les muqueuses, les polypes qui se forment et prolifèrent sur la paroi des cavités nasales, tous les caractères des tissus provenant de la présence d'un insecte.

5012. Il en est de même des tubercules du poumon; espèces de *gales* analogues à celles qui se développent sur nos écorces, et qui présentent trois phases distinctes: première où la surface devient proéminente; seconde où elle fait saillie et présente à l'intérieur une contexture pultacée et molle; troisième où elle crève et devient purulente.

Kuhn, dans un mémoire publié en 1825, a donné le nom d'*acéphalocyste*, aux tumeurs pulmonaires, et à ceux qui se forment dans le foie de certains animaux; il les a comparés à des hydatides formés par l'accumulation de petits animaux vésiculaires, attachés à la surface pulmonaire par leur extrémité antérieure. On a vu l'animal dans les éléments globuleux du produit de l'animal; et les figures dont il est accompagné son travail militant hautement en faveur de son opinion, qui du reste se rapproche de la véritable, et aussi près que l'effet de la cause.

5013. Les tubercules pulmonaires, si l'hypothèse est conforme à la vérité, doivent être de forme, de dimension, de structure et de développement, autant que les pustules des maladies cutanées. Car il est plus que probable qu'un animal aussi riche en produits que la surface pulmonaire convient à plus d'une seule espèce d'insecte.



sojette à plus d'un genre de désorga-

tissus parasites de la trachée et des  
rent deux espèces distinctes ; des tu-  
des plaques tuberculeuses , et des  
ulaires) d'une organisation lâche et  
Nous allons étudier plus spécialement

lant la dernière invasion de la *grippe*,  
ée moi-même dans ma solitude, tout  
ue les habitués du grand air, et ne  
m'occuper que d'elle, je fus conduit  
er les produits, par l'aspect que les  
ns prenaient, lorsqu'elles tombaient  
Elles s'y rassemblaient en paquets  
marqués de compartiments bleuâtres  
gris, qui me faisaient l'effet des  
ts glandulaires ; elles restaient quel-  
elotonnées et flottantes entre deux  
ssaient par tomber au fond du vase ;  
tait d'un vert pâle, qui passait au  
s l'urine. Ce tissu me paraissait orga-  
ne me trompait pas, car soumis à  
du microscope, chacune de ces  
ns présentait l'aspect et les granula-  
tés d'une glande, dont les plus  
tements auraient été infiltrés de sucs  
ais ce caractère n'est pas spécial aux  
ns de la grippe ; les expectorations  
ont toutes les mêmes caractères  
sous ce rapport la grippe ne diffère  
es et des bronchites que par l'abon-  
produits ; j'ai tâché de rendre l'or-  
l'une expectoration catarrhale par  
. 2, prise à une simple loupe d'hor-  
ue l'échantillon qui en a fourni le  
as des nœux caractérisés, cependant,  
y reconnaître ces glandulations qui  
u fragment adipeux de la fig. 17,  
); et au microscope l'analogie se  
a manière la plus irrécusable ; le tissu  
expectoration se présente couvert de  
s colorées, tantôt en bleu, tantôt en  
semées de globules égaux entre eux  
2), ayant environ  $\frac{1}{75}$  de millimètre  
et qu'on prendrait, avant toute espèce  
ent, pour des cellules végétales gros-  
les verts ( pl. 6, fig. 20 ) (1098).

expectorations sont donc des tissus  
t non des excrétiens amorphes et des  
à hasard. Mais ces expectorations  
nt leur expulsion, aux parois des

bronches de la trachée-artère ; elles y naissent  
donc et s'y développent à la manière des autres  
tissus ; elles y tiennent comme tout autant de  
glandes adventives, par le *hile* qui en forme la  
continuation avec les parois génératrices ; c'est par  
ce hile que la vascularité des parois génératrices pé-  
nètre dans leur tissu, et y forme, à l'œil nu, les stries  
sanguinolentes qui s'y remarquent dans les gran-  
des crises. Leur développement est indéfini, si  
une cause perturbatrice ne l'arrête et ne le frappe  
de mort ; et la rapidité de l'accroissement dépend  
de l'énergie des circonstances favorables au dé-  
veloppement. Il arrivera donc, dans certaines  
circonstances, que ces tissus adventifs se déve-  
lopperont avec une rapidité telle, que les voies  
aériennes en seront obstruées, que l'expiration  
ne pourra ni se faire jour à travers l'encombreme-  
nt, ni en chasser au dehors la masse ; après la  
mort de l'individu, on trouvera la trachée-artère  
obstruée par un cylindre moulé sur sa capacité ;  
c'est le cas du croup et des *fausses membranes*.  
Le croup n'est que la grippe plus intense, et la  
grippe n'est qu'un catarrhe plus intense à son  
tour ; et les expectorations de ces deux dernières  
maladies ne sont que les fausses membranes du  
croup, douées d'une moindre énergie de dévelop-  
pement ; l'expiration pulmonaire agit dans ce cas  
en cassant le *hile*, par lequel ces tissus tiennent  
à la surface des voies aériennes, et en les rejetant  
au dehors, comme le canon à vent rejette la  
charge.

3017. Établir que les expectorations sont des  
glandes parasites et adventives, c'est établir  
qu'elles ne sont rien moins que spontanées, mais  
déterminées par la présence d'une cause féconde  
en tissus de ce genre. Or cette cause, si on se  
replace devant les yeux toutes les analogies,  
cette cause est évidemment dans la présence d'un  
insecte, dont il s'agit de surprendre les caractères  
et l'origine. Il est une circonstance qui, si elle  
venait à se confirmer, ajouterait un argument de  
plus à cette opinion ; j'ai cru remarquer, en effet,  
que la grippe s'attrapait plutôt à l'entrée de la  
nuit, que le jour ; et c'est à l'entrée de la  
nuit que se rabattent les insectes amis de l'ob-  
scurité.

#### 3018. Tissus parasites du canal alimentaire.

— On a beaucoup parlé des *saburres* de l'esto-  
mac, des *embarras gastriques*, qui nuiraient à  
la digestion, comme des produits de la digestion  
incrustés sur les parois stomacales, et comme  
les sels calcaires de l'eau nuisent à l'ébullition,

n s'incrustant sur les parois des chaudières à vapeur; c'est là une similitude comme une autre. Mais tâchons de trouver la réalité ailleurs. Toutes les fois que nous avons éprouvé les symptômes de l'indisposition désignée sous le nom d'embarras gastrique, nous avons fini par nous convaincre qu'ils n'étaient dus qu'à la présence en trop grand nombre de l'*ascaride vermiculaire*, dans la capacité de l'estomac. En effet, dès que nous ingérons une substance vermifuge dans l'estomac, nous éprouvons comme une révolution qui nous soulageait, et un tumulte dont il nous était facile d'apprécier le déplacement; les vers se portaient en déterminant des contractions stomacales, vers le pylore, pour aller se réfugier vers le *cæcum*, où ils se tiennent à l'abri contre l'action des substances qui empoisonnent pour eux les produits de la digestion. La présence de ces helminthes devenait évidente par les selles. Un de leurs effets les plus fréquents consiste dans un picotement des parois stomacales, qui est évidemment produit par tout autant de piqûres, et qu'on ne soulage qu'en mangeant, ou en buvant de l'eau sucrée. Or, lorsqu'on examine ces petits vers au microscope, on découvre que leur corps se prolonge en une pointe effilée, espèce de queue cartilagineuse et d'une grande rigidité; en outre, leur bouche est formée par une espèce de ventouse. Tout indique donc que ces animaux prennent leur nourriture par la succion, et quand la nourriture manque, qu'ils la font suinter en piquant les parois du canal alimentaire. L'effet que l'on éprouve à jeun de leur présence dans l'estomac, se rapporte très-bien à cette idée. Or, si la piqûre d'un insecte produit sur l'épiderme des tissus de nouvelle création, la piqûre de l'*ascaride vermiculaire* ne saurait manquer d'être cause de semblables apparitions, qui, dans un organe tel que l'estomac, ne sauraient rester à la forme de petits tubercules. Il est donc plus que probable que la paroi stomacale se couvrira de fibrillosités d'autant plus abondantes, que la digestion sera plus anormale pour nous et plus normale pour ces insectes; et que ces végétations parasites analogues au *meconium* que nous avons décrit (1909) chez le fœtus, formeront un duvet qui tiendra la paroi stomacale à une trop grande distance du bol alimentaire qu'elle devrait élaborer, et un pareil duvet doit certainement être considéré comme un grand embarras gastrique. Or les vermifuges opèrent souvent dans ce cas comme les purgatifs et les drastiques; ils suppriment la cause, comme ceux-ci expulsent violemment l'effet.

5019. On ne saurait croire avec quelle fécondité (\*) ces petits vers se dans le tube alimentaire; il faut avoir l'habitude d'observer la femelle pendant se le porte-objet du microscope, qui et en est couvert comme d'une nappe de gi. Ainsi, un seul de ces helminthes peut coup, peupler le canal alimentaire, de petits, qui croissent vite et ponde autre côté, on ne saurait croire avec lité cette peste se communique de l' nourrice, et à tous les individus qui le même toit; les œufs s'attachent au manient le linge du nourrisson, et vases et au linge sur lequel s'appliquent infectés; et l'on vous sert, passez-not la comparaison, mais seulement la rè vous sert des œufs d'*ascaride vermiculaire* la table, presque à tous les plats que mains ont préparés. De là des affectio parence biliaires, des maux de tête, de pénibles, des crudités d'estomac, et symptômes nerveux ou hystériques, devine souvent la cause, qu'après avoir effets tout le temps de produire les. N'oubliez pas, docteurs qui nous lirez chapitre nous avons une plus longue que vous; et croyez-nous sur parole; des phrases académiques sur les ménages, n'ouvrez pas beaucoup de li but d'en reconnaître l'analogie dar d'une synonymie bavarde; pensez to et avant tout, aux helminthes et aux vous serez sûrs de ne pas débiter pa de mal.

5020. Nous terminerons ce sujet aux nécroscopistes; dans l'autopsie, fréquemment les *ascarides* réfugiés *cum*; il ne faudrait pas en conclure q vie, ce soit là leur unique place. Ces promènent dans toute la longueur d mentaire, depuis le gosier jusqu'à l'an sortent souvent pour gagner les par et s'introduire jusque dans le vagin. Ils partent où ils trouvent un mélange d de sucre, une substance analogue au chimiquement constitue les produits d tation du lait. Mais dès que la digestio produits d'une nature moins propie comme tout animal le fait devant un

(\*) Voyez mon travail sur les *Strongylus*, dans des *Annales des sciences d'observation*.

abri partout où ils peuvent; et contre l'appendice cœcal est sans contredit sûr. C'est là qu'ils vont en désordre jusqu'à ce qu'il se soit formé des as funestes pour eux. Or la mort pour rétablir ces conditions favorables, plutôt pour les faire empirer. La pu-mence certainement par le siège de de là l'affluence des ascarides dans ecal, où l'anatomiste les surprend

MA. — Il serait absurde de conclure ait exister d'autre fait, que celui occasion d'observer par soi-même. contraire, exige qu'on arrive, par fait observé à la prévision de faits qui oserait avancer positivement d intestinal ait le privilège de n'être deux ou trois espèces d'helminthes, cessible à tout autre parasite, que seraient dans le cas d'y introduire rec eux? La question étant ainsi ne n'oserait répondre par la négait est possible. Mais dans le cas où, que pourrait-il résulter de la prêtes nouveaux et insolites? des effets ui offriraient des caractères diffé-miers; différences qui pourraient oins saillantes, et couvrir la sur-de taches de plus ou moins d'ap-plus ou moins de grosseur. Mais si rouvons, sur l'une quelconque des al intestinal, des taches, des pla-reules, des excoriations analogues a présence d'un insecte détermine épidermique du corps, n'hésitons de ces effets à la cause, comme de e de la cause nous étions descendus de l'effet. Nous voilà arrivés, par luctions, au plus terrible fléau qui nos dernières années, à ce cata-ortalité qui, en si peu de temps, a is fois le tour du monde, au cho-quel toutes les doctrines médicales

nacien à Dieppe, a fait observer avec juste rai-  
*rmacie*, tom. XVIII, pag. 179, 1832) combien vantes militent en faveur de cette opinion. Le ls des fleuves et c'est sur les bords des fleuves niluluer les hordes des insectes aériens); il out dans les lieux humides et marécageux; et pinion que les miasmes pestilentiels des Ma-us à la présence d'insectes. Car ce n'est que

ont échoué, et dont la seule théorie, qui ne mène pas à l'absurde, est celle qui le suppose le produit d'insectes aériens propagés avec une incommensurable fécondité (\*). Les plaques de Peyer désorganisées, la marche rapide des symptômes, la cyanose, les déjections qui débordent par les deux extrémités, les crampes nerveuses qui réduisent les dimensions à un si petit volume, et cette momification instantanée qui fait du malade un cadavre qui respire encore; tout cela s'explique en supposant des myriades d'insectes attachés à la surface du canal intestinal. Supposez des vampires invisibles qui sucent le sang là où le sang vient renouveler sa substance, qui en aspirent les liquides, et par conséquent en dessèchent les solides, qui l'obligent à refluer vers sa source, au lieu de suivre le cours qui seul est en état de le vivifier, qui intervertissent, comme tout autant de ventouses, la direction du torrent de la circulation; l'hypothèse admise, tous les symptômes ci-dessus en découlent, comme tout autant de conditions nécessaires. L'individu envahi se dessèche, car un agent énergique en absorbe les liquides; il se contracte en se desséchant; il se tord en se contractant, parce que cette absorption, qui dessèche cette portion plutôt que cette autre, détruit l'antagonisme musculaire, comme le ferait l'action de la chaleur; le sang se cyanose, parce qu'il est attiré et retenu sur une surface incapable de l'hématoser; et tous ces effets se montrent avec la rapidité de la foudre, si les auteurs invisibles de ces ravages se trouvent en assez grand nombre appliqués à la fois sur le même point.

3022. Si, comme nous n'en doutons pas, le choléra est le produit d'un insecte, son siège spécial est dans la portion inférieure du canal intestinal, ce qui tendrait à faire penser que l'insecte s'introduit plutôt par l'anus que par le gosier, dans les voies alimentaires.

3023. TISSUS PARASITES DES MUQUEUSES DES ORGANES SEXUELS. — Ces sortes de muqueuses ne sauraient se soustraire à la loi qui menace les muqueuses des autres organes. Nous savons que la présence de l'*ascaride vermiculaire*, égaré

vers le coucher du soleil que la *maladie* exerce ses ravages; on s'en préserve en se couvrant le visage d'une simple gaze. Enfin on a observé que le choléra a respecté les ateliers où l'on prépare le tabac et le camphre, substances qui chassent les insectes. Il y a près d'un an, les journaux ont annoncé qu'un médecin avait découvert l'insecte du choléra en Italie; mais depuis, la révélation en est restée là.



proquement l'un envers l'autre les rôles de mâle et de femelle, produiraient des œufs qui, en se développant à leur tour, remplaceraient les premières poches, ou plutôt leurs mères distendues et finissant par s'oblitérer en forme de poche, phénomène dont nous avons un exemple dans les kermès des écorces de nos arbres.

3038. En attendant, je me suis cru en droit de désigner cette espèce de corps par le nom d'*ovuligère de l'articulation du poignet*, genre nouveau intermédiaire entre l'*hydatide proprement dite*, ou vessie kysteuse, contenant un ver libre presque toujours solitaire, et le *cénure* ou vessie kysteuse, contenant plusieurs vers groupés, adhérents à la poche.

3039. FAUSSES MEMBRANES DES SÉREUSES. — Les fausses membranes dont nous avons étudié le développement sur les parois des bronches et de la trachée-artère, nous les retrouvons, avec des caractères analogues, sur les parois séreuses des cavités des corps, qui ne sont pas en communication avec l'air extérieur; elles offrent la texture glandulaire des premières, emboîtements indéfinis de cellules, jusqu'à celles de dernière formation; enfin, on y rencontre souvent un réseau vasculaire parfaitement bien caractérisé. Ces tissus adventifs ont pris naissance, comme toutes les glandes normales, sur la paroi de la cavité qui les renferme. Mais on les trouve quelquefois libres et détachés, d'où les anatomistes ont conclu que ces tissus se forment sans adhérence, et que lorsqu'on les trouve adhérents, ils ont commencé par être libres. C'est précisément la conclusion contraire qu'ils auraient dû adopter. Ces tissus naissent adhérents; ils tombent à une certaine époque, comme les fausses membranes des bronches que le malade expectore; leur vascularité en est la preuve la plus irréfutable; aucun tissu ne reçoit du sang que du système vasculaire; et tout sang qui circule dans une membrane doit lui venir de celui que les lymphatiques puisent dans le chyle, et que les poumons oxygènent.

#### § IV. *Théorie des effets morbides produits par la présence des insectes.*

3040. Que toutes les maladies proviennent de la présence des insectes, ce serait là une erreur préconçue, qui ne résisterait pas aux plus simples données de l'expérience; car il est une foule de maux que nous reproduisons avec des

substances dans lesquelles on ne saurait pas la présence de l'insecte le mien. L'injection dans les veines de certaines substances cause la mort; les poisons ne tuent et la plupart dérangent les fonctions, administrés à petite dose; l'application de certaines substances sur la peau cause la fièvre; une alimentation insolite ou amène après elle un long cortège de maux; la conséquence nécessaire les uns et les autres, enfin, une plaie seule porte le trouble dans les fonctions; une amputation en détruit les fonctions. Les insectes ne sauraient être coupables de ces maux; mais ils le sont certainement d'autres, à l'insu du médecin; et l'étude du microscope dans les études médicales prépare, dans cette branche de la science humaine, une durable révolution.

3041. En admettant l'hypothèse, *a priori* quels effets doivent résulter de l'invasion des insectes, et par quels symptômes maladifs leur présence donner lieu. Et classons d'abord les auteurs de tels ouvrages, en deux classes: les insectes munis de mâchoires et les insectes dépourvus de mâchoires. Les premiers, par les solutions de continuité qu'ils pratiquent sur les parois des organes, rendront nécessaire le système vasculaire perméable à toutes les substances, dont la présence est capable de salir la pureté du sang; ils seront l'occasionner des hémorragies plus ou moins considérables, selon que la plaie aura plus ou moins profondeur et aura rencontré de plus ou moins fort calibre; et par conséquent toujours béantes et toujours renouvelées, les virus ne seront pas dans le cas de s'éliminer lorsqu'elles intéresseront les lymphatiques et les tissus veineux! Si la plaie a lieu sur l'épidermique du corps, elle mettra à nu les membranes des vaisseaux qui étaient protégées contre le contact de l'air, par une couche de l'épiderme; l'oxygénation du sang s'établira sur une surface différente de celle du poumon, la plaie sera un organe respiratoire (1925); le sang, par cette hématoxe, changera ou modifiera son chemin; il rebrousse chemin pour ainsi dire; et que cette fraction du système vasculaire qui auparavant pâtirait par suite de l'infection inattendue; l'équilibre se rompra en plus; la chaleur s'accumulera au point de cette nouvelle hématoxe, elle quittera le sang émacié ou moins alimentés qu'auparavant.

outes ses intermittences, qui seront concomitantes des intermittences d'action.

aux insectes ravageurs munis de dents, on peut les diviser en deux catégories, savoir : la première, les insectes qui se nourrissent du bol alimentaire, qu'ils sucent ; et la seconde, les insectes qui, comme tout autant de petites sautoires, parcourent les surfaces, et dans le premier cas, ces insectes profitent, aux dépens de la nutrition de la digestion stomacale, ou plutôt de la digestion même, en absorbant les éléments ingérés, en s'appropriant les sucs, sans lesquelles il n'y a pas de vie. Dans le second cas, s'attachant tantôt de vampires à des surfaces, tantôt d'action aspirante, analogue à la succion, appellera le sang, là où il ne peut pas aller ; elle lui ouvrira des cavités où elle restera stationnaire et se décomposera ; qui se referment pour toujours, et ainsi, l'absorbant à mesure qu'ils passent, les insectes feront rebrousser chemin la circulation ; ils le détourneront de sa route naturelle ; ils feront refluer vers les artères, et vers les capillaires les sucs ; ils transformeront partant les artères et les veines en artères ; ils passeront dix fois sur les mêmes surfaces les surfaces ont épuisé ; de là fièvre, et ainsi le nombre de ses microscopiques actions, et le cas de rendre mortelle.

**REMARQUES THÉORIQUES SUR LA CONTAGION.** — Il serait temps que l'on cessât de diviser les observateurs ; certainement tout à fait en dehors de la question où s'étaient également placés les auteurs non-contagionistes ; c'est en effet que la question doit être posée, savoir si l'hygiène indique aujourd'hui encore que jamais, toutes les épidémies, et, *fièvre jaune, fièvres* ) doivent être attribuées à l'action d'insectes parasites ; car c'est là le thème :

Il viendra comme favorisant la contagion, en favorisant le développement des auteurs.

et les émanations agiront de la même façon que l'air.

et des miasmes fétides qui favori-

sent le développement des insectes, il en est d'autres qui les tuent, et parmi ceux-ci les hydrosulfates d'ammoniaque ou l'ammoniaque seule occupent la première place. Ce sont donc quelquefois les miasmes que l'on respire avec le moins de répugnance, qui seront les plus favorables à la propagation du fléau.

4° Les climats chauds seront plus exposés que les climats froids à certaines invasions, et les climats froids plus que les climats chauds à certaines autres ; parce qu'il est des insectes qui, pour pulluler avec une incommensurable multiplication, ont besoin de tel plutôt que de tel autre degré de température. Tel insecte qui se traîne engourdi sous le climat du Nord, peut, dans les climats brûlants, devenir le père d'une innombrable et dévorante progéniture.

5° Tel insecte pourra donc se communiquer d'un individu à un autre par un simple attouchement de main dans le Midi ; et dans le Nord, pour qu'il passe d'un individu à un autre, il faudra que les deux individus cohabitent assez longtemps ; on dira alors que telle maladie est moins contagieuse dans le Nord que dans le Midi.

6° Tel individu offrira, à la propagation des insectes auteurs de l'épidémie, des conditions plus favorables que tel autre, qui vit sous le même toit, mange à la même table, et couche dans le même lit. L'hygiène a encore plus d'empire que la médecine sur les épidémies ; car les produits d'une forte et bonne santé sont en général ceux que les insectes parasites des animaux ou des végétaux recherchent avec le plus d'indifférence ; c'est ce que démontre l'histoire des insectes, que les naturalistes ont eu l'occasion d'étudier.

7° Il est des insectes qui vivent dans un tissu et qui vont se propager et pondre dans un autre ; il en est d'autres qui naissent, vivent et meurent dans le même tissu. Certains insectes générateurs d'épidémies se nichent dans les hardes, le linge et les habits de l'infecté ; et dans ce cas ces hardes seront contagieuses ; certains autres resteront attachés invariablement à la peau du malade, et ne s'en départiront que dans le contact de deux peaux de même disposition. La question des habilllements, dans les expériences relatives aux contagions, n'est donc pas une question principale, un moyen irréfutable de décider pour ou contre le point controversé.

8° On découvrira un jour que la quarantaine est un préservatif contre certains fléaux, et non contre certains autres. Contre les insectes qui



rampent et qui ne se propagent qu'au contact, on serait coupable de ne pas la maintenir rigoureusement; mais il serait ridicule de se croire sauvé par son égide contre les insectes qui volent. En attendant que nos études aient été dirigées dans cette voie, la prudence qui doute exige qu'on ne supprime en aucun cas les quarantaines; le petit nombre d'intérêts que cette mesure peut léser, dans un cas inutile, ne sont rien en comparaison de l'intérêt général qu'elles protègent, dans un cas dangereux; et la distinction de ces deux cas opposés est encore enveloppée d'un voile. Cherchons à déchirer définitivement le voile qui couvre la question, avant d'abattre les barrières que la prudence des peuples a, de temps immémorial, opposées à la chose.

#### § V. Applications à la thérapeutique.

3045. La médecine, elle qui doute de presque tout ce qu'elle explore, a tort de dédaigner la routine de ce qu'elle appelle l'ignorance, quand cette routine remonte à une haute antiquité. Il faut qu'il y ait quelque chose de vrai dans une longue pratique et dans une habitude qui se perd dans la nuit des temps; l'instinct populaire repousse vite des moyens inutiles qui lui coûtent cher. Or tant qu'une science n'est pas encore science, elle n'a droit d'exclure de son sein aucune espèce de savant, quelque langue qu'il parle, le jargon scientifique d'une école ou le patois de son pays; c'est dans ce cas que tout homme est savant, qui apporte un fait, si brut qu'il soit, si ce fait est de sa compétence. Et sous le rapport des faits, qui est plus compétent que le vulgaire, lui qui en est témoin chaque jour et à chaque instant du jour? Si l'on veut prendre la peine de jeter un regard sur l'histoire du progrès des sciences, on aura plus d'une occasion de se convaincre que la théorie est presque toujours venue à l'appui des usages et des pratiques, qu'une longue tradition a rendus populaires. Ces observations s'appliquent à la question sanitaire en fait d'épidémies; et nous croyons qu'à l'apparition des fléaux qui, depuis quelques années, s'attachent à l'espèce humaine, la science a un peu trop mis du sien, qu'elle a trop fermé l'oreille à tout ce qui s'était fait avant elle, elle pourtant qui, au bout du compte, et après avoir entassé phrases sur phrases, a été forcée de convenir qu'elle n'en savait pas plus que tout le monde sur ce point.

3046. Les anciens conjuraient les épidémies, en allumant, autour du foyer, de grands feux, qu'ils alimentaient avec des bois odoriférants. Ce

moyen nous paraît conforme aux idées rationnelles que nous pouvons nous former sur les épidémies, et il a toujours produit de bons résultats, des historiens, d'heureux résultats, ont été entièrement négligés dans toutes les théories cholériques; nous sommes persuadés que la cécité, dans le cas où ces feux seraient employés avec méthode et entretenus avec la théorie de ceux qui attribuent la présence des miasmes et d'un virus à l'air, ce moyen est rationnel, puisqu'il décomposerait les miasmes, et que la combustion les neutraliserait en les détruisant avec eux. Dans la théorie que je nomme chimique, ces feux allumés à la combustion ne manqueraient pas de dévorer les insectes qui surgissent des marais stagnants et des bords des fleuves, jour; car on sait que les insectes sont poussés, par un instinct irrésistible, vers la flamme qui semble les attirer en les fumigations, d'un autre côté, se pour les insectes, par l'abondance d'oléagineux et des produits acides ou qu'elles dégagent. Entourez donc vos peuples d'eau d'un cordon serré de fil de fer; et si le bois vous manque, brûlez les sépultures, les honneurs, brûlez les morts, s'il le faut, pour les vivants; et que la flamme partant s'élève bien haut, et qu'elle répande des torrents d'odeurs, dont on a reculé contre l'invasion des insectes substances riches en huiles essentielles empyreumatiques. Ne perdons pas que les pharmaciens, les tanneurs, des fabriques de tabac, de noir animaliers, etc., ont été moins sujets aux épidémies que les professions inodores.

3047. On a commencé par préconiser le camphre; les pharmaciens ont presque tout par la vente des petits sachets; et puis le camphre est tombé en défaveur; lui qui l'avait élevé si haut dans la confiance publique, l'a déclaré tout à coup abandonné, eût dit qu'il n'en restait plus dans le monde, et qu'il fallait décrier ce qu'on ne pouvait administrer. Et il en sera de même de tous les autres remèdes, jusqu'à ce qu'on ait obtenu de leur efficacité, la théorie de leur action. Mais une fois la théorie obtenue que par la même raison les cas de succès d'insuccès. Par exemple, si le siège de

sur la portion postérieure du canal pour admettre un instant l'hypothèse (démontrée) si l'insecte choléra s'attache de préférence aux yeux, cela indique qu'il s'introduit d'abord que par l'œsophage; or ce ne spirant le camphre que l'on pourra l'envelopper d'une atmosphère propre moyen, si puissant contre toutes les, échouera dans ce cas, non pas le, mais par défaut d'application. Servir dans ce cas, ce ne sera pas nous choeur qu'on devra parfumer de d'une autre odeur vireuse (\*), ce ments tout entiers et surtout les quels on couche.

réliminaires établis sans périphrase ation, je vais donner les résultats : expérience et des essais que j'ai és de dix ans sur moi-même avec r ou mélangé. Nous ne pensons pas entation possède une meilleure mé- le où l'observateur est en même de l'expérimentation.

asion de ces essais me fut fournie , qui, dans une circonstance ur- sous ma main un flacon d'eau-de- plutôt que toute autre substance. des essais d'insufflation au chalu- 7; Je me fatiguais beaucoup la poi- m'efforçais depuis près de deux heures; à coup comme une commotion à la on gauche, qui fut accompagnée alogue à un petit claquement de sitations de cœur ne me quittèrent nt l'espace d'une année, je languis , at avec moi les symptômes et la on, si ce n'est d'un anévrisme, au ypertrophie du cœur. Les médi- c famés de la capitale adoptaient , et l'un d'eux me conseilla le otasse, médicament qui venait à , ce qui était une raison suffisante qu'il eût fait ses preuves sur d'au- s une crise violente, l'idée me vint rner la région du cœur avec de mphrée (l'eau-de-vie étant à 40°);

essentielles vireuses sont des poisons pour d'animaux; mais il en faut une plus forte aux de grande stature que pour ceux de petit ent qu'une parcelle, dont les effets seront r l'homme, le débarrassera, d'un seul coup, e quantité de microscopiques, qui vivent à

j'éprouvai un soulagement instantané; les tirail- lements qui accompagnaient mes palpitations dis- parurent comme par enchantement par ce moyen; l'eau-de-vie camphrée devint dès ce moment une panacée à mon usage, et il est peu de cas mala- difs sur lesquels je n'aie été porté à l'expéri- menter.

3050. Mon traitement n'était pas terminé lors de la première invasion du choléra; car le cam- phre, qui calme les effets d'une adhérence pulmo- naire, ne détruit pas pour cela l'adhérence, comme on n'en doute pas; et mon traitement me servit à double fin : j'étais donc en mesure, sans changer mes habitudes, de remplir toutes les indi- cations médicales prescrites à cette époque contre le choléra. Je me trouvais dans les cachots de la Force, le jour où une maladresse de police pro- duisit les résultats que n'aurait pas désavoués la malveillance la plus atroce; où le peuple épou- vanté se vengeait, contre le premier venu, des ravages du choléra, et massacrait, comme des empoisonneurs, les passants, tout aussi épouvan- tés du fléau qu'il l'était lui-même. Nous descen- dions dans une cour froide et obscure une heure par jour; et c'était l'heure que les cholériques de l'établissement semblaient choisir de préférence pour passer devant nous; ils étaient tous cadavé- risés. Le soir, on mit en liberté, par mesure d'urgence, deux cent cinquante prévenus de vol; et le lendemain, à quatre heures du matin, on vint nous prendre pour nous transporter hors Paris, dans la voiture de fer ordinaire. Nous n'avions pas eu le temps de nous munir de nos habits d'hiver; la matinée était très-froide. On nous déposa dans la maison d'arrêt de Versailles, qui n'est certainement pas la mieux chauffée de ces sortes de maisons. Le hasard voulut qu'il n'y eût de disponible dans la maison que deux cham- bres; la nôtre était située face à face de l'infir- merie et de la porte à jour des lieux communs de la maison. Le même soir, nous eûmes à l'infir- merie dix cholériques, qu'on transporta à l'hôpital dès qu'ils furent cyanosés, et qui y moururent tous; ces prisonniers étaient venus de Paris. Nous sommes restés quinze mois plongés dans les mêmes exhalaisons ammoniacales; l'odeur, avec laquelle nous nous étions familiarisés (\*\*),

(\*\*) Les sensations ne sont que des comparaisons de la per- ception nouvelle, avec la perception continuelle qui sert pour ainsi dire d'étalon normal. On ne sent pas les odeurs dans lesquelles on vit continuellement plongé; on ne sent que celles qui en diffèrent. Le scarabé sacré ne doit pas sentir l'ambroisie du bloc que les dieux l'ont condamné à rouler devant lui. Cet Insecte à antennes ne doit pas avoir la sensation des odeurs

était si forte, que nos visiteurs en étaient incommodés. Nous n'avons pas été un instant malades. L'un de nous fumait habituellement, ainsi que le pratiquent tous les prisonniers; il ne ressentit jamais le moindre symptôme; et j'ai observé que le choléra a moins sévi contre les prisonniers fumeurs d'habitude que contre les hommes libres. Les prisonniers qui ont succombé étaient presque toujours ceux qui, manquant de tout, étaient privés de la panacée du prisonnier, du tabac, et n'habitaient pas les chambrées où l'on fume. J'ai souvent, moi qui ne fumais pas, ressenti les symptômes que l'on nous disait alors être les avant-coureurs du choléra, les borborygmes, les coliques, et même quelques crampes. Mais à la plus légère indication, j'avais recours aux frictions sur l'abdomen avec l'eau-de-vie camphrée; et surtout, moyen auquel je suis redevable des plus délicieuses nuits que j'aie passées de ma vie, des nuits où j'ai fait le plus de frais de philosophie et de résignation, j'avalais, avant de me coucher, un verre d'eau sucrée, sur laquelle j'émiettai une tête d'épingle de camphre et instillai deux gouttes d'éther. J'avais un trop nombreux entourage pour que cette recette, qui, à cette époque, était très en faveur, ne fût pas employée par beaucoup de monde et avec les mêmes bons effets.

3051. Quatre ans plus tard, ayant été déposé, après avoir fait deux cents lieues par une chaleur brûlante du mois de juillet, dans un de ces cabanons renommés par leur saleté, je fus pris au point du jour d'une colique telle, que je n'en n'avais jamais ressenti de pareille, et qui fut suivie presque aussitôt d'un débordement de matières noires, dont mon cabanon fut bientôt inondé; car, dans ces lieux, on répond tard à qui appelle; et lorsqu'on m'ouvrit, on fut obligé d'entrer en sabots pour me conduire dans les lieux d'aisances. Le médecin de ces maisons n'y arrive que vingt-quatre heures après qu'on en a adressé la demande; c'est la règle; et les médicaments qu'il prescrit n'arrivent que le lendemain de sa visite. L'analogie de mon ancien traitement me revint à la pensée; et il se trouvait sur ma table des écorces d'orange que je me mis à mâcher, comme un homme qui n'a pas autre chose à sa disposition. Le soulagement fut subit, pour ainsi dire; les effets cessèrent, la cause s'apaisa; et

quand le médecin arriva, il ne put jurer que par le témoignage du pavé de L'huile essentielle de l'écorce de l'or pas démenti l'action thérapeutique essentielle du *laurus camphora*.

3052. Dans l'épidémie de grippe dernière (3015), nous en fûmes touchés successivement dans la famille; on soulageait comme de nous placer, bouche, un grumeau de camphre, de introduire les vapeurs dans les bronches par l'inspiration. Toute autre décoction la même suffocation, la même sécheresse était telle, que la surface de la trachée nous semblait pour ainsi dire brûlée. Tous ces symptômes diminuaient et se caractérisaient de meilleur augure par l'inspiration de camphre; et le mal nous a paru, moins intense et de plus courte durée ailleurs.

3053. Les personnes lymphatiques vivent d'aliments mucilagineux et sucrés, qui ont une répugnance pour les boissons liquides et les mets épicés, sont sujettes à des affections vermineuses, qui prennent les caractères les plus variés; et ces affections sont plus fréquentes que les médecins ne le croient. Le plus grand nombre des crues de vermine, des gastrites et des entérites mésentériques n'ont pas d'autre origine. Je me suis jamais à cet égard sur moi-même; et les boissons gommées et sucrées, des bains froids ne font qu'empirer le mal, dans ce cas. On a recours à l'aloès ou à la racine de réglisse lavements camphrés (\*) ou imprégnés d'une très-petite dose (à peine un milligramme) de camphre, si le mal est intense, ou à mes verres saupoudrés d'un peu de camphre, qui est à son début. Les fumeurs ne sont pas exposés à ces sortes d'affections.

3054. Il n'est pas de vermine qu'on ne tue en s'enveloppant d'une atmosphère de camphre, mais de camphre peu de tabac ou de camphre préservé des teignes et autres insectes. Un peu de camphre dans les cheveux d'un homme calme ses démangeaisons, en le débarrassant des hâtes qui l'assiègent. Le camphre tue les empoisonnant, comme l'huile ordinaire

les fétides, mais seulement des odeurs qui nous sont agréables, et qui sont peut-être fétides pour lui.

(\*) Il faut avoir soin de filtrer à froid l'eau dans laquelle on a fait fondre du camphre, afin de ne l'administrer qu'avec la

petite dose de camphre que l'eau est en solution, et pour éviter les légers accidents que le contact prolongé d'une parcelle non dissoute sur les parois intestinales.



les tûes, en les asphyxiant et en bousant les stigmates respiratoires.

J'ai habité, tout un été, une chambre raillée, contre laquelle mon lit se trouvait, était encombrée de toutes sortes de parasites de l'homme, depuis le plus puant jusqu'au plus puant. J'avais soin chaque jour d'upoudrer l'entre-deux de mes draps de camphre, d'en déposer quelques uns sur mes vêtements de nuit et dans mes chambres; jamais un seul ennemi n'a franchi cette atmosphère, et ils se tenaient tous jusqu'au lendemain matin; mais si malheur un soir de perdre de vue ma caution, je ne tardais pas à m'apercevoir qu'il m'avait oublié, que je réparais au plus vite, que mon sommeil ne serait plus interrompu par l'expérience à été répétée de cette manière plus de cent jours.

On connaissait déjà l'action du camphre sur les petits insectes; mais c'était un fait nouveau et spécial aux collections entomologiques; et jusqu'à présent on n'avait nullement appliqué à la thérapeutique, à l'école ou domestique; et c'est là le grand défaut des cadres scientifiques, de nos lignes de démarcation scientifiques, qui empêchent une passer d'une science à une autre. Nous avons dernièrement un exemple du vice de méthode, dans une circonstance qui est du à la question, dont nous nous occupons maintenant.

Les vigneron d'Argenteuil, voyant leurs vignes ravies à la pyrale, implorèrent Jupiter, pour qu'il leur fît savoir les en débarrassât. L'Académie des sciences en envoya deux à Argenteuil, qui n'est rien moins que plus savant que les autres, dans le Mâconnais. Les deux revinrent pour faire à l'Académie la relation de l'insecte; ils avaient reconnu la pyrale, dans l'impuissance de le vaincre, ils allèrent à l'auguste assemblée des dieux pour en demander l'avis; ce, d'adopter la conclusion si connue de la science publique : *laissez faire, laissez passer*. troisième causa plus longuement à son sujet, près la méthode des avocats, qui savent *parler, il n'y a pas de mauvaise*. Celui-ci proposa deux moyens : 1° d'entourer des feux autour des vignes; 2° d'élever une haie de feuilles qui contiendraient la pyrale. Le premier moyen a été pratiqué en 1816; mais les lampes coûtent cher, les vigneron n'ont pas envie de payer deux

impôts; celui de l'État est assez lourd. Le second moyen est pratiqué depuis longtemps dans les vignobles du midi de la France; et ce travail, qui a besoin d'être fait à la main, est confié à des femmes, dont la journée, dans ces régions, est à fort bon marché. Enfin, un jour, assisté de trois vigneron d'Argenteuil, qui connaissaient mieux le gîte de l'ennemi que nos agronomes de cabinet, il constata que la pyrale se réfugiait, pour pondre, dans les gerçures des ceps, et surtout dans les fentes des échelas : « Excellent procédé ! s'écria-t-il ; attendons que toutes les pyrales se soient réfugiées dans les échelas, et nous les brûlerons avec les échelas mêmes ! » exactement comme celui qui se délivrait du ver blanc du hanneton, en arrachant toutes les racines, et même tous les arbres. Tout cela prouve que MM. les vigneron ont grand tort de ne pas se croire plus compétents dans ces questions que nos académies, et de venir demander des conseils à des hommes, qui ne peuvent parler de la chose qu'en prenant conseil des vigneron. MM. les vigneron, vous en savez plus que nous en ce qui vous concerne; expérimentez vous-mêmes, cela vous coûtera moins cher; car on n'expédie jamais un savant de Paris gratis.

3057. Nous soumettons à votre expérimentation, mais à la vôtre seule, le procédé suivant, que vous varierez d'après les indications fournies par votre raison. Ce procédé nous a réussi pour chasser en petit, de certaines plantes, la vermine qui les ronge; c'est à vous de nous dire s'il est applicable à bon marché en grand.

Placez, sur la portion corticale du cep ou de l'arbre infecté, qui est exposée habituellement aux rayons solaires, un morceau de camphre, si petit qu'il soit; l'odeur en chassera les insectes, si elle se dégage assez intense; ou bien imprégnez d'odeur camphrée vos échelas, avant de les planter, en les plongeant en masse dans un cuvier rempli d'une eau sûre ou d'une eau de savon, dans laquelle vous aurez déposé un gros de camphre ou davantage, si cette dose ne suffisait pas. Ou bien ayez recours aux arrosages en grand; et il est fâcheux que la méthode des irrigations artificielles ne soit pas encore appliquée à la grande culture; une seule pompe-arrosoir mobile sur des roulettes, pourrait, dans certaines localités, préserver du fléau de la sécheresse le terrain de toute une commune. Quoi qu'il en soit, et dans le cas du fléau qui ne suspend pas seulement la végétation, mais qui la dévore, ne négligez pas le secours des irrigations, et associez-vous pour acquérir une

pompe-arrosoir commune ; si vous venez à découvrir, par des essais entrepris sur une petite échelle, que le moyen suivant remplisse son but : Jetez dans une chaudière d'eau en ébullition, un centimètre cube de camphre solide ; versez cette eau tiède dans la pompe-arrosoir, promenez la pompe de ligne en ligne, et faites-la fonctionner de manière que chaque feuille puisse être considérée comme ayant reçu un peu de cette rosée ; il paraît infiniment probable que la chenille ne rongera pas la feuille parfumée de camphre, et que le papillon s'en éloignera pour aller pondre ailleurs. Cela est probable en grand, car cela est certain en petit ; mais en grand les mouvements de l'air seront dans le cas de rendre l'effet moins énergique ; essayez.

3058. Avec quelques sachets de camphre placés de distance en distance, vous préserverez vos tas de blé de l'invasion du charançon et de la teigne. Le chaulage à l'eau froide camphrée pourrait produire le même effet.

3059. Enfin, dans les maladies cutanées (*gale, maladies pédiculaires, teigne, cancer, chancres, bubons*, etc.), ayons recours aux frictions fréquentes à l'eau-de-vie camphrée, ou plutôt aux frictions oléagineuses camphrées. Le camphre pénètre très-avant dans les chairs ; et tout insecte qui traversera l'enduit oléagineux se revêtira d'une couche asphyxiante. Mais sous ce point de vue il se présente deux catégories d'insectes bien distinctes : les insectes qui pénètrent dans les chairs, ou labourent sous l'épiderme, et les insectes qui sortent quelquefois des chairs, qui s'attachent à la surface extérieure de l'épiderme. Ceux-ci seront plus faciles à atteindre par le médicament que les autres, ils n'exigeront pas que l'application en soit faite avec tant de fréquence et d'intensité. Mais dans toute espèce de contact et de cohabitation, préservez-vous, en vous enduisant la peau d'une atmosphère camphrée, et dans les affections de ce genre qui bravent toute espèce de traitement, enveloppez le foyer infecté de cataplasmes oléagineux imprégnés de camphre.

3060. Nous terminerons ce résumé de nos nombreuses observations, en faisant observer que le camphre perd à l'air une partie de son énergie, en s'oxygénant, comme toutes les huiles essentielles, et partant en cessant de plus en plus de posséder les propriétés et les caractères des huiles essentielles ; aussi remarque-t-on qu'il devient à l'air de moins en moins volatil. En sorte qu'on doit avoir soin de le tenir renfermé pour son usage, dans une bonbonnière ou une boîte qui ferme

bien, et non pas seulement dans

3061. Il est indubitable que bien d'autres huiles essentielles et surtout les huiles vireuses rhumatismales opéreraient, dans tous les cas que nous parlons, avec une efficacité et quelquefois supérieure à celle du camphre. Le camphre présente l'avantage d'être sans danger et d'une odeur moins repoussante. C'est la substance qui nous a servi pendant près de dix ans de sujet journalier d'étude.

#### DOUZIÈME ESPÈCE.

##### Tissus spontanés.

3062. Je n'entends pas, par tissus, des tissus qui naîtraient spontanément, et animés de la tendance au développement sans avoir passé par la filière des générations successives. J'ai traité ailleurs cette question qui appartient en entier à la physiologie, et non à fait du domaine de la chimie (\*). Je ne visager ici le sujet que sous un rapport qui se rapporte aux formations biogéniques, et non aux formations spontanées. Les tissus spontanés, dans ce chapitre, ne seront que des *précipitations membraneuses*, qui tout à coup un milieu limpide, dans lequel le plus pénétrant n'aurait jamais pu en troubler la présence. Ce milieu, qui est capable de dissoudre la substance organique, est, à cet égard, que l'eau ou l'air. Nous examinerons la question sous ces deux points de vue, dans deux paragraphes séparés ; et nous démontrons, dans l'un et dans l'autre, que cette douzième espèce est un double phénomène, et que ce chapitre sera moins une démonstration qu'une réfutation.

#### § 1. Tissus spontanés de l'eau.

3063. Les grands amas d'eau étant dans lesquels se développent, fonctionnent et se décomposent des myriades de végétaux et d'animaux de toute espèce, il est impossible que le liquide en soit vierge d'albumine à quelque époque qu'on l'observe. Que si on le laisse se charger d'ammoniaque, ou de tout autre réactif de ce genre, la dissolution albumineuse entrera certainement dans le liquide pour un poids plus considérable qu'au

(\*) *Nouveau système de physiologie végétale*, t. I, p. 1783.

le liquide conserverait une limpidité. Ce principe est incontestable. Mais dans ce cas, si l'on évapore le naturel des dissolvants? L'albumine d'abord en troublant la transparence, et ensuite en se prenant en une masse fibreuse, dont il sera facile de se débarrasser. Mais le précipité affectera-t-il, selon que la précipitation sera lente; le précipité sera globulaire ou floculeux, sous l'influence de laquelle il sera lent, régulièrement espacé ou serré; le précipité sera membraneux et cassant, ou l'action sera brusque et se fera en un instant sur une grande surface. Car ce sont les choses qui se passent sous nos yeux dans les laboratoires. Or qu'arrivera-t-il si l'on a moins de pareils phénomènes, s'il n'y a pas occasion de reporter son esprit sur les productions nominales, il ne peut pas voir une substance chimique dans le précipité informe; et un être organisé dans le précipité ne peut offrir dans sa texture un peu de régularité. Or la chimie moléculaire n'a pu que la physiologie microscopique interpréter; celle-ci nous a donné les *odermes*, celle-là la *barégine*, etc.

**VERMES.** — Les mycodermes se forment de tout extrait de substances animales, que l'on abandonne à leur disposition; et comme il naît en même temps des innombrables dans le liquide, le précipité albumineux les emprisonne après les autres dans ses inextricables mailles; au microscope on les y voit s'agiter et se débattre, sans trouver une issue, et mourir en masse et d'air. Les micrographes, frappés à la vue d'un phénomène aussi curieux, l'ont interprété en disant que la membrane, qui pour eux serait la forme par l'association aboutit à des myriades d'infusoires qui succombent. Ils avertissent les observateurs de la nature qu'ils menaçaient de donner lieu à un effrayant de ces productions si curieuses; le rapport de la coloration, de la forme, de l'aspect, selon que le liquide est saturé, qu'il est exposé à une évaporation plus ou moins rapide, à la lumière ou à froid ou à la chaleur, selon enfin

que le mélange des dissolutions est plus ou moins riche en substances diverses.

3065. Lorsqu'on abandonne en août du vin ordinaire à une évaporation spontanée, il ne tarde pas à se couvrir d'une couche de granulations blanches comme la neige, qui au microscope affectent la forme régulière de grains ovoïdes, étranglés légèrement en cocons, de mêmes dimensions, et que le mouvement du liquide ou les tremblements du porte-objet seraient dans le cas de faire prendre pour des monades. Ces granulations ne sont que le précipité globulaire du gluten du vin, gluten que l'acide tartrique tenait en dissolution. Mais ce gluten a perdu sa ductilité et sa solubilité primitives, en s'associant au tartrate de potasse du vin.

3066. **BARÉGINE.** — Les premiers chimistes qui se sont occupés de l'analyse des eaux minérales, avaient depuis longtemps reconnu cette matière, qu'ils désignaient, les uns sous le nom de *matière grasse des eaux minérales*, les autres sous celui de *matière animale*, d'autres enfin, sous celui de *matière végéto-animale des eaux minérales*. Anglada l'appela plus tard *GLAÏNE*; et Longchamp en 1853 substitua à ce mot celui de **BARÉGINE**, qui a le tort de remplacer un mot général par un mot faussement spécial. L'innovation a porté son fruit; car, en vertu des mêmes droits ou plutôt en vertu d'un droit supérieur, sous trois rapports, à celui de Longchamp, simple prolétaire, qui n'est ni magistrat, ni membre de l'Institut, Séguier ayant été prendre les eaux de Luchon, a nommé, en 1857, cette substance **LUCHONINE**, laquelle prendra le nom de **NÉRISINE**, si jamais un personnage plus illustre prend fantaisie de faire de la synonymie chimique aux eaux de Nérès, et plus tard, et en vertu des mêmes droits, prendra sans doute, il faut l'espérer dans l'intérêt des progrès synonymiques, les noms de **VICHINE** à Vichy, de **CAUTERÉSINE** aux eaux de Cauterets, de **RYKUMINE** aux eaux de Rykum, de **GEYZERINE** aux eaux de Geyzer, etc.; liste à laquelle nous avons l'honneur d'ajouter, par un sentiment national de reconnaissance, les noms de **GENTILLINE**, en l'honneur des lavoirs de Gentilly, notre promenade habituelle; d'**AMULARINE**, en l'honneur de la fontaine Amulard, la seule nalade qui ait fixé sa source sur les boulevards de Paris; de **TRIVAUSINE**, en l'honneur de l'étang de Trivaux à Meudon; d'**OURCQUINE**, en l'honneur du canal de l'Ourcq; d'**ENGHIENNE**, en l'honneur des eaux d'ENGHIEN, le Barégine du département de la Seine, le Barégine des bourgeois;



liste que nous nous réservons le droit d'augmenter encore, selon que nos inspirations hygiéniques nous amèneront sur les bords des diverses sources ou ruisseaux de nos environs (\*). Et ceci n'est pas une mauvaise plaisanterie ; c'est une conséquence rigoureuse de l'exemple donné par la méthode académique. Car il n'est pas un seul cours d'eau dépositaire des rebuts de fabrique, ou des écoulements de fumier, qui ne donne par évaporation, en plus ou moins grande quantité, une substance analogue à la *barégine*, avec un caractère distinctif spécial à la localité ; un précipité albumineux emprisonnant dans son tissu les sucs oléagineux, les savons sulfureux, les sels minéraux et enfin ammoniacaux, tenus en solution ou en suspension par le liquide ; et plus les eaux seront riches en sulfures ou en carbonates alcalins, plus la *barégine* sera abondante et caractérisée.

5067. En effet, ce qui se passe dans nos laboratoires doit avoir lieu, sur une plus grande échelle, dans la nature. Or nous connaissons par combien de réactifs l'albumine des tissus organisés est susceptible d'être rendue soluble dans l'eau. Donc partout où ces réactifs rencontreront l'albumine, quelle qu'en soit l'origine, ils la dissoudront, et ils l'abandonneront ensuite à la précipitation, en se neutralisant. Or qui oserait nier l'existence des tissus albumineux dans les espaces souterrains que traversent les cours d'eau, dont s'alimentent les sources minérales ? Les eaux de la pluie qui filtrent à travers les couches végétales, filtrent à travers un mélange de détritiques riches en albumine végétale et animale, provenant de la désorganisation d'une foule variée de tissus ; en traversant certaines galeries souterraines, elles rencontrent en masse des fongosités qui ne sont jamais plus azotées que dans un milieu sombre et aéré ; les terrains secondaires eux-mêmes sont encore imprégnés de tissus albumineux, dont l'action du feu nous révèle plus que des traces, et dont les réactifs se chargent encore aujourd'hui, dans nos laboratoires, comme ils l'auraient fait à la première époque de la fossilisation. Jetez dans ces eaux sulfureuses un animal mou ou une plante fongueuse ; ses tissus ne tarderont pas à s'y dissoudre en plus ou moins grande quantité, selon que le degré de leur température sera plus élevé et que leur hépatisation sera plus intense ; et les individus sembleront tôt ou tard y disparaître à la vue simple. Or que de vers, que de mollusques

terrestres ou fluviatiles, que d'insectes fusiformes, les eaux minérales ne repassent pas, avant de se déverser dans les sources, à la lumière et au grand air ?

5068. Mais ici une nouvelle réaction chimique doit avoir lieu ; la lumière, l'air, les terreux qui reçoivent ces eaux, doivent en diminuer la capacité de se combiner à l'albumine. Car l'acide carbonique, qui servait de dissolvant à l'albumine, se dégage ; les sulfures qui servaient à neutraliser les autres vont se neutraliser eux-mêmes, par double décomposition, calcaires du bassin, ou se décomposent sous l'influence des rayons lumineux ; la température augmente dans une si grande proportion, qu'elle diminue au contact de l'albumine, abandonnée par tous les réactifs ; à la fois, se précipitera sous mille formes et viendra se déposer sur les parois des bassins avec d'autant plus d'adhérence qu'elle aura servi à neutraliser son dissolvant ; qui arrive sur les bassins en pierre et de nos blanchisseries, ils se couvrent de savon calcaire. Ainsi, dans les sources thermales, on trouvera à la fois l'analyse, de l'albumine précipitée, et l'analyse dissoute. On recueillera l'une sur les parois, à toutes les substances qui l'accompagnent ; le liquide ; on obtiendra l'autre par la dissolution du liquide, avec des caractères qui dépendront de l'albumine déposée sur les parois, et qui varieront, sous le rapport de la couleur, selon que l'évaporation aura été plus ou moins haute température, et selon que le liquide plus ou moins consistant aura été plus ou moins varié en quantités et ces caractères varieront selon la saison des chaleurs et de la sécheresse et des pluies.

5069. Mais cette substance albumineuse ne saurait s'attacher aux parois, et ne peut devenir le réceptacle, et je pourrais dire l'engrais d'une foule de végétaux qui, à l'œil nu, pourraient présenter de la coloration et d'aspect différent et l'exposition, et fournir l'occasion de dissidences, entre les chimistes ; à l'étude des eaux minérales, par le morcellement de l'ancienne méthode, la cause des dissidences entre ces dernières académies n'est que

(\*) Voyez, dans le *National*, 1833, notre analyse critique du travail de Longchamp ; et le *Réformateur*, 1835, n° 328, 2 septembre.

ne sous le nom de mousse, et nne être une modification du s de Thore; cryptogame qui, académicien, résulterait d'une , laquelle l'oxygène et l'azote l thermale de Nérès sont mis en rande partie de ces gaz restant e dans les cellules de cette ba- te-t-il, devant lequel *l'imagi-*; ce qui est vrai, et exactement ation se perd toutes les fois uier, à Luchon, prend ces con- la barégine; et Longchamp ait vu la barégine que dans la tient par évaporation de l'eau it que la barégine devient verte, d'eau ordinaire se mêle à l'eau lant à son tour avec la barégine, s qui se forment partout où le n pas seulement là où il se mêle aire.

de l'automne 1836, un jeune acrait tous les ans les loisirs de tude chimique des eaux de Ba- nt de partir, était venu causer analogies de la barégine, revint es investigations. — J'ai étudié ond, me disait-il, la structure i barégine; j'en ai le dessin chez si, j'en ai depuis près de dix ans cartons; le voilà. — C'est bien ; vous avez donc été à Barèges? s j'ai été à Gentilly, à cinquante ghien à quatre lieues de Paris; pas sorti de ma chambre, pour stance confervoïde; car l'échan- e papier provient d'une certaine dinaire que j'avais abandonnée oire placé à l'obscurité; aussi, ervoïdes sont-ils grêles et étiolés. tres qui se sont formés dans la ie à la lumière; c'est la même éuité, qui, à un grossissement

, offre à peine des dimensions e mesurées; mais la couleur en ce que vous aurez probablement : dans les caveaux et les lieux rez observé la barégine confere- le filaments blancs; partout où ra été exposée aux rayons lumi- z vu les mêmes filaments verti- nt comme vous le dans; aussi, ajoutait avec l'ac-

surprise mon interlocuteur; oh! vous avez été à Barèges. — Certes non, je me suis contenté d'aller, aidé de la théorie, qui est la même à Barèges que chez nous, visiter nos eaux triviales, nos eaux prolétaires des environs de Paris; et la barégine m'a coûté très-peu de frais de voyage.

3071. Huit jours après, une lecture académique ajoutait un nouveau nom à la LUCHONINE de Séguier; je ne le retrouve pas sur mes tablettes, mais on le retrouvera dans quelque coin de nos journaux; je n'en ai nullement besoin; nos lecteurs auront, dans les considérations qui précèdent, un moyen de se fixer, sur la valeur de ces créations nominales, et sur l'influence qui donne l'importance d'une publicité hebdomadaire à des questions résolues depuis plus de quatre ans.

3072. Ne prenez pas une confève et encore moins une mousse pour la barégine; ne prenez pas la barégine pour le chaos qui renaît, ou pour l'organisation qui recommence; ne la voyez que dans un simple précipité ou extrait savonneux et albumineux; et cherchez-la dans la première mare venue, vers la fin de l'été.

## § II. Tissus spontanés de l'air.

3073. Les recherches eudiométriques sur l'air atmosphérique se sont toujours arrêtées à l'évaluation des gaz; on n'a pas attaché la moindre importance à l'étude des vapeurs. Aussi on n'a pas constaté la moindre différence entre l'air infecté et l'air non infecté, entre l'air de la campagne et celui des villes, entre l'air des montagnes et celui des marais, si ce n'est sous le rapport des proportions de l'oxygène, de l'azote et de l'acide carbonique. Depuis 1836, nous n'avons cessé, dans nos livres et dans nos cours, de nous élever contre cette méthode, qui, en affectant une rare précision, se montrait la plus inexacte des méthodes; car il n'y a rien de trompeur comme la précision qui ne s'applique qu'à deux ou trois éléments, et qui néglige tous les autres.

3074. L'air est dépositaire de vapeurs d'eau qui ne sont pas pures, mais qui servent de véhicule à une foule de produits, provenant des émanations du sol et de la respiration des animaux. On en a un exemple dans les brouillards des villes, qui sont d'autant plus fétides qu'ils sont plus épais; ces brouillards, en effet, servent de dissolvant aux huiles empyreumatiques de la combustion, à l'acide carbonique de la fumée, aux émanations ammoniacales et hydrosulfatées des fosses d'aisances et aux produits de la respi-



ration des animaux. La pluie qui tombe sur un sol desséché répand une odeur à laquelle l'humidité seule peut servir de véhicule. Pour se faire une idée approximative des produits dont notre respiration et notre transpiration cutanée sont susceptibles de charger l'air ambiant, qu'on souffle sur une lame de verre, surtout à jeun, et qu'on place la lame de verre sur le porte-objet du microscope; on y découvrira sans peine une foule de dendrites d'hydrochlorate d'ammoniaque, et une couche appréciable de gouttelettes oléagineuses et albumineuses, laquelle, à l'œil nu, donnera les anneaux colorés des couches de mince épaisseur. Si jamais on pousse plus loin les recherches, et qu'on recueille une plus grande quantité de ces produits, on y trouvera des acétates acides, des phosphates d'ammoniaque, etc. Ainsi l'air des lieux habités se charge d'une quantité considérable de vapeurs acides et alcalines, qui peuvent servir de menstree à l'huile et à l'albumine, et rendre ces deux substances volatiles avec elles (65), par le fait seul de leur réciproque association. L'air enfin est imprégné de substances végétales et animales, qui, selon les circonstances, peuvent y séjourner ou s'en précipiter plus ou moins lentement. Le froid, qui condense les vapeurs; la chaleur, qui raréfie l'air, dépouillent également l'atmosphère de toutes ces impuretés qui s'en précipitent sous forme de pluie, et de brouillards, ou sous forme de poussière. Mais on ne se refusera pas à admettre qu'elles peuvent aussi s'en précipiter par la neutralisation des substances qui leur servent de menstree; la conséquence est rigoureuse. Or, dans tous ces cas, l'albumine dissoute dans l'eau se précipite alors sous forme de membranes plus ou moins aranéuses; l'albumine de l'air pourra aussi se précipiter, dans des cas plus ou moins extraordinaires, sous forme de fils ou de flocons; et il n'y aurait rien de si étrange à admettre que ces fils d'araignée, qui voguent dans les airs aux premiers rayons du printemps, et que le peuple désigne sous le nom de la *bonne Vierge qui file*, soient, au moins en certains cas, les produits spontanés d'un précipité albumineux. Cependant je suis bien éloigné en même temps de nier, que la plupart de ces apparitions aranéuses soient le produit de petites araignées, que les premiers rayons du soleil viennent de faire éclore.

3075. L'observation suivante m'a fourni les moyens d'expliquer la raison, qui porterait ainsi les araignées à filer des tissus que le vent enlève. Au mois de septembre 1837, époque à laquelle

l'araignée à gros abdomen et à pattes (*aranea diadema*) étend ses filets vert les orties de nos boulevards et sur les arbres des jardins, j'enlevai à la pointe de ma canne ces gros porte-couronne qui venaient de paquets d'œufs tout près de lui: il faisait assez fort; aussitôt l'araignée se mit à dévider son anus un tissu que le vent semblait filer, et qui s'étendait de proche en proche la longueur de deux pieds, comme un écheveau de fil que le vent déviderait et allongerait mesure. Ce paquet dévidé présentait toutes les caractères des *fils de la Vierge*, que nous portés au loin par le souffle de la brise pendant quelques temps. L'araignée cessa son dévidage, et sentit que l'écheveau s'était accroché à un rameau; et elle se détacha alors de la canne, flottant dans le parachute qu'elle venait de filer. Les jeunes araignées doivent, pour se transporter à ce moyen de transport, pour aller du sommet d'un arbre à un autre, pour être en mesure de se rapprocher, et ne pas s'attacher à terre, au point où la mère a déposé des œufs en un même paquet. Chacune de ces araignées doit se créer un petit parachute par le souffle du vent dévide, et qui a assez de force pour porter au loin le petit insecte, sans qu'il ait à craindre une chute qui lui serait funeste. Ces parachutes de gaze sont les *fils de la Vierge* qui voguent dans les airs jusqu'à ce qu'ils rencontrent un obstacle, et reliaient l'insecte voyageur à l'animal veut passer ensuite d'une branche à une autre pour y fixer la trame de sa toile, peu près le même système; il se pend à la toile, et se rend à son poids, et se rend à la toile opposée, par suite de l'impulsion qu'il s'est donnée en se balançant, ou bien porté par le vent. Nous reviendrons sur ce sujet, sous le rapport chimique, en nous occupant de la suite.

3076. La publication du *Nouveau système de chimie organique* a fixé l'attention des chimistes sur la théorie des tissus spontanés, ainsi que sur l'imperfection de nos analyses de l'air. Vogel (\*) a admis dans l'air une substance azotée, qui se comporterait exactement comme les substances azotées, mais qui, d'après lui, viendrait que de la transpiration cutanée. (Académie des sciences, 30 juin). Bousquet annonce l'existence dans l'air d'une substance hydrogénée; il a vu noircir l'acide sulfurique au voisinage des routoirs; mais on le voit

(\*) *Journal de pharmacie*, tome XXI, page 121.

on l'expose à l'air atmosphérique. Les expériences de Rigaut Delille et de ses élèves, lesquels la rosée condensée sur du verre donne une eau putrescible, composée de matière azotée, et qui, par sa fermentation, offre un précipité qui passe du blanc au pourpre; ce qui est susceptible de clarification, en pensant que la rosée a des surfaces organisées; et la rosée considérée comme un véhicule à cause de sa grande puissance de Boussingault n'ajoutent rien à l'œuvre, qui est plus compliquée que celle de l'auteur; ce n'est pas seulement l'air pur ou combiné qui existe dans l'air, le gaz carboné, de l'hydrogène sulfureux pure ou combinée, et toutes les fois que ces réactifs sont dans le cas de se rencontrer ou se dégager à l'air. Ces substances, en tombant dans l'eau, se carbonisent; et en tombant dans l'acide d'argent, elles le précipitent par leurs chlorures. Il est, en fait de recherches chimiques, des choses que le raisonnement et l'analyse ne pourraient le faire les plus nombreuses.

#### FIN DE LA DEUXIÈME DIVISION (1467).

##### A L'ÉTUDE DES ANIMAUX MICROSCOPIQUEMENT DITS INFUSOIRES.

Il y a plus d'un siècle, les microscopiques frappèrent l'imagination; cette découverte s'enveloppa, ainsi que les révélations, d'un merveilleux, qui fut la base de la physiologie de ces animaux, car cela seul qu'ils étaient invisibles leur eurent rien de commun avec l'ordonnement de notre monde visible; et Lamarck, en avant, en plaçant une partie des animaux et figurés par Muller près des animaux pas secouer tout à fait le préjugé à l'égard d'eux. D'après lui, les infusoires sont des gélatiniformes, dépourvues de nerfs, de nerfs, d'organes de la digestion son opinion était encore professée par les physiologistes en 1827, époque à laquelle nous publions nos premières recherches. « Des animaux qui se contractent, disions-nous (\*), sont pourvus

de muscles, et par conséquent de nerfs; ils ont peur, donc ils pensent; ils évitent un obstacle, donc ils le voient; ils reculent au moindre contact, donc ils ont le sens du toucher; et en même temps, par une induction plus hardie alors que les précédentes, nous démontrâmes le mécanisme de la contraction musculaire sur le rotifère (1876). Cette idée fixa l'attention des observateurs, et surtout la considération suivante: « Le muscle, réduit à sa plus simple expression, peut s'offrir sous la forme d'un simple cylindre de  $\frac{1}{100}$  de diamètre, qui dès lors est dans le cas de se confondre, par l'aspect et la coloration, avec tous les tissus ambiants; et partant il existera invisible à nos moyens actuels d'observation. Si l'on plaçait sous les yeux de l'observateur, sur le porte-objet du microscope, un filet élémentaire de l'un des muscles de nos plus grands animaux, sans lui en indiquer l'origine, il serait exposé à ne jamais pouvoir la deviner. »

3078. A la même époque, 1827, dans le travail sur l'alcyonelle, nous démontrâmes (1936) qu'on avait pris pour des animalcules des lambeaux de tissus, et pour des infusoires, des fragments de polypes; enfin, que ces polypes d'eau douce, si hétéroclites, étaient très-élevés dans le cadre zoologique, et que l'alcyonelle, tant défigurée par l'Encyclopédie méthodique, jouissait de la structure des céphalopodes; nous démontrâmes en même temps l'utilité des réactifs chimiques, comme moyens anatomiques.

3079. On commença à abandonner dès ce moment l'ancienne définition des infusoires, et on se reporta sur l'étude de leur complication. Ehrenberg est l'un de ceux qui s'est jeté avec le plus d'activité dans cette voie de recherches; mais il est fâcheux que la méthode et la patience de l'observateur n'aient pas présidé aux investigations de l'auteur; tant d'efforts et tant de zèle n'auraient pas abouti à des résultats aussi complètement erronés; il est encore plus fâcheux que de tels travaux soient adoptés de confiance et imposés à la publicité, par l'influence des noms que la politique a rendus encore plus puissants que la science elle-même. Ehrenberg a dessiné pour des organes, des accidents de surface, dont il n'a pas eu l'occasion de se rendre compte par les lois de la réfraction. Il a vu des muscles et des nerfs dans des plis d'une membrane qui se dessèche, et des estomacs dans des globules. Pour démontrer l'existence de ces estomacs, il a placé les animalcules dans une solution d'indigo, pensant

*voir sur les tissus de nature animale, p. 21, et 1829 du Répert. général d'anatomie.*



que l'animal, en avalant l'indigo, colorerait ainsi ses estomacs transparents aux yeux de l'observateur. Mais l'auteur n'a pas fait attention que l'indigo ne se dissout pas dans l'eau, qu'il y reste en grumeaux isolés, et en grumeaux d'un calibre tel, que pas un seul ne saurait entrer dans l'œsophage des plus gros de ces animalcules. Ensuite, ces animaux n'ont aucun appétit de substances semblables à l'indigo, puisqu'ils meurent dans une eau empoisonnée par cette substance; mais un animal n'avale point ce qui lui répugne, il le repousse en le flairant; il se contracte en lui-même en présence du danger, et ne se développe de nouveau dans le liquide que lorsqu'il sent le danger éloigné. Donc l'indigo ne saurait pénétrer dans les estomacs de ces animalcules. L'indigo, que l'auteur a cru voir en dedans de l'animal, était donc au-dessus ou au-dessous de lui; et les organes qu'il a pris pour des estomacs plus fortement colorés, ne sont que des organes d'un pouvoir plus réfringent que le reste du corps, et qui par conséquent réfractent le bleu avec plus d'intensité que ne le font les tissus qui les environnent. En effet, placez ces animalcules sur un porte-objet de verre bleu, et vous observerez les mêmes phénomènes qu'a cru voir Ehrenberg; et si tous les organes globulaires, qui seront plus colorés en bleu que les autres, sont par cela seul des estomacs, vous pourrez en compter neuf à dix dans un *kolpode*. Mais, ce qui achèvera de rendre compte de l'illusion à laquelle nous sommes redevables des idées d'Ehrenberg, examinez avec soin tous les accidents colorés que vous croyez voir sur un infusoire placé dans une goutte aqueuse d'indigo, et puis déplacez l'animalcule avec la pointe d'une épingle, il vous arrivera souvent de voir attachés au porte-objet, les accidents que vous croyiez voir dans l'intérieur de l'animalcule même. Quant au moyen d'observation tiré des accidents que présente l'animalcule sur le point de se dessécher, il n'y en a pas de plus illusoire et de plus trompeur; car il serait peu rationnel de déduire les phénomènes de structure et d'organisation, des modifications qu'offre un animal qui se désorganise. Lorsque nous publiâmes nos premières méthodes d'observation pour les infiniment petits, nous ne nous attendions pas à les voir donner lieu à des applications de ce genre. Nous avons été moins surpris de voir celles-ci en faveur auprès de l'Académie des sciences de Paris.

L'exemple suivant, qui est tout récent, donnera la mesure du talent d'observation du seul de ses membres, à qui il a été enjoint de s'occu-

per plus spécialement du microscope. Gervais trouve, au canal de l'Oureq, conferves, des granules qui lui paraissent rieurs; il en conserve l'hiver et en fait amis et à ses protecteurs. Turpin n'est pas. Celui-ci déclare que ce sont des graines *phé*; mais le jeune auteur, mieux avis, connaissait notre travail sur l'alcyonelle. L'opinion du juge, et lui apprend à voir de plumatelle ou de cristatelle, dans le juge prenait pour la spore d'une m. Mais cet œuf est hérissé, sur sa périphérie piquants bi ou tricuspides au sommet. Mais cet organe couronné d'un ra-cils; la figure paraît dans les comptes l'Académie des sciences, pag. 41. Mais l'auteur découvre deux fautes grossières dans le dessin; d'abord, l'académicien n'a pas le bourrelet de l'œuf, bourrelet qui établit de cet œuf avec celui de notre alcyonelle. L'académicien n'a décrit qu'un seul rang de cils, il existe deux qui partent du sillon de l'œuf proprement dit de son bourrelet.

Enfin, l'œuf est éclos au printemps, sorti un animal que l'académicien a dessiné, et qu'il a sans doute dessiné d'après le souvenir le quatrième; car depuis les Rœsel et Leder Müller, jamais le polype dénaturé d'une manière plus étrange. Gervais par le dessin que l'auteur en a publié dans les *Annales des sciences naturelles*, tom. VII, pl. 2, fig. 8 et 9, septembre 1855, en vertu desquelles l'auteur rétablit la Cristatelle, d'après un animal qui se trouvait conformé, il est vrai dans toutes les parties qui sortent de l'œuf, ainsi que nous nous sommes efforcés de le démontrer publiquement, si la nous était permise. Quoi qu'il en soit, ce dessin était peu embarrassant à faire en trois jours, une chose plus embarrassante, c'était d'expliquer comment il se faisait que des œufs épines sortaient d'un animal aussi mollassé. L'académicien de s'écrier en face de ses collègues ébahis: *Quelle est la malheureuse malade à pondre des œufs aussi horribles hérissés de crochets?* ce qui inquiétait beaucoup sa philanthropie; lorsqu'il vit l'animal pondre des œufs lisses et sans crochets, preuve que les crochets ne poussaient qu'après la ponte; et il les a dessinés sur la figure précitée. Ce dessin de polypes qui pondent le troisième jour, et qui pondent au printemps, est curieux pour nous, qui n'avons trouvé le



s à pondre qu'en automne. Mais enfin cherché à nous éclairer par les figures et, ô méprise académique ! ô Minerve française ! comment trouver le mot qualifier votre erreur ? le paquet que ris pour un œuf de l'animal est tout ion excrément ; oui, ce que vous avez lettre (d) sur la fig. 9, pl. 2, tom. VII l'an us et non de l'oviducte ; il a été e canal intestinal et non par l'ovaire ; avions averti de la mystification, en observer (\*) que Roesel, avant vous, is ces saletés pour la coiffe des racines. Ainsi la solution du problème qui doit r sur le sort de la *malheureuse mère*, ore obtenue par la méthode académique cette question intéresse assez philanthropie, nous allons prendre la ucher à ce grave sujet. L'animal, dans démie a trouvé le moyen de réhabie e *cristatelle*, est tout simplement un ilion d'alcyonelle ou plumatelle, rata in ou de frayeur, et ne trouvant pas e dans le verre de montre de l'obser- s l'avions figuré sous cette forme, et ns grossi, dans le *Mémoire sur l'al-* . 13, fig. 9 ; et pl. 16, fig. 1). Les œufs e pond, non pas au printemps, mais , sont lisses et tels que nous les avons 14, fig. 4 à 9) ; ils sont ovales, aplatis 'un bourrelet, sans communication proprement dit ; ce bourrelet possède ation différente de celle du corps de e voit marqué de stries transversales cées, quand on en observe les parois jour ; ce bourrelet se désorganise bien œuf n'écloie ; et son tissu se désagrége, er l'œuf aux corps ambiants ; ses stries s deviennent, en s'isolant successive- anières terminées par deux ou trois e qu'à une certaine époque, le bour- uit à sa paroi interne ; et son écorce osée en cils rayonnants, qui semblent ns la commissure qui unit le bourrelet à peu près comme l'écorce du cerisier n lanières transversales, et que le test graines se déchire en pellicules d'une ularité. A la faveur de ces débris de let, l'œuf s'accroche aux conferves, s qui recouvrent les pierres siliceuses, époque de l'éclosion, l'animal se trouve

dans la position qui est favorable à sa nutrition. Voilà tout le mystère, qu'une étude continuée pendant plus de trois jours aurait probablement fait découvrir aux micrographes de l'auguste assemblée. Nous terminerons cette petite leçon toute personnelle par la réflexion suivante : « A quoi servent les rapports académiques et la solennité dont la presse a l'ordre de les environner, quand un jeune auteur y voit plus clair, sur la détermination du corps en litige, que l'académicien rapporteur ? »

#### 1<sup>o</sup> Règles générales relatives à l'étude des animaux microscopiques.

3080. 1<sup>o</sup> Les micrographes regardaient la monade comme l'animal le plus simple de la création, et cela parce qu'ils ne pouvaient pas découvrir un seul organe, avec leurs instruments les plus puissants, dans un être d'une aussi petite dimension. Leur opinion était donc basée sur un sophisme, en vertu duquel tout ce qui est invisible n'existerait pas, et en vertu duquel Paris, observé à vingt lieues de distance, serait la plus petite des mesures de la France. Avant la découverte du microscope, les observateurs regardaient, par suite du même raisonnement, comme les animaux les plus simples, les animalcules de deux ou trois millimètres de diamètre. Il ne faut plus désormais voir les limites de la création, dans les limites actuelles de l'observation, et arrêter l'analogie à la puissance de nos grossissements. Quand un être est trop petit pour que nous puissions en saisir les détails, ne traduisons pas ce fait par celui-ci : « Cet être n'a aucun détail ; il est de la plus grande simplicité. »

En conséquence, la monade, ce globule à peine distinct, si ce n'est par ses mouvements, aux plus forts grossissements de nos microscopes, peut être aussi compliquée qu'un brachion (pl. 19, fig. 6) ; elle n'en diffère que par des dimensions 100 fois moins grandes. Mais elle se meut et elle se propage comme le brachion ; donc elle est aussi compliquée dans son organisation que le brachion lui-même.

3081. 2<sup>o</sup> Ayez recours à l'analogie, pour obtenir le résultat que l'observation directe vous refuse ; mais que l'analogie ne soit que la continuation en ligne directe de l'observation.

3082. 3<sup>o</sup> Méfiez-vous des accidents qui sont les produits de la dessiccation et de la mort. Une bosselure au microscope, un pli formé au hasard et d'une manière toute mécanique, est dans le cas de prendre la place et l'aspect d'un organe véritable.

sur l'Alcyonelle, 1827, part. I, § 11.

3083. 4° Puisque le scalpel est impuissant à démembrer les organes de ces infusoires, ayez recours aux réactifs, qui rendent certains organes saillants, en amincissant certains autres, qui colorent les uns plutôt que les autres; mais interprétez sagement les effets de ces réactions. Ne prenez pas ce que vous voyez, par transparence, au-dessous du corps de l'animal, pour des objets qui auraient pénétré dans le corps de l'animal même. L'ammoniaque est éminemment propre à cette dissection chimique, en ce qu'elle dissout les tissus albumineux très-jeunes, et qu'elle colore, à travers les parois, les produits de la digestion, incolores jusque-là. L'éther amincit les tissus oléagineux et coagule les autres; l'alcool, en coagulant les tissus albumineux, les rend beaucoup plus opaques; enfin les acides rendent transparents les tissus osseux opaques. C'est à la faveur de ces diverses réactions que nous avons mis à nu l'organisation des polypes (\*) et celle des helminthes (\*\*).

3084. 5° Ayez soin de mesurer tout ce que vous décrivez à chaque réaction nouvelle, afin de suivre l'organe d'une manière sûre, dans toutes les transformations de l'individu, et d'asseoir vos analogies sur des données précises.

3085. 6° Ne prenez pas l'animal malade ou rentré en lui-même, pour un animal différent; ni deux animaux accouplés pour un animal de nouvelle espèce ou un animal qui se scinde en deux. Surtout ne prenez pas l'œuf sur le point d'éclore pour un animal parfait; et c'est, nous en sommes certain, ce qui est arrivé aux micrographes, depuis Muller jusqu'à nous. Muller a décrit, sous le nom de *leucophra conflictor*, et, après lui Lamarck, sous le nom de *trichoda conflictor* (*Encycl.*, pl. 10, fig. 1), une sphère très-opaque, qui reste à la place où on la surprend, frémissante, mais immobile, se contractant comme par des commotions électriques, mais restant opiniâtrement attachée au point du porte-objet où le hasard l'a mise, comme l'huître à son rocher; animal sournois, et singulier conspirateur, qui ne communique avec personne, et ne se dérobe pas à l'inquisition. La fig. 8, pl. 19, donne le signallement exact de l'un de ces factieux microscopiques; il est opaque, parsemé de globules et de plis sur sa surface; mais de plis tels, qu'on en observe sur un test qui se dessèche. D'autres fois, il est

comme partagé en deux calottes par un équateur plus opaque que tout le reste de la sphère. Lorsqu'on cherche à se rendre compte de la cause de ses mouvements saccadés, on connaît qu'au-dessous de l'écorce plissée et globulaire, une masse se déplace en sur elle-même, autour d'un axe vertical serait par le centre de ce globe; et cet axe, en se déplaçant ainsi, trace à l'œil des lignes concentriques qui vont et viennent, et que l'on peut représenter en ( $\alpha$ , fig. 8, pl. 19). Il y a ici tout ce qu'il y a de soupçons, et des soupçons qui révéleront tout à coup une analogie; on se dit que ce conspirateur est un fœtus qui conspire sa coque, et qui se déplace et s'étend pour rompre et s'échapper dans l'eau, enfin *leucophra* n'est qu'un œuf d'un infusoire qui a servi tant d'œufs d'insectes sur le point d'éclore, que je ne saurais mieux comparer ce qu'il a servi sur la *leucophra* conspiratrice, que j'ai vu sur l'œuf des chenilles et des insectes. Pour vérifier mes soupçons, je pris une aiguille, une de ces *leucophres* (fig. 8, pl. 19), et je la déposai toute dans l'eau d'un verre de montre, placé sous l'objet de mon microscope double, qui, au-dessus de notre conspirateur, dont le mouvement rendait l'observation plus facile. J'ai ainsi parcouru toute la surface de l'œuf pour m'assurer qu'il ne renfermait rien de solide, de quelque genre que ce fût. Le résultat fut, à la place de mon conspirateur, deux valves ouvertes par déchirement; et dans le liquide, un brachion du genre *leucophra* (fig. 6, pl. 19), et qui me parut se rapprocher bien au *brachionus mucronatus* de Lamarck (pl. 28, fig. 6 et 7). La *leucophra* conspiratrice, donc qu'un œuf de brachion sur le point d'éclore. Or il n'est pas rare de trouver ces brachions, à la naissance de leur queue, qui offre tous les caractères et les dimensions de la *leucophra conflictor*, c'est-à-dire un millimètre en diamètre, tandis que le *brachionus* n'en a que  $\frac{1}{3}$  environ de millimètre en longueur. La prétendue *leucophra* (fig. 8) n'avait qu'un rapport qui existe entre la queue et l'animal qui le porte, ainsi qu'on peut le voir dans les fig. 26, 29, 30, pl. 28, de l'*Encyclopédie*.

(\*) Mém. sur l'*Alcyonelle*, 1827.

(\*\*) *Annal. des sciences d'observation*, tom. II, p. 244, 1829.

(\*\*\*) Quoique je n'en aie pas la preuve directe, il est plus que

probable que bien d'autres êtres enregistrent des observations micrographiques ne sont que des œufs à la naissance de *leucophra* et *cincta* de Muller (fig. 4, 8) sont dans ce cas.

enex soigneusement compte des for-  
des découpures de ses bords, afin de  
xposés à croire que l'animal pousse  
s organes, alors qu'en rentrant en  
l met à découvert des appendices de  
me cela est arrivé à Dutrochet, qui  
re d'yeux pédiculés et une paire de  
ans quatre piquants du test d'un  
29, fig. 7, *Mémoires sur les végé-  
minaux*, 1837).

Je prenez pas surtout l'anus pour la  
r les animaux où ces deux ouvertures  
ort près l'une de l'autre, comme cela  
égard des brachions; et à ce sujet il  
ans intérêt de nous livrer à quelques  
nts, sur la structure et les analogies  
sse d'infusoires. Dans notre mémoire  
elle (en 1826), nous avions signalé  
ontestables des polypes avec les cépha-  
culés. Dans les *Annal. des sciences*  
n, 1829, et plus tard, dans la pre-  
du *Nouveau système de chimie*  
1833, pag. 239, nous avons signalé  
out aussi incontestable, de la struc-  
fère (pl. 19, fig. 1) avec celle des  
s poulpes; nous sommes en mesure  
l'étendre cette grande analogie aux  
. 19, fig. 6).

otifère (1576), cet animal jadis por-  
x roues dans les livres des microgra-  
lus aujourd'hui, depuis notre travail  
nes respiratoires, que porteur d'un  
analogue à celui des polypes de l'ai-  
is non tentaculé. Ce fer à cheval est  
qui se couvre de cils d'expiration, et  
aspiration les corpuscules dans l'or-  
glutition. La fig. 1, pl. 19, le repré-  
nnant et attaché par le trident de sa  
ntre la surface du porte-objet; il a  
gueur de  $\frac{1}{12}$  à  $\frac{1}{14}$  de centimètre. Il s'al-  
nt plus qu'il a plus épuisé le milieu  
ppe. Lorsqu'on l'emprisonne dans la  
porte-objet à réactifs (486) rempli  
on le voit s'étirer d'une manière pro-  
devenir d'autant plus transparent  
avantage. Lorsque le milieu est épuisé,  
i queue du porte-objet, et il vogue  
le comme un trait qui traverse l'air.  
t le temps que l'animal fonctionne,  
es deux demi-lunes (m) s'écarter et  
er alternativement, comme deux  
nternes que ferait mouvoir la masti-

cation. On voit quelquefois l'animal s'arrêter et se  
contracter brusquement (fig. 5), et puis se déve-  
lopper avec précaution, pour saisir avec le trident  
de sa queue (q), comme avec une main, un corps  
étranger qui s'était engagé entre les deux organes  
respiratoires (r), c'est-à-dire dans le canal oeso-  
phagien. Une fois débarrassé de cet obstacle;  
l'animal reprend ses fonctions de respiration, et  
se met de nouveau à nager dans le liquide. On  
découvre alors, tantôt à droite et tantôt à gauche,  
un petit prolongement vermiforme (an), dont  
l'analogie m'avait longtemps échappé; mais je le  
surpris un jour qui en tirait comme un corps  
étranger, avec le trident de sa queue, de la même  
manière que je l'avais vu en tirer un de la sorte de  
l'orifice buccal; et je présimai que ce prolonge-  
ment pourrait bien correspondre au prolongement  
anal des polypes et des poulpes. Le hasard me  
fournit l'occasion de me convaincre que je ne  
m'étais pas trompé. En effet, je rencontrai un  
rotifère en proie à un laborieux enfantement (et  
tel que le représente la fig. 2, pl. 19), les organes  
respiratoires rentrés en dedans (b), la queue  
envaginée (c), le ventre arrondi, et dans le sein  
duquel se dessinaient deux grandes masses ovi-  
formes (ov); le plus petit appendice (am), en  
érection, éjectait dans le liquide des chapelets  
de globules verts enchaînés entre eux, comme les  
œufs glaireux des batraciens; cet appendice était  
donc l'analogue de l'appendice anal des polypes,  
qui est en même temps l'oviducte; et notre rotifère  
pondait des œufs; notre rotifère est donc un  
céphalopode non tentaculé, une ascidie armée  
d'une queue. Dès ce moment, il est permis de  
désigner son organe (m) comme l'analogue du  
bec interne des poulpes, et les deux points trans-  
parents (o) comme ses yeux.

5089. Ce printemps de l'année 1837, j'ai eu  
l'occasion d'étudier, d'après ces données, une  
foule de brachions, mais surtout celui de la  
fig. 6, pl. 19, qui se rapporte assez bien au *bra-  
chionus ovalis* de l'*Encyclopédie*. Il a environ  
 $\frac{1}{3}$  de millimètre en longueur; et je l'ai soumis  
à un grossissement de 350 diamètres, en le tenant  
fixé entre deux lames de verre. L'organe qui  
m'offrait le plus d'analogie avec l'organe (am) du  
rotifère (fig. 1) est certainement l'organe marqué  
des mêmes lettres (am) sur la fig. 6. Mais mal-  
heureusement c'est celui que les micrographes ont  
pris pour des mâchoires intérieures, plaçant ainsi,  
au dedans du corps, ce qui certainement se trouve  
à l'extérieur, et prenant l'anus pour un appareil



de la bouche. Car cet organe (*an*) n'offre aucun mouvement analogue à celui des mâchoires ; il ne change aucunement d'aspect, pendant que tout fonctionne autour de lui, et que l'aspiration fournit à la déglutition une ample provision de globules suspendus dans le liquide. On voit des points verdâtres tourbillonner, comme autour d'un axe et avec une incroyable vélocité, dans l'organe (*s*), exactement comme doit le faire le bol alimentaire ; l'organe (*s*) est donc le laboratoire de la digestion ; c'est la cavité stomacale. Quant à l'organe (*rc*), c'est un large boyau qui se contracte et se dilate comme une outre par des mouvements péristaltiques violents ; cet organe ne saurait être l'œsophage, qui n'offre jamais rien de pareil ; il ne saurait être que le tube intestinal ; or ce tube se termine au sphincter étoilé (*an*), qui, dès ce moment, a tous les caractères de forme et de position de l'anus. L'œsophage doit donc être placé derrière cet intestin et l'estomac, entre le test et ces deux organes ; et c'est là sa place chez les polypes et les poulpes. L'organe (*oe*) est peut-être une anse de l'œsophage, que refoule le mouvement des intestins. Mais les deux corps réniformes (*ov*) appartiennent certainement à l'appareil de la génération et sont les deux ovaires. La queue (*q*), analogue à une queue de morue, termine le corps, et joue librement entre le test (*tt*), qui paraît avoir, vers le bas (*z*), quatre échancrures et quatre dents. L'organe respiratoire est placé, comme chez le rotifère (fig. 1), sur la partie antérieure ; mais, sur le brachion ovale, il est hérissé de véritables cils immobiles et non vibratiles ; et les deux yeux sont, ou bien placés en (*oe*), ou protégés par cet appendice du test osseux. Les brachions sont donc aussi analogues aux céphalopodes par leur structure générale, et leur test peut être considéré comme analogue à l'os de la sèche, mais à un os développé beaucoup plus superficiellement que chez ce dernier animal. Afin de mettre plus à découvert les rapports de continuité de l'organe (*an*) et des intestins, j'ai placé l'animal sous une goutte d'ammoniaque (fig. 7), qui a respecté le test (*tt*), la queue (*q*), qui a rendu plus transparente la portion antérieure du corps (*b*) ; mais qui, en augmentant l'opacité de l'organe (*an*), ne laisse pas que de montrer que cet organe continue organiquement les organes (*rc*) et (*s*), c'est-à-dire l'estomac et l'intestin de l'animal.

## 2° Projet de classification des animaux de l'échelle.

5090. Les différences dans les dimensions saurient être des caractères, pas plus à des infusoires qu'à l'égard des animaux supérieurs. Si nous classons un rat à côté des plus petits mammifères, rien ne s'oppose à ce qu'un infusoire microscopique, puisse être classé à côté du calmar. Une classification rationnelle doit être basée sur ses caractères que dans la structure, et sur les rapports de grandeur.

5091. Les rapports de la structure sont souvent signalés par l'analogie de trois organes spéciaux ; chez les infusoires plus petits, nous avons, dans l'organe respiratoire, un élément d'analogie dont la classification est dans le cas de tirer un immense parti.

5092. La dénomination d'infusoires est impropre que celle de *microscopiques* indiquerait que ces animaux ne viennent pas des infusions de nos laboratoires, ce qui est faux, puisque nous les trouvons abondamment dans toutes les mares et les eaux stagnantes. On établirait une différence sur les dimensions qui est arbitraire.

5093. Ne prenons pas le porte-objets pour le nouveau monde, et soyons convaincus que la classification n'a pas fait, dans ses lois, un saut exprès pour se conformer à nos moyennes de comparaison. Cherchons donc, dans les infiniment petits, les analogues des infiniment grands.

5094. Nous avons, dans les plus gros animaux, trois analogies distinctes et dont nous pouvons apprécier la valeur. La position de l'organe respiratoire autour de l'ouverture œsophagienne, la courbure du tube alimentaire, qui fait que le test se trouve ramené dans le voisinage de l'ouverture, enfin les phénomènes de l'expiration, qui se font lent par le jeu apparent de cils vibratiles, sont des caractères qui se montrent sur les mollusques à tous les âges et les autres à un âge de leur existence, et sur les animaux à plus grande dimension, tels que les *berlucques*, les *doris*, les méduses, etc. Ces trois caractères existent à la fois sur un individu, la présence de l'un des deux ne saurait faire naître l'idée de l'existence des deux autres, et l'on n'a pas à admettre l'existence des deux autres chez les individus trop petits pour se prêter à une observation plus complète.

5095. En conséquence, nous réunissons tous les animaux dans un même embranchement, tous les a-

ui, à une époque quelconque de leur  
frent une expiration ciliaire, et se hé-  
l'une quelconque de leurs surfaces,  
cils vibratiles; ce qui comprendrait  
nt les gastéropodes, les céphalopodes,  
les actinies et les infusoires.

is réunirions dans la même classe :  
es, les Actinies et les Polypes sans  
inal, et qui n'offrent point les cils  
; 2° les Poulpes, les Polypes à canal  
ux Brachions et aux Rotifères; 3° les  
les Monades aux Ascidies; 4° les Kol-  
aires, et la plupart des Trichodes  
on du *trichoda bomba*, qui n'est  
n'un planorbe à peine débarrassé de  
ux Planaires; 5° les Cercaires aux  
6° les vrais Vibrions aux Helmin-  
ths et Néréides, etc. Enfin, prenant  
re de division, la position et la forme  
spiratoire, j'adopterais une méthode  
ion provisoire des microscopiques,  
suivante :

#### ANS VERTÈBRES ET INARTICULÉS.

AUX BRANCHIÉS (qui respirent par  
branchies, mais dont l'expiration  
gendre point de cils) : *hydres, vi-  
ms, sangues, helminthes, néréi-  
actinies*, etc.?

AUX BRANCHIAIRES (qui respirent  
des branchies, et dont l'expiration  
manifeste par des jets en apparence  
ires) : *rotifère, brachion, vorti-  
e, polypes alcyonoides, poulpes,  
lusques bivalves et univalves,  
luses, aplysies*, etc. ).

#### ANIMAUX BRANCHIAIRES.

LO-BRANCHIAIRES (qui ont l'organe  
piratoire placé autour de l'ouverture  
à bouche) : POLYPES, POULPES.

ANCHIAIRES (qui ont l'organe respi-  
re disposé sur le pourtour du corps) :  
PODES, MONADES, PARANÈCES.

BRANCHIAIRES (qui ont l'organe res-  
toire double et placé aux deux ex-  
nités opposées du corps) : certains  
ONES?

RANCHIAIRES (qui ont l'organe respi-  
re placé sous le corps) : certains  
ONES.

#### . Céphalo-branchiaux.

culés, libres et sans coquille :

POULPE, CALMAR, SÈCHE, TRITON, etc.

β. *Tentaculés, libres, avec coquille* : ARGONAUTES ET CÉPHALOPODES MICROSCOPQUES, MILIOLITES, etc.

γ. *Tentaculés non libres*, et se reproduisant par gemmes aussi bien que par graines : POLYPES ANALOGUES A CELUI DE L'ALCYONELLE.

2° α. *Non tentaculés, cyclo-branchiaux* (ayant l'organe expiratoire disposé en forme de cercle, autour de la surface antérieure du corps) : VORTICILLES LIBRES ET RAMIFIÉS, VOLVOCES SOCIALES, GONES, ASCIDIÉS, etc.

β. *Non tentaculés, hémibranchiaux* (ayant l'organe expiratoire en forme d'un fer à cheval analogue à celui des polypes tentaculés) : ROTIFÈRES (comprenant tous les infusoires de cette structure qui n'ont pas de test); BRACHIONS (comprenant tous les infusoires de cette structure qui sont munis d'un test); certains BURSALRES, certains TRICHODES.

Et je supprimerais sans retour non-seulement les dénominations d'infusoires et d'animalcules microscopiques, mais encore toute dénomination qui tendrait à établir une ligne de démarcation, entre les animaux qu'on n'aperçoit qu'au microscope, et ceux qu'on peut apercevoir à l'œil nu.

#### DEUXIÈME GROUPE.

##### SUBSTANCES ORGANISATRICES.

3097. Substances chez lesquelles l'élément organique (eau + carbone) n'est pas encore combiné en vésicule avec la base terreuse, mais est apte à se combiner ainsi. Ces substances sont toutes solubles dans l'eau froide, et peuvent, même celles qui ne cristallisent pas, devenir solubles dans l'alcool, l'éther, les huiles, à la faveur d'un acide ou d'un alcali. Elles se trouvent chez les végétaux et chez les animaux, à l'état liquide, tantôt dans les cellules du tissu cellulaire, et tantôt à l'état de séve ou de sang, dans le réseau vasculaire de la circulation. La plupart s'obtiennent déjà mélangées avec les sels terreux ou ammoniacaux, qui, sous l'influence de la vie, se seraient combinées avec elles, pour les transformer en tissus. La combustion les isole de ces sels, qui restent à l'état de cendres, ou se décomposent en produits azotés. Le plus fort microscope ne saurait faire apercevoir, dans aucune d'elles, la moindre trace d'organisation, mais seulement des débris d'organes ou des précipités globulaires.

## PREMIÈRE DIVISION.

## SUBSTANCES ORGANISATRICES VÉGÉTALES.

5098. Substances organisatrices, que l'on retire plus spécialement des végétaux, et qui en général sont, ou bien pures de tout mélange inorganique, ou bien mêlées à beaucoup de sels terreux et à fort peu de sels ammoniacaux.

## PREMIER GENRE.

## GOMME.

5099. La gomme est une substance diaphane, incolore quand elle est pure, légèrement jaunâtre quand elle est mêlée à des corps étrangers; soluble dans l'eau froide, et plus soluble encore dans l'eau chaude; insoluble et par conséquent coagulable par l'alcool, l'éther, les acides minéraux, les alcalis, et par toutes les substances inorganiques avides d'eau, et notamment par les sels de plomb; se transformant par l'action de l'acide sulfurique en sucre, par l'action de l'acide nitrique en acide oxalique, et quelques-unes en acides malique et mucique, sur la nature desquels nous allons nous expliquer. Mêlée, soit à du sucre, soit à du gluten, elle refuse de fermenter, à quelque température qu'on la laisse exposée, et quelle que soit la durée de l'expérience. Mêlée à des substances cristallisables, elle s'oppose d'autant plus à la cristallisation qu'elle entre dans le mélange en des proportions plus considérables. A l'état coneret, elle a une cassure conchoïde, et se fendille comme l'albumine soluble (1501), exposée à l'air par couches minces. A une époque voisine de la dessiccation, elle est filante et poisseuse, comme toutes les substances organisatrices ou organisantes qui se dépouillent de leur dissolvant.

5100. L'analyse élémentaire (225), qui ne s'attache qu'à l'évaluation des produits gazeux, constate une identité complète de composition, entre la gomme, l'amidon (882) et le ligneux (1115), trois substances qui peuvent toutes être représentées par 45,76 de carbone, et 56,24 d'eau, enfin par une quantité variable de carbone et d'eau.

5101. La gomme existe chez les végétaux, soit dans les cellules ordinaires, soit dans les cellules longues et pseudo-vasculaires qui forment le réseau séveux des fruits ou du tronc; on l'obtient

dans le laboratoire par la macération; le commerce la trouve dans les écorces qui se crevassent; la solution de continuité vient interdire aux cellules qui élaborent la gomme de couler goutte à goutte par l'ouverture; l'air vient céder à l'eau végétale la dissolution. Aussi ces grumes cueillies sur les *minosa* et les autres arbres, les écorces sont plus spécialement accidents, offrent-ils une surface mamelonnée.

5102. D'où il résulte que la gomme ne doit jamais être considérée comme un produit de tout mélange, soit qu'on la recueille dans le laboratoire, soit qu'on la recueille dans la nature. Dans le premier cas, en effet, la gomme, de toutes les substances inorganiques solubles, dont la présence est mise à nu les cellules; et dans le second cas, les substances s'écoulant par la donne issue à la gomme, vient elle au contact de l'air. D'où il résulte que la gomme provenant de tel végétal ou de tel autre, de tel caractère différents de la nature de tel autre. Le chimiste fidèle à l'ancienne méthode verra, dans les réactions, l'indice de tout autre caractère, qu'il qualifiera d'un nom chimiste, plus philosophe, se méfiera dans la nomenclature, après s'être assuré qu'il ne se trouve pas dans le système; et il en fera part des mélanges, au lieu de les désigner sous le nom de substances *sui generis*.

5103. Nous ne distinguerons pas de genres de gomme, une seule substance pour ainsi dire pour tous les tissus ligneux, la même chez tous les végétaux, et qui dans sa nature intime, et qui dans ses mélanges plus ou moins étendus, et qui partant offre avec tous les autres caractères d'un tissu (856). Ces différences, nous les laisserons à l'appréciation des botanistes, que nous ne titrerons d'espèces, que nous ne donnerons des noms des plantes qui les fournissent au laboratoire ou au commerce.

5104. A ces doctrines toutes nouvelles, nous opposons les doctrines universitaires opposées, et nous les opposons à l'expérience, et nous les opposons à la raison, et nous les opposons à la vérité.

Acide



elle que l'on désigne par le nom de *igue*; et l'absence complète de ces gommes obtenues par macération chez la gomme de la fécule. Il fallait ton d'assurance on appuyait sur les premiers moments de notre épuis, et par la méthode académique, n article de foi. Nous répondîmes, e, que cette différence pouvait être nt attribuée à l'une ou l'autre des langées avec la gomme arabique, i gomme arabique elle-même. Mais ne se payent pas d'inductions ration-étruire les inductions les plus irra-leur faut des faits matériels qu'elles eulent voir, mais encore toucher, utant d'espèces sonnantes; les aca-plant que des valeurs de ce genre-là. epta pourtant l'induction, et nous l'œuvre pour transformer l'induc-ustration; le résultat auquel nous enu est le même que nous avons ne foule de circonstances: « on ne e un pas dans la science qu'à recu-inction académique était fondée sur 'interprétation; et l'acide mucique le emploi, dont nous allons faire igine.

ST-CE QUE L'ACIDE MUCIQUE (\*)? DE fut découvert par Schéele en 1780, r l'acide nitrique certaines substan-je la gomme arabique, la manne cre de lait, les gelées. Il le nomma -lactique ou *sachlactique*, parce obtenu la première fois du *sucre de* t pas assez de ces deux noms pour le allut l'appeler *acide mucique*, lors-ntenu du mucilage (*mucus*).

se le procurer, on prend quatre par-itrique et une partie en poudre de ou de gomme arabique; on soumet à é ce mélange dans une cornue tubi-isse transmettre les vapeurs de gaz un récipient. L'acide réagit vivement ice; et lorsqu'il ne se dégage plus de , et que l'effervescence a cessé pres-ent, on retire du feu, et l'on trouve rase un précipité pulvérulent, blan-on lave à l'eau pure, jusqu'à ce qu'à ne donne plus aucun signe d'acidité.

*Informateur*, n° 11, 19 octobre 1834, 5<sup>e</sup> col. du que.

AIL. — TOME II.

Cette poudre est l'acide mucique, substance insoluble dans l'eau froide, soluble dans soixante fois son poids d'eau bouillante, insoluble dans l'alcool. Sa dissolution, versée dans les eaux de chaux, de baryte, de strontiane, les précipite tout à coup; le précipité se redissout dans une nouvelle quantité d'acide en solution. Il trouble également les nitrates d'argent, de mercure, les nitrates, hydrochlorates et chlorures de plomb; mais il n'agit en aucune manière sur les sels d'alumine et de magnésie, sur les chlorures d'étain et de mercure, sur les sulfures de fer, de cuivre, de zinc et de manganèse. Il produit de l'acide oxalique par l'action de la potasse à 200°. Il rougit faiblement le tournesol. La saveur en est acide; il craque sous la dent; à la distillation, il gonfle, noircit, se décompose, et donne tous les produits des substances végétales que le feu désorganise; et puis un acide qui se sublime et que la méthode académique désigne sous le nom d'*acide pyromucique*. Laugier fit observer que l'acide mucique retiré de la gomme arabique renfermait toujours une certaine quantité de mucate et d'oxalate de chaux, dont, ajouta-t-il, on pouvait le dépouiller par une nouvelle dissolution dans l'acide nitrique faible, qui était censé enlever les sels calcaires et respecter l'acide mucique.

3107. Tels sont les caractères assignés par la chimie classique à l'acide mucique, et reproduits hardiment et sans le moindre doute, en 1835, par la nouvelle édition universitaire du *Traité de chimie* de Thénard, membre du conseil royal de l'Université (t. IV, p. 82). Discutons ces caractères.

3108. L'acide nitrique bouillant a la propriété de transformer en acide oxalique la portion organique du sucre de lait et de la gomme arabique. Mais l'acide oxalique a la propriété de former, avec la chaux qu'il enlève à tous les autres acides, un sel insoluble dans l'eau, que l'acide nitrique peut tenir en dissolution, quand celui-ci existe en quantité suffisante, et qu'il n'est pas décomposé. Or la gomme arabique renferme environ trois sur cent de cendres principalement calcaires. N'est-il pas évident que toutes ces cendres calcaires devront se transformer en oxalates, dans l'opération dont il est question? Or, dès que l'acide nitrique aura été entièrement décomposé ou évaporé, cet oxalate ne devra-t-il pas se précipiter, comme il se précipite, quand nous versons de l'oxalate d'ammoniaque dans une dissolution d'un sel calcaire? Mais ce précipité, produit spontanément dans une solution acide, ne devra-t-il pas conserver opiniâtrément des caractères aci-

des, en vertu de la réciprocité de réactions, dont nous nous sommes occupé au commencement de cet ouvrage (37)? S'il en est ainsi, votre acide mucique menace de n'être autre chose qu'un oxalate de chaux imprégné d'une plus ou moins grande quantité d'acide oxalique libre ou d'acide nitrique et nitreux, acides à la présence desquels cet oxalate de chaux sera redevable d'une certaine solubilité dans l'eau chaude; et dès ce moment, toutes les réactions attribuées à un acide *sui generis* s'expliquent, avec un incontestable succès, par la formation de notre oxalate de chaux acide. Tous les précipités, en effet, déterminés par une dissolution d'acide mucique, le sont également par un oxalate soluble avec excès d'acide oxalique; et l'acide mucique deviendra d'autant moins acide et d'autant plus oxalate de chaux neutre, qu'on le soumettra plus longtemps et plus souvent à des lavages à l'eau bouillante. Quant au lavage par l'acide nitrique faible, par lequel Laugier avait en vue de débarrasser l'acide mucique du mucate et de l'oxalate de chaux de surcroît, ce lavage ne servira qu'à diminuer la quantité d'oxalate acide, sans rien changer à ses caractères trompeurs; et par la combustion, circonstance à laquelle l'ancienne chimie n'a pas prêté la moindre attention, on obtiendra proportionnellement tout autant de cendres calcaires qu'au paravant. Cette induction est inexorable; il faut en admettre les conséquences ou tomber dans l'absurde. Elle pourrait se passer au besoin de la contre-épreuve de l'expérience. Mais nous n'avons pas omis ce dernier moyen de démonstration.

3109. Nous avons reproduit de toutes pièces de l'acide mucique, par le procédé de Schéele. Examiné au microscope, le précipité n'offrait que des cristallisations rongées sur les angles, comme le sont tous les cristaux imprégnés d'un acide libre, ou des parallépipèdes offrant leur pyramide de champ, et ne dépassant, ni les uns ni les autres,  $\frac{1}{25}$  de millimètre en longueur. J'ai fait bouillir le premier précipité dans l'eau distillée, il s'y est redissous pendant l'ébullition; et par le refroidissement, j'ai obtenu de beaux cristaux ayant exactement les mêmes formes cristallines et les mêmes dimensions ( $\frac{1}{32}$  en largeur sur  $\frac{1}{6}$  en longueur) que les cristaux d'oxalate de chaux, que j'ai découverts pour la première fois, dans les tubercules d'iris de Florence, et que représentent, considérablement grossis, les fig. 7 et 8, pl. 8, c'est-à-dire des prismes rectangles, terminés en une pyramide à quatre faces par décroissement

sur les angles, et offrant quelquefois, à l'extrémité opposée à la pyramide, une face qui est le clivage du cristal brisé dans sa longueur. Par l'incinération, ce précipité s'est formé en carbonate calcaire, comme l'oxalate de chaux.

3110. J'ai redissous le précipité dans l'acide nitrique étendu d'eau, ainsi que l'indiquait Laugier, et le précipité, que n'avait point eu la grande quantité de liquide employé, n'a jamais offert d'autres caractères chimiques ou physiques que le précédent; en sorte qu'il est évident à priori que Laugier n'a pas poussé fort loin l'expérience, et qu'il a exprimé en cela un résultat non un résultat.

3111. Donc l'acide mucique des autres substances que de l'oxalate de chaux, imprégné, et qui a transformé en acide oxalique la substance organique, et d'acide oxalique lui-même, ne se produira de l'acide mucique, en traitant l'acide nitrique toutes les substances organiques organisatrices ou organisantes, qui se trouvent langées à des sels calcaires. Donc en mélangeant à des sels calcaires les substances de ce genre, plus pures, le sucre de canne et la gomme arabique, on obtiendra, par ce traitement, de l'acide mucique de ces substances, qui, avant le traitement, n'en donnaient pas la moindre parcelle. C'est ce que j'ai fait et ce qui m'a parfaitement réussi. Le précipité s'est opéré en peu de temps et avec tous les caractères chimiques et physiques que par la gomme ordinaire. Il suffit de soumettre à l'action de l'acide nitrique bouillant, un mélange d'une solution concentrée d'acétate de chaux et de sucre de canne ou de gomme.

3112. Lorsque je dis oxalate de chaux, je ne prétendrai pas cependant affirmer qu'il n'y a pas de tartrate de chaux, sel si voisin de l'oxalate par sa composition et par son mode de cristallisation. Mais avant de m'expliquer plus amplement à cet égard, je dois dire que j'ai observé en très grande quantité des cristallisations lenticulaires, de cristallisations rectangulaires, toutes les fois que l'acide nitrique n'a pas été employé en grande quantité, pour transformer toute la substance organique en acide oxalique, et que la matière a conservé l'aspect filant du mucate. Or, en nous occupant de l'analyse du suc de canne, nous aurons l'occasion de démontrer que la cristallisation lenticulaire est celle du tartre de potasse ou de chaux, qui cristallise dans un mélange d'acide acétique et d'albumine.



sant à la composition élémentaire (225) se assigne au prétendu acide mucique, pas la moindre différence essentielle de l'acide tartrique, pourvu qu'on deux analyses dans le même auteur.

n'existe donc plus de différence entre s et les substances gommeuses ; car la telle on fût en droit d'attacher quelque : résidait dans la fausse interprétation ité.

ous allons les décrire comme **ESPÈCES**, igrant par les moins mélangées, et finis- illes qui sont plus près de s'organiser et qui par conséquent sont plus riches es accessoires.

#### PREMIÈRE ESPÈCE.

##### Gomme d'amidon (909).

nous cherchons à évaluer les diffé- la méthode ancienne établit entre la soluble de la fécule et la gomme ara- se comme type de toutes les autres nous trouverons qu'elles se réduisent uivantes : 1<sup>o</sup> l'iode colore en bleu la soluble de la fécule, et en jaune la bique ; 2<sup>o</sup> la gomme arabique fournit nucique par l'acide nitrique, et la sub- ble de la fécule n'en produit pas. Or ns de démontrer que cette dernière t se traduire par celle-ci : La gomme ssède en abondance des sels calcaires, ue absolument la substance soluble de différence qui réside dans toute autre que la substance intime des deux uant à la coloration en bleu par l'iode st un caractère que nous retrouvons le substances différentes sous tous les orts, qu'il ne saurait à lui seul consti- ifférence entre deux substances iden- s tout le reste de leurs propriétés ; en effet, indique que ce phénomène de est dû à une substance étrangère, qui ccessoirement à la substance principale. ois ces deux caractères éliminés, la soluble de l'amidon est une gomme avec la gomme arabique, mais une 'état de la plus grande pureté possible organique. C'est elle que l'expérience ttre de préférence aux essais, qui ont le constater la composition intime des organiques.

nalé une autre différence entre l'ami-

don et la gomme arabique. L'acide sulfurique faible ne transforme pas en sucre la gomme d'a- midon torréfié ; le sous-acétate de plomb, l'infusion de noix de galle ne la précipitent pas ; l'eau de baryte ne la trouble même pas. Cela est vrai de la fécule obtenue par torréfaction, et cela serait également vrai de la gomme arabique torréfiée. Mais cela n'est plus vrai de la gomme de fécule obtenue par le procédé de notre première décou- verte, par la séparation des téguments et de la substance soluble de la fécule. Or, avant de s'occuper de constater des caractères distinctifs, il faut avoir soin de placer les substances dans les mêmes conditions. La substance soluble de la fécule offre tous les caractères essentiels d'une dissolution de gomme ; et quant aux différences que présente la dissolution de l'amidon préalable- ment torréfié, nous les retrouvons toutes dans la dissolution de gomme torréfiée au même degré et en même quantité.

3117. On obtient la substance soluble de la fécule, en faisant bouillir de la fécule de pomme de terre, ou toute autre fécule pure de tout mé- lange, dans une quantité d'eau telle que la fécule ne se prenne pas en empois (une partie en volume de fécule dans vingt parties d'eau pure environ). On retire du feu au bout de quelques minutes ; on jette le liquide dans un vase cylindrique vertical, long et d'un faible diamètre, muni d'une tubulure vers la base, à une hauteur indiquée par la quantité sur laquelle on opère. Lorsque par le refroidissement tous les téguments se sont tassés au fond du vase, on fait écouler la portion lim- pide du liquide en ouvrant le robinet de la tubu- lure ; on fait évaporer sur des vases plats, ou par évaporation spontanée à l'air atmosphérique, ou bien à la machine pneumatique ; et on obtient une gomme d'autant plus blanche que le degré de chaleur a été moins élevé, et qui peut être substi- tuée avec avantage à la gomme arabique ou du pays, dans une foule de circonstances, où celles- ci contrarient le succès d'une opération, par la surabondance de leurs impuretés ou de leurs sels terreux.

3118. On pourrait séparer également par le filtre les téguments de la substance soluble. Mais les téguments passeraient en grand nombre à travers les filtres les plus fins ; et à un certain degré de finesse, les téguments finiraient par obstruer les pores du filtre. En sorte, que dans les opérations en grand, ce procédé présenterait moins d'avantage et se prêterait à moins de pré- cision que le premier.

## DEUXIÈME ESPÈCE.

## Gomme artificielle.

3119. Le ligneux (1106) qui forme les parois de toute cellule végétale rigide, étant une combinaison progressive de gomme ou élément organique d'un côté, et de bases de l'autre; de même qu'on obtient à part les bases terreuses, en éliminant par le feu l'élément organique sous forme gazeuse; de même on peut obtenir à part l'élément organique sous forme gommeuse, en s'emparant, au moyen d'un acide puissant, de la portion de base qui servait à lui donner la consistance et la rigidité d'un tissu. On obtient ce résultat en traitant les chiffons de toile par l'acide sulfurique concentré à la température ordinaire, saturant par la craie et filtrant. Nous avons déjà exposé les détails et la théorie du procédé (1161).

## TROISIÈME ESPÈCE.

## Gomme arabique.

3120. Cette gomme découle de l'écorce crevasse des acacias du Levant (*acacia vera*), des acacias d'Arabie (*acacia arabica*), de l'acacia du Sénégal (*acacia senegal* et *verek*), etc., sur lesquels on la recueille concrétée en mamelons arrondis, chagrinés à la surface, durs et cassants, à cassure conchoïde, d'une couleur blanche par réflexion, et légèrement jaunâtre par réfraction, d'une transparence qui le dispute à celle du mica. Sa pesanteur spécifique varie de 1,31 à 1,48, selon les saisons et selon les circonstances atmosphériques, sous l'influence desquelles elle a été recueillie; c'est-à-dire selon qu'elle a été plus ou moins séchée au soleil, et qu'elle est encore plus ou moins imbibée de l'eau de végétation. Elle se dissout lentement dans l'eau, et en passant par tous les états des tissus commençants: d'abord poisseuse, puis filante, puis sirupeuse, et enfin rendant l'eau opaline. Mais elle se dissout plus rapidement dans l'eau bouillante; en refroidissant elle laisse déposer une foule de débris ligneux, et même des grains de sable, qu'il aurait été impossible de distinguer avant la dissolution, dans sa substance, même en l'examinant à travers jour. Ce sont des corps étrangers que l'agitation de l'air attache à chacune des couches qui se forment, lorsqu'elles sont encore à l'état sirupeux, et qui finissent par être si bien emprisonnés dans la gomme, qu'il ne reste plus autour de ces corps aucune lacune capable de dévier d'une manière

opaque (577) les rayons lumineux. Mais détrit, visibles à l'œil nu, et qui doivent être de nature, selon les régions et les expositions, la gomme laisse en suspension dans l'eau une quantité innombrable de débris de très petite microscopique dimension, qui passent à travers le filtre, rendent l'eau opaline, et s'opposent à toute espèce de clarification du sirop de gomme par les procédés ordinaires (1544). Le seul moyen de clarification est d'exposer brusquement la solution gommeuse à une température plus élevée, qui, en contractant le volume de ces particules, en augmente la densité, et les précipite. Une solution qui renferme environ 20 parties de gomme arabique, ne passe plus à travers le filtre de papier (810).

3121. La gomme arabique n'est ni alcaline, et cependant, par la distillation, elle dégage force produits ammoniacaux (1161). L'ammoniaque y existe à l'état de sel. Par la calcination (265) elle donne 3 environ parties de cendre sur 100; et les cendres sont formées, pour la plus grande partie, de carbonate de chaux, et d'une petite quantité de phosphate de chaux et de silice. Mais, pour la dissolution gommeuse, on n'observe aucune effervescence par les acides; donc, il n'y existe pas à l'état de carbonate; le carbonate est le produit de l'incinération. D'un autre côté, si l'on précipite une dissolution de gomme arabique, par l'acide oxalique, que le réactif ne détermine plus le moindre trouble dans le liquide, que l'on décante le liquide, l'évapore et qu'on l'incinère, on trouve de la chaux dans les cendres, que l'acide sera dès lors en état de précipiter. Donc, la dissolution de chaux, d'abord rebelle à l'action de l'acide oxalique, existait dans un état de combinaison intime avec la substance même de la gomme; biqué, elle formait la base d'un tissu résistant (853). Mais quant à l'autre portion de la dissolution oxalique ou l'oxalate d'ammoniaque produite par la dissolution gommeuse, ou bien elle est à l'état de base non intimement combinée avec la gomme, ou bien à l'état de sel. Vauquelin pensait que cet acide était l'acide acétique ou malique; mais l'acide devrait, dans ce cas, dégager de la gomme une odeur acétique.

3122. Lorsqu'on mêle ensemble de la gomme arabique avec de l'acide phosphorique, ou même de l'acide phosphoreux, il s'en dégage une forte odeur d'acide. Si, après avoir précipité avec l'acide

aux qui est susceptible de l'être dans on de gomme arabique, on décante, e l'excès d'acide par de l'ammoniaque, vapore jusqu'à consistance sirupeuse, se une odeur extrêmement prononcée te échauffée; or qu'a-t-on ajouté à la r lui communiquer cette odeur animale? ise d'ammoniaque; on a fait une sub- zale, en associant la substance végétale aine quantité d'ammoniaque 8 43). La gommeuse, pure de toute réaction, a fade et calcaire; elle répand en brûlant le caramel; par le grillage, elle devient luble dans l'eau, de même que par la pul- La pulvérisation met la même quantité avec le liquide, par un plus grand surfaces. Le grillage pulvérise aussi, l surtout en détruisant la cohésion des commencent à s'organiser, et en ren- ise plus perméable au liquide.

us puisque la gomme renferme tant de étrangères à son organisation, il serait ne pas en tenir compte, dans l'inter- es phénomènes qu'elle offre au contact, et d'attribuer à la gomme elle-même, res qui peuvent venir de tant de choses uvent associées avec elle. Il est un émontrer que ces réactions ne sont le la gomme elle-même; c'est qu'elles sentent plus, sur les gommes que l'on de considérer comme les plus pures ar exemple sur la gomme d'amidon. La éthode est appelée à faire, un jour, la tes ces réactions avec la plus sévère; c'est avec toutes ces réserves que onnerons les réactions suivantes. La bique est, comme l'amidon, coagulée x, la potasse caustique (50), les acides; et ce coagulum, lorsqu'il n'a pas été longtemps par la chaleur, se redissout des et le bitartrate de potasse; elle est ar le sulfate de fer en un magma luble dans l'eau froide, soluble dans que et dans la potasse; en brun par le : fer; enfin par le nitrate de mercure e de potasse; et surtout par les sels plomb, le sous-acétate ou le sous- képôt est blanc et composé de 61 de ziron et de 38 d'oxyde de plomb, chimistes; mais il est possible que

le plomb s'oxyde pendant l'incinération, au moyen de laquelle on cherche à éliminer la matière organique, et que le précipité ne soit qu'un pseudo-tissu ayant pour base le plomb (856). L'acide sulfurique non concentré la colore de plus en plus, depuis la couleur brique jusqu'au brun et au noir jais; l'acide très-concentré la respecte comme toute autre substance; à chaud, l'acide sulfurique faible réagit sur la gomme comme sur le ligneux (1160), et la transforme en sucre de raisin.

3124. La gomme exerce, sur la cristallisation du phosphate de chaux, une influence propre à expliquer comment il se fait que le phosphate de chaux, qui se précipite à l'état amorphe dans nos réactions de laboratoire, se trouve cristallisé d'une manière si régulière dans les tissus végétaux. Ayant déposé, un jour, du carbonate de chaux, du bicarbonate de soude et de l'acide phosphorique en excès, dans une dissolution de gomme arabique, à l'instant où je versais, dans le mélange, de l'ammoniaque, pour saturer l'excès d'acide phosphorique, il se forma un précipité cristallin de phosphate de chaux, dont les formes, examinées au microscope, étaient entièrement identiques avec celles qu'affecte le phosphate de chaux que je venais de déterminer chez une foule de végétaux, et dont nous nous occuperons plus spécialement dans la dernière classe de ce système.

3125. Les chimistes ont trouvé que 100 de gomme traitée par l'acide nitrique, donne 16 à 20 d'acide mucique; ce qui est conforme à la formule, en admettant que ce prétendu acide n'est que de l'oxalate de chaux, qui, en cristallisant, s'associe plus ou moins intimement à de l'eau, de l'acide oxalique libre et surtout de l'acide nitrique. Mais le chiffre variera d'autant plus qu'on cherchera à obtenir le prétendu acide à l'état de la plus grande pureté, au moyen de fréquents lavages à l'eau pure.

3126. L'analyse élémentaire de la gomme arabique présente la composition suivante :

	Carbone.	Oxygène.	Hydrogène.	Azote.
Gay-Lussac (328)	42,23	50,84	6,93	
Berzélius. (238)	{ 42,68	50,95	6,57	
	{ 41,90	51,30	6,80	
Saussure. (242)	45,84	48,26	5,46	0,44
Proust..... (803)	{ (*) 36,30	56,63	7,07	
	{ (**) 41,40	52,09	6,51	
	eau.			

en poudre et sans avoir été exposée à l'air. Elle a été exposée à une température de 95 à 100° pendant 20 heures; elle avait perdu 12,4. A une tem-

pérature de 150 à 180°, elle prend en six heures une couleur brune de plus en plus foncée.



Nombres d'après lesquels la manière de calculer de la théorie atomistique trouverait, à la faveur du jeu d'esprit dont nous avons fait pressentir la futilité (805), que la gomme peut être représentée par les formules suivantes :  $C^{13}H^{12}O^6$ ,  $C^{12}H^{10}O^5$ ,  $C^{11}H^8O^4$ ,  $C^9H^{12}O^6$ , en réformant le calcul par l'interprétation, et donnant le coup de pince à l'un et à l'autre (\*).

5127. Gay-Lussac a tenu compte de la quantité des sels terreux que la gomme arabique renferme. Berzélius a opéré sur la gomme précipitée par l'oxyde de plomb, gomme qu'il regarde comme pure de tout mélange. Mais ni l'un ni l'autre n'ont eu l'occasion de constater un dégagement d'azote; Saussure est le seul qui mentionne cette substance, et en bien faible quantité. Ces analyses sont donc en défaut; car la gomme renferme en abondance des sels ammoniacaux. Ensuite, la gomme renferme des sels terreux à acide végétal; il est évident qu'à l'insu de l'analyste, les produits de ces acides se sont réunis, sous le récipient, aux produits spéciaux de la gomme arabique elle-même. Mais ce que nous avons moins de facilité à nous expliquer, c'est qu'en procédant d'une manière diamétralement opposée à celle de Gay-Lussac, Berzélius se soit pourtant rencontré de si près avec ce dernier chimiste. Les deux analyses de Proust nous indiquent cependant suffisamment combien les résultats varient, selon que l'on opère sur une gomme soumise préalablement à des procédés divers. Dans la première de ses analyses en date, Berzélius se rapprochait moins des résultats de Gay-Lussac que dans la seconde; n'y aurait-il pas un peu de bonne volonté dans cette concordance? Dans notre *Essai de chimie microscopique*, nous avons posé en fait que l'analyse de la gomme, exécutée d'après les procédés anciens, ne présenterait jamais les mêmes nombres à deux auteurs différents, ni au même auteur. Guérin-Vary (\*\*) s'est chargé de nous en fournir un malheureux exemple dans un travail bérissé d'analyses d'une substance tant de fois analysée. Ce sont là de ces travaux d'autant plus nuisibles aux progrès de la science, qu'ils s'offrent sur le papier avec la plus grande apparence de précision. Que penser d'une méthode qui trouve que les gommes les plus identiques diffèrent entre elles, en ce que le gomme du Sénégal possède, sur 100, 43,59 de carbone; celle de cerisier, 45,69; celle

de l'abricotier, 44,05; celle du pèche, 45,17; celle de l'acacia, 45,17; et cela quand on voit la gomme de Berzélius, tantôt 41, tantôt 42, Saussure 45, et à Proust 36 et 41? pas mention de ces laborieuses analyses, car elles n'étaient pas le fruit des investigations chimiques. Mais que voulez-vous? qu'à nos grands corps composés de la nature, le dernier ressort, un vice de la méthode, pas de l'observation; au lieu d'être corrigés, ils vous répondent en s'y ruant de plus belle, ils y glissent, ils y font la culbute.

5128. Complétons la citation; j'ai mes élevé assez haut contre ces données imposées à des mélanges; l'analyse répond en changeant le mot de gomme en celui d'*arabine*; vous vous plaignez, on vous en donne quatre. En diffère-t-elle de la gomme arabique? vous dit gravement Thénard, si ce n'est par la couleur; Chevreul (qui est l'auteur de ces données), c'est que l'*arabine* compte pour rien, que nous appellerions, par la *culpabilité*, si nous avions le droit de le dire; c'est que l'*arabine* compte pour rien, c'est la gomme moine, c'est-à-dire, c'est la gomme moine pas!

## QUATRIÈME ESPÈCE

## Gomme du pays.

5129. On la trouve en larmes visqueuses, selon les saisons, et grosseur d'une noisette ou bien de noisettes, non-seulement sur les écorces de nos amygdalacées, mais encore sur le fruit de leur fruit. L'écoulement en est certain, que l'arbre ne lui donne des signes de décadence; et prenant l'effet pour la cause, on attribue de gomme à la maladie qui déclenche les longues cellules gommeuses, qu'ils trouvent à cette hémorragie jusqu'au vif la plaie qui suinte la la recouvrir d'un mélange capable

(\*) Berzélius admet la formule suivante  $C^{15}H^{24}O^{12}$ . Mais la plus curieuse des inductions que lui ait fournies ce genre de calcul, c'est que le poids de l'atome de la gomme arabique s'élèverait au chiffre énorme de 2343,53, en sorte que l'atome de la

gomme serait deux fois plus pesant que l'atome de la théorie qui arrive à de pareils résultats, droit de représenter la nature.

(\*\*) *Annal. de chim. et de physique*, t. 3, p. 100.

putée à l'influence du hâle et de bstitué aujourd'hui un mélange de benthine au mélange rustique d'*arabuse de vache*, que les jardiniers sous le nom d'*onguent de Saint-ni* avait le double mérite de couler et de replacer la portion dénudée du es conditions favorables au dévelop- isus radiculaires. Mais l'agronomie savante que la routine, par cela seul t les mains plus propres.

omme du pays découlant du tronc des doit offrir des réactions (3103) ie la gomme arabique qui découle mimosées. Elle en diffère par ses us le rapport de la solubilité et de la gomme qui se concrète sur rbres de nos climats septentrionaux, le la gomme qui se concrète sur les es de la zone torride, comme la de gomme diffère d'elle-même, sous rsqu'elle a été soumise à la torrécac- ent que nos gommes du pays sont es, plus molles, plus visqueuses, n moins grande quantité que les iques du Levant ou du Sénégal. La e dissout dans l'eau, nos chimistes *rabine*, et celle qui reste visqueuse ls la nomment *cérassine*; d'aucuns distinguer une *prunine*; et nous ne pourrions pas, au ne *amygdaline*, une *abricotine*, une ar nous sommes sûr qu'avec un peu ice, ils trouveront, sous ce rapport, ; particuliers à la gomme d'amandier, abricotier, et à celle du pêcher. Pour ommes fatigué de rire, en les voyant on apprenne aux élèves que la gomme ar exemple, renferme 52,10 d'arabine, sine (ni plus ni moins, pas une dés ou de moins), 12,00 d'eau, et 1 de es; enfin, ce qui est encore plus tout le reste, que *l'arabine est avec la cérassine*. Changez *isomé-nique*, et n'en parlons plus.

omme, étant un tissu rudimentaire, ne série indéfinie de degrés sous le solubilité dans l'eau, depuis l'état 'à l'état gluant; donnez un nom à n de sable, vous pourrez dès lors de donner un nom à chacun de ces gomme du pays est employée par

l'industrie à une foule d'usages, où elle remplace avantageusement, à cause de son bas prix, la gomme arabique; elle sert à tenir en suspension les matières colorantes d'une densité plus grande que celle de l'eau ordinaire, à faire de l'encre et des laques. Elle renferme de l'acide gallique, qui la rend astringente, des traces d'acide prussique, qui se décèle à l'odorat. Sa viscosité fait que l'alcool ne la précipite pas en entier, et que l'acétate de plomb ne la précipite qu'au bout de vingt-quatre heures; car les réactifs ne précipitent que les substances avec lesquelles ils peuvent se mettre en contact, et tant que les substances dissoutes. C'est ce qui fait encore que cette gomme n'est troublée ni par les sels de fer, ni par le silicate de potasse, ni par le nitrate de mercure, ni par la noix de galle, et qu'elle est coagulée par le chlorure d'étain. Les chimistes qui ont constaté ces résultats négatifs n'auront pas attendu, pour se livrer à leurs essais, que la gomme du pays se soit placée dans les mêmes circonstances que la gomme arabique. En effet, desséchez la gomme du pays pendant six heures à une température de 100°; pulvérisez-la ensuite, et faites-la dissoudre dans l'eau chaude; elle vous donnera, avec les réactifs précédents, les mêmes précipités que la gomme arabique.

## CINQUIÈME ESPÈCE.

MUCILAGE ou mélange de gomme et d'une immense quantité de tissus ligneux ou glutineux (BASSORINE Vauquelin: DRAGANTINE, ou gomme adragant; MUCILAGE VÉGÉTAL).

3133. Nous avons vu (1264) que le gluten est susceptible de s'imbiber d'eau d'une manière presque illimitée, et qu'il devient même soluble dans l'eau et l'alcool, à l'aide d'un acide ou d'un alcali. Nous avons suffisamment établi (1106) qu'avant d'arriver à l'état ligneux, les tissus passent par toutes les nuances de ductilité et de viscosité imaginables, à partir de l'état d'une apparente dissolution. Tout tissu commence par être gomme, et la gomme est par conséquent emprisonnée dans toute espèce de cellules où s'élaborent de nouveaux tissus. Celle qui coule des écorces qui se crevassent, se trouvait renfermée dans les longues cellules qui s'élèvent de la base au sommet du tronc, cellules qu'on a improprement nommées *vaisseaux*. Nous verrons plus bas que, chez certaines plantes, ces vaisseaux renferment en outre du gluten ou albumine végétale en dissolution et en suspension.

3134. Il est donc évident que, dans beaucoup de cas, la gomme qui s'écoule des écorces, rencontrera sur son passage des tissus plus âgés qu'elle, et des liquides glutineux, des cellules même et de l'amidon, qu'elle emprisonnera dans sa substance desséchée. Mais ce mélange aura lieu avec plus de variété encore lorsqu'on extraira la gomme par la macération; le râpage, en effet, éventrant un plus grand nombre de cellules, mettra en contact avec le même liquide un plus grand nombre de substances diverses à la fois. Or, si le chimiste ne demande pas à la physiologie les moyens de faire la part de toutes ces circonstances, il sera exposé à voir dans ce mélange une substance *sui generis*, à la faveur des caractères des éléments qui le composent.

3135. C'est à l'absence de cette méthode que nous sommes redevables des dénominations spécifiques qu'on a données à la gomme *bassora* et à la gomme *adragante* (*bassorine* et *draganline*), etc.

3136. GOMME ADRAGANT OU ADRAGANTE. — Elle découle du tronc d'un arbuste de l'île de Crète et de l'Archipel (*astragalus tragacantha*, *creticus* et *gummifer*) sous forme de petits rubans vermiculés, d'un blanc rougeâtre. Dans l'eau, elle se gonfle et acquiert un volume 100 fois plus grand; bouillie dans l'eau, elle forme empois; et au bout d'un quart d'heure d'ébullition, si on la laisse refroidir, elle se divise en deux portions, l'une qui se précipite, comme le font les téguments de la fécule, et se tasse au fond du vase; et l'autre qui est limpide et renferme une gomme absolument semblable, par toutes ses propriétés, avec la gomme arabique (3120). Quelques fabricants de produits chimiques vendaient le précipité bien lavé, sous le nom de *draganline*, et en cela ils étaient plus conséquents que les chimistes théoriciens. Mais lorsque nous entreprîmes l'étude physiologique de la chimie organique, en 1827 (\*), il nous fut facile de démontrer que cette prétendue substance immédiate ne se composait que de tissus cellulaires de divers diamètres et de diverse ductilité, parmi lesquels on distinguait, même avant toute coloration par l'iode, de beaux grains

de fécule (885) analogues à ceux de la potasse terre (\*\*). Ces faits expliquent très-bien le caractère spécial de la gomme adragante. Les tissus végétaux ont été entraînés en grand nombre dans la gomme qui s'écoule de ses crevasses. La gomme se trouve emprisonnée entre leurs lamelles même dans leurs mailles; elle prend en s'écoulant la forme tortillée que ses rubans affectent, car tout tissu végétal se tortille en s'écoulant. Lorsque vous déposez cette substance dans l'eau froide, elle s'y imbibe, et les tissus ont à s'écarter les uns des autres en s'imbibant; ce qui arrive au marc passé à la presse et à l'air, que l'on dépose ensuite dans l'eau, la gomme adragante se gonflera donc dans l'eau froide, qui s'emparera à la longue de la gomme soluble et désagglutinera les tissus, de telle sorte que la moindre agitation suffira pour la monter en suspension. Mais cette action sera d'autant plus rapide, que la température sera plus élevée; aussi, dans l'eau bouillante, les effets seront-ils presque instantanés; mais la gomme obtenue par filtration ou par décantation bleuirait avec la solution d'iode.

3137. Hermann, qui n'était pas avare de choses, a fait l'analyse élémentaire de la gomme adragante, et il l'a trouvée composée de :

Carbone.	Oxygène.	Hydrogène.
40,50	52,89	6,6

Mais Berzélius, qui était averti, a eu cherché à donner une formule atomistique à ces résultats, en nous représentant un mélange de choses hétérogènes, comme une substance immédiate, composée de 10 atomes de carbone et de 20 atomes d'oxygène et de 10 atomes d'hydrogène =  $C^{10} O^{20} H^{10}$ .

Guérin-Vary a renchéri sur cette inconscience en faisant scrupuleusement l'analyse d'une substance insoluble d'une part et de la gomme soluble de l'autre; et il a cru trouver ces conditions variables du mélange gommeux et ainsi qu'il suit :

	Carbone.	Oxygène.
Substance soluble.	43,46	50,28
Substance insoluble.	55,79	57,10

Le conseil royal de l'université peut bien défendre aux auteurs de leurs ouvrages universitaires de citer ces faits, mais la défense ne devrait pas impliquer la condamnation de leurs recherches. La gomme, substance soluble, ne se voit pas au microscope sous forme de globules; ne présente pas de bosselures (582) des tissus pour des globules, et se voit pour des globules de gomme.

(\*) Bulletin des sciences physiques, chimiques et mathématiques, 1<sup>re</sup> section du Bulletin universel.

(\*\*) Nous lisons dans la nouvelle édition du *Traité de chimie* de Thénard (p. 331, t. IV) : « L'on peut encore examiner la gomme adragant au microscope, et l'on verra deux sortes de grains, les uns arrondis, d'autres beaucoup plus gros, beaucoup plus nombreux et de forme oblique. Les premiers sont formés d'amidon, et les autres de gomme pure. » Les membres du

rait pour la gomme adragante in-

Oxygène.	Hydrogène.
$\frac{107,38}{2} = 53,690$	$\frac{13,37}{2} = 6,685$

e rapproche, il est vrai, de celui ose qu'il est très-facile d'arranger mais l'analyse de la portion inso- lement erronée; elle devrait se rap- : du ligneux (1115), dont le car- 49 à 52.

alyses ne mentionnent pas l'azote, mme adragante, ainsi que la sui- aient en quantité appréciable des mmoniacales qui se décèlent à la

: DE BASSORA. — Elle présente les ènes d'imbibition et de dissolution adragante. Aussi a-t-elle fourni à e le nom de bassorine, au même mme adragante avait fourni celui La bassorine est le mélange in- is de la gomme bassora. La gomme morceaux d'un blanc légèrement ifrent des cavités et des excrois- nnées, des aplatissements et des moins profonds. La densité serait, 59, celle de la gomme adragante

162. — C'est le mélange gommeux ué de tous; il offre les caractères s, selon qu'on l'extrait de telle telle autre plante. On l'obtient par par décoction (29,32). Il est tou- vec plus ou moins d'intensité; et nstance essentielle dans laquelle e de toutes les différences que le ente par rapport aux gommess. Car l est presque toujours l'acide acé- ropriété de rendre solubles et les x, et les huiles et les résines. Or stances existent à la fois avec la s substances que l'on soumet à la les y existent séparées et emprison- lant un organe distinct; elles sont nce par le râpage; et en se mêlant, uniquent et confondent dans une bilité, tous les caractères qui les isolées. De là vient que la decoc-

- TOME II.

tion ne fournit pas un liquide tout à fait identique à celui qui provient de la macération; car, par l'ébullition, l'acide acétique qui rendait le gluten et l'huile solubles se dégagè, et abandonne ces deux substances à leur insolubilité, sous forme d'un coagulum albumineux, qui vient se réunir à la surface, sans parler ici des sels insolubles dans l'eau pure, qui se précipitent par suite de l'éva- poration de leur menstrue.

3141. On extrait le mucilage de la graine de lin et des pepins de coings par la macération ou par l'ébullition; on passe à la passoire. Le mucilage sort par le hile de la graine (3071). Le mucilage du macis ( arille de la noix muscade ) renferme, comme celui des lichens (1037), de l'amidon so- luble. Le mucilage du salep est riche en globules de fécule (1033), que l'ébullition fait éclater. Les pétales des fleurs donnent à froid un mucilage filant, dont les réactions varient à l'infini, selon les espèces de plantes. Enfin la matière saccha- rine abonde dans le mucilage des racines pivo- tantes.

3142. Le mot de *mucilage* est donc, non pas une dénomination spécifique, mais une expres- sion elliptique qui tient lieu d'une périphrase.

#### Usages de la gomme.

3143. On se sert de la gomme arabique pour donner du lustre aux étoffes de soie ou autres tis- sus, du luisant aux couleurs sur papier, pour tenir en suspension les matières colorantes et en former des laques et pour les fixer sur les surfaces. On se sert de la gomme du pays pour les usages les plus grossiers et pour l'encre à écrire. La gomme a le défaut de se fendiller, lorsqu'elle entre en trop grande proportion dans un enduit; on obvie à cet inconvénient, en la mélangeant à un savonule de térébenthine, ou bien à une certaine quantité d'alun, de potasse et de colophane bouil- lies ensemble.

3144. On emploie la gomme arabique en méde- cine, comme moyen antiphlogistique, dans la diète, contre les gastrites et entérites. On a tort de recommander à Paris le sirop de gomme; car la plupart des pharmaciens ont l'indélicatesse de le fabriquer avec de la cassonade seule, ce qui ne remplit aucune des conditions thérapeutiques de la gomme. Le sirop de cassonade est d'une grande limpidité, tandis que le sirop de gomme offre toujours un aspect louche. Comme la gomme fond lentement dans l'eau froide, on la fait bouil- lir dans 10 fois son volume d'eau, en ayant se de ne la jeter dans l'eau qu'à l'instant de l'ébul



tion, et de remuer quelque temps la masse, pour que la gomme ne s'attache pas au fond du vase, où une partie se décomposerait. On mêle ensuite cette dissolution à une quantité de beau sucre égale à la quantité de gomme employée; on fait bouillir le mélange jusqu'à consistance sirupeuse, et l'on est sûr ainsi d'avoir un sirop de gomme de bonne qualité pour les besoins imprévus.

3145. La gomme que l'on mange en morceaux agit souvent d'une manière toute contraire à la gomme que l'on prend en breuvage; elle échauffe au lieu de calmer; elle dessèche les tissus au lieu de les humecter et de les rafraîchir; car la gomme, ainsi que le sucre, étant avide d'eau, s'en sature aux dépens de l'estomac, quand elle n'y entre pas déjà saturée d'avance. N'oubliez pas cette distinction dans les prescriptions médicales. L'eau sucrée rafraîchit; les sucreries des confiseurs échauffent; il en est de même de la gomme. Mais n'allez pas cependant augmenter tellement la dose de l'eau que la gomme s'y trouve en quantité inappréciable au goût; vous n'agiriez pas autrement qu'avec de l'eau pure. Il est des cas où le sirop pur produit plus de soulagement qu'étendu de deux ou trois fois son volume. C'est au malade à décider la question, d'après les règles de son hygiène spéciale.

3146. La gomme agit-elle par ses sels terreux ou par son élément organique? combat-elle l'inflammation en saturant des bases ou des acides, produits d'une élaboration anormale? ou bien, par sa nature non fermentescible, suspend-elle toute élaboration stomacale, et condamne-t-elle ainsi au repos un organe animé tout à coup d'une activité dévorante? ou bien enfin agit-elle à la manière d'une couche isolante, et calme-t-elle en recouvrant les parois stomacales d'un enduit, qui supprime tout contact de l'organe avec le bol alimentaire ou le résidu anormal de la digestion? Celui qui résoudrait l'une quelconque de ces questions, non-seulement les résoudrait toutes, mais aurait peut-être résolu du même coup le problème de la vie.

3147. Le mucilage de la graine de lin s'emploie en médecine en cataplasmes émollients, en lavements; mais il faut avoir soin de ne se servir que de la graine de lin conservée dans des bocaux fermés et à l'abri de l'humidité. On fait des loochs et des pastilles avec le mucilage de la gomme adragante. En thérapeutique, il ne faut pas perdre de vue que le mucilage et les diverses gommes étant des mélanges assez compliqués de substances diverses, on ne doit pas admettre *a priori* que

telle espèce puisse être le succédané de telle autre; c'est à l'expérience directe à le décider.

## DEUXIÈME GENRE.

### SUCRE.

3148. Le sucre est une substance presque aussi répandue, dans l'organisme, que la gomme, dont il possède à peu près la même fonction élémentaire. Il en diffère par sa caractéristique des plus agréables, sa solubilité dans l'alcool non concentré et dans l'eau, par la propriété de fermenter, lorsqu'il est dissous dans l'eau, à du gluten (122) et des substances albumineuses (1496). Les circonstances encore indéterminées qui s'opposent à la dissolution de la portion saccharine d'un aliment, nuisent en même temps sa propriété fermentescible. L'acide nitrique transforme le sucre en acide oxalique, mais non en acide mucique, moins qu'il soit mélangé à un sel calcaire.

3149. Le sucre est inaltérable à l'air, même dans un air humide; dissous dans l'eau, il se décompose par l'influence de la lumière, et il donne lieu à la formation de produits cryptogamiques, tels que la moisissure, après avoir été concassé.

3150. Exposé à la chaleur, il fond, et pose en répandant une odeur de caramel. Lorsqu'il est concentré, une chaleur de 100° au bout d'un certain temps, pour le rendre incristallisable. Un alcali le dépouille de sa faculté de cristalliser, mais alors l'acide la lui rend.

3151. Le protoxyde de plomb se dissout dans l'eau, à l'aide de la chaleur, dans une solution de sucre; il se précipite ensuite à l'état d'oxyde cristallin que Berzelius a trouvée contenir 100 de sucre et de 139,6 d'oxyde de plomb.

3152. Le sucre réduit les sels dont les éléments ont peu d'affinité pour l'oxygène (sels d'arsenic, de mercure, de cuivre, etc.), et il abandonne l'oxygène aux corps qui en sont avides, comme le phosphore, par exemple.

3153. Par le frottement, le sucre réduit les sels phosphorescents, que l'on distingue dans l'obscurité.

3154. LE SUCRE EN DISSOLUTION DISSOUT LA GOMME. On a vu que la gomme se dissout dans l'eau, si on a avant mélangé concentré à lui-même, le sucre. On compose en quelques mois, ou plutôt il s'



IL PLUS OFFRIER QUE DU CARBONATE MUCILAGE (853, 3119, 3140).

EN POUDRE FINE, SUR LE MERCURE, IL CONTENANT DU GAZ AMMONIAQUE, IL COHÉRENT, COMPACTE, MOU, SUC- COUPÉ AU COUTEAU; CETTE ASSO- POSE DE 90,28 PARTIES DE SUCRE, IL D'AMMONIAQUE. EXPOSÉ À L'AIR, IL VOLATILISE ET LE SUCRE REPREND

IL FAIT BOUILLIR PENDANT TROP QUE L'ON CHAUFFE AU DELA DE LUTION CONCENTRÉE DE SUCRE. CE- , ET SE TRANSFORME. EN PARTIE, FALISABLE, EN UN MUCILAGE SU- LE EN UN TISSU (853).

lin eut à examiner du sucre de vait chauffé à la Martinique jus- les flacons bouchés, afin d'ab- de l'air renfermé dans les flacons; l convertie, pendant le trajet de l France, en une MATIÈRE VIS- NEUSE, que l'on pouvait à peine is; elle était insoluble dans l'al- l'acide sulfurique, elle ne donnait aisin; et l'acide nitrique la con- le oxalique, sans aucune trace

LE SUCRE ÉTAIT DEVENU GOMME, IL LA GOMME ORDINAIRE: LA SUB- TRICE S'ÉTAIT ORGANISÉE.

communique sa solubilité dans ssentielles; et il n'est soluble dans aveur de la quantité d'eau que ferme. L'alcool anhydre n'en des traces.

teur spécifique est de 1,6055? sirupeux, on en détermine la tendant, dans la terrine qui , des fils autour desquels les ent: le sucre ainsi cristallisé *sacre candi*. Ces cristaux affec- leux tablettes de chocolat acco- le surface. Ce sont des décaèdres lèles et opposées, qui sont les à huit faces en biseau. Comme rillèles et opposées varient en sent que les angles du biseau l'infini en ouverture; de sorte e comme un prisme à six mmètres dièdre. Ces cris- mmètre

tallisée en tablette; la fig. 31 la représente par l'arête du biseau; la fig. 32 représente l'une de ces formes rétrécie en prisme hexaédrique.

§ 1. Réactif destiné à décôler des quantités minimes de sucre, et, par contre-coup, d'albumine et d'huile (\*).

3160. En m'occupant de l'analyse microscopi- que des céréales avant la fécondation (1324), il m'arriva de déposer un ovaire d'Orge (*Hordeum hexastichum*, L.) (pl. 9, fig. 4 a) dans une goutte d'acide sulfurique concentré, placée au porte- objet du microscope. Je vis aussitôt les poils qui en hérissent le sommet (734) se recroqueviller (b), s'aplatir (c), se marquer comme d'impressions digitales (dd), quelques-uns crever à leur som- met (e) avec une explosion presque pollinique, et tous finir par jaunir. Les deux stigmates (g, f, fig. 3, et fig. 9) commencèrent à disparaître dans l'acide, et leurs fibrilles mamelonnées laissèrent suinter, en s'effaçant, des gouttelettes blanches et limpides (h). La panse de l'ovaire, au con- traire (a'), se colora en superbe pourpurin, moins intense sous l'épiderme (a).

3161. Ces phénomènes de coloration piquèrent vivement ma curiosité, et je résolus de n'aban- donner l'étude de cette réaction chimique qu'après en avoir découvert la cause. Je m'appliquai en conséquence à mettre l'acide sulfurique en contact avec toutes les substances organiques ou inorga- niques, dont j'avais reconnu ou dont je pouvais soupçonner la présence dans ces jeunes ovaires.

3162. J'entrepris donc d'essayer, avec l'acide sulfurique concentré, soit isolément, soit mélan- gés entre elles, deux à deux, trois à trois, l'amidon, l'albumine, la gomme, le carbonate de potasse et de chaux. Mais aucun de ces essais ne me reproduisit la belle couleur pourpurine de mes ovaires. Le sucre seul ne communiqua à l'acide que la couleur jaune verdâtre que lui communique aussi la gomme. Mais il n'en fut pas de même, lorsque j'eus mis en contact, avec l'acide sulfurique concentré, un mélange d'albu- mine de l'œuf de poule et de sucre de canne; j'obtins en effet la couleur pourpurine la plus intense, et qui me représentait exactement la nuance que l'acide sulfurique seul imprime au jeune ovaire.

ait donc à la présence simultanée du albumine dans ses organes, que le redevable de sa coloration.

5164. Mais dès les premières applications que j'entrepris de faire de ce réactif, je découvris un phénomène non moins nouveau que le premier. Ayant placé un fragment de périsperme de maïs (pl. 9, fig. 7), sur une goutte d'acide sulfurique, je ne tardai pas à m'apercevoir, non-seulement que le périsperme acquérait la couleur purpurine des jeunes ovaires, mais encore que le fragment, que j'avais sous les yeux, jouait admirablement le rôle d'une *corticelle* ou d'un lambeau de branchie de moule de rivière (1926), *aspirant et expirant* dans l'eau ordinaire. Je voyais en effet le fragment se diviser en gouttelettes (*a*) qui s'échappaient quelquefois dans l'acide, pour ainsi dire, en s'effilant. D'autres fois le pourtour du fragment lançait, dans l'acide, de petites traînées qui disparaissaient à une faible distance, pour aller reparaitre plus loin sous forme de globules; ces traînées représentaient exactement les traînées que lance la surface respiratoire des microscopiques (1942). En même temps, et pour rendre l'analogie plus complète, on voyait que les globules qui s'étaient détachés de la masse principale, en étaient alternativement attirés (*b*), et repoussés, en décrivant un cercle (*c*), pendant un espace de temps assez considérable pour produire une illusion complète. Je reproduis, de toutes pièces, les mêmes phénomènes, en mélangeant ensemble du sucre, de l'huile d'olives et de l'acide sulfurique.

3165. Le périsperme de maïs devait donc sa coloration par l'acide concentré, à la présence simultanée du sucre et de l'huile; et les mouvements qu'il imprimait au liquide ambiant, il les devait à l'action aspirante et expirante de l'huile elle-même, c'est-à-dire à la combinaison d'une partie au moins de sa substance avec ce réactif. Soit en effet un tissu cellulaire perméable à un réactif, qui a de l'affinité pour la substance organisatrice incluse dans ces cellules : le réactif et la substance organisatrice s'attirant mutuellement, il faudra nécessairement qu'il s'établisse au dehors deux courants inverses l'un de l'autre ; car si l'acide entre, à travers les parois de la cellule, il y aura une *attraction visible* ou *aspiration*; mais bientôt il faudra que le trop plein de la cellule sorte d'un autre côté, attiré par l'acide, et cette fois-ci il y aura *expulsion* ou *expiration*; et comme le pouvoir réfringent du liquide éjaculé

diffère de celui du liquide ambiant, on dit  
là une trainée répulsive (641).

5166. L'acide sulfurique concentré de résine concrétée, soit verte, soit jaune, se colore des végétaux; mais il se colore par dissolution en jaune virant sur le vert; cette coloration ne varie pas par l'addition d'une goutte de sucre, d'albumine ou d'huile.

5167. En conséquence, l'acide sulfurique centré peut servir à décèler des quantités de sucre, d'albumine et d'huile, et de gomme et de résine. Soit en effet une substance que l'acide sulfurique colore en purpurin, là un mélange de sucre et d'albumine, si au point de mouvement produit, et un mélange de sucre et d'huile, s'il y a tourbillon et non. Si l'acide n'imprime cette coloration qu'à la substance pure de sucre, et qu'il n'y ait point de mouvement, la substance sera de l'albumine pure; ou au contraire, si la substance pure de l'huile ou de la gomme, la substance sera du sucre pur. Mais si la coloration refuse de se manifester à l'égard du sucre, soit de l'albumine ou de l'huile, ou de la gomme, si l'on a préalablement reconnu la solubilité dans l'eau, ou de la résine, si elle est colorée en jaune et qu'elle ne se dissout que dans l'éther ou dans l'alcool.

5168. Il ne faut pas perdre de vue qu'il doit être concentré; aussi la couleur purpurine disparaît-elle aussitôt qu'on étend d'eau sulfurique, et peu à peu, si on laisse le sucre exposé à l'humidité de l'atmosphère. Il faut, dans les expériences microscopiques, faire des lames de verre creusées en segment de sphère (486). Il ne faut qu'une bien petite quantité de sucre ou d'alumine pour produire la coloration purpurine dans l'acide sulfurique.

5169. Le gluten de froment se colore purpurin par l'acide sulfurique seul; mais la coloration est d'autant moins intense que le gluten a été malaxé sous l'eau plus longtemps. La coloration est donc entièrement étrangère au tissu, et elle n'est due qu'à la présence du sucre et de l'huile. Il serait même curieux qu'on découvrit un jour que l'albumine elle-même ne doit sa propriété de colorer par le sucre sulfurique, qu'à une certaine quantité d'huile infiltrée dans son tissu.

(\*) Pour avoir un réactif durable de l'albumine et de l'huile, il suffit de jeter une petite quantité de sucre de canne en poudre dans l'acide sulfurique; ce réactif se conserve au moins plusieurs mois; de même pour avoir un réactif durable du sucre.

soit de cette considération théorique, s moins vrai que, dans la manipulation de l'acide servira à faire distinction de l'huile pure.

er a déjà annoncé, en 1827, que l'a- le communique au sucre de canne la urine. Mais il fait observer en même cette couleur varie avec les diverses accharines. La réaction ne se montre de plusieurs heures : on conçoit du danger d'un pareil réactif.

cool contracte une couleur rouge au jours, si l'on y verse goutte à goutte l'urique concentré ; il y a alors pro- haleur et commencement de carbo- is cette couleur rouge de brique que unique à toutes les substances végé- commence à charbonner, n'a aucun c la couleur purpurine dont nous rler.

#### *riété fermentescible du sucre.*

s nous sommes déjà occupé en partie *station putride* (1249) et même de la *n amylacée* (923, 954) ; et nous ce phénomène mystérieux avait lieu, dans l'autre cas, par la décomposition zumentaire ou glutineux déposé au de ; il est temps de nous occuper d'une e de fermentation, tout aussi mysté- s deux premières, dont nous igno- issi bien les causes, les réactions et ne, quoique nous en connaissions oyens et les produits ; je veux parler *mentation alcoolique*. On détermine ntation, en déposant, à la tempéra- ns de  $+ 10^{\circ}$  et au plus de  $+ 20^{\circ}$  cent., olution ni trop étendue, ni trop con- ucre, une certaine quantité de tissus ux (837), tels que la gélatine précipi- ine, le tissu musculaire, les crachats s flocons de l'urine. Le gluten végé- ère de hière sont les deux substances ploie exclusivement dans les arts. Il tôt de ce mélange un grand dégagé- uilles de gaz acide carbonique, qui tissus déposés, les emportent jusqu'à les y abandonnent pour se dégager s, et laisser ainsi retomber, de leur is, le fragment de tissu qui, arrivé au nte de nouvelles bulles au détriment stance, est soulevé une seconde fois, ber encore ou rester à la surface sous

forme d'écume, et ainsi de suite, jusqu'à produire une ébullition qu'on désigne sous le nom de fermentation tumultueuse. Ce dégagement d'acide carbonique coïncide avec la formation d'un nouveau liquide, odorant, incolore et limpide, volatil, miscible à l'eau, mais non à la gomme ni à l'albumine, que l'on nomme *alcool* dans le laboratoire, *esprit-de-vin* dans les arts, et à l'état de boisson *eau-de-vie*. Nous nous en occuperons plus spécialement en parlant des substances organiques.

3173. Tant qu'il existe, dans le liquide, du sucre et du gluten, il y a production de gaz acide carbonique et d'alcool ; mais si le sucre est épuisé, alors il se forme une nouvelle réaction entre l'alcool et le gluten, dont le résultat immédiat est la formation de l'acide acétique. Le gluten enlevé au contraire, le liquide reste stationnaire, et l'on a alors une boisson alcoolique. Le résidu glutineux sert, sous le nom de *ferment*, à déterminer plus vite la fermentation dans un nouveau mélange de gluten et de sucre ou dans la pâte destinée à la panification. Je considère le *ferment* comme un mélange de gluten encore intègre et de résidu de gluten altéré.

3174. Le gluten et le sucre réagissent-ils ici, l'un sur l'autre, chimiquement ou physiquement, par une espèce de double décomposition, ou par l'action d'un contact pour ainsi dire voltaïque ? voilà ce que la science n'a pu encore déterminer. Lavoisier avait bien émis déjà l'opinion que, dans cette opération, les éléments du sucre se partageaient en deux portions : en acide carbonique et en alcool. Mais lorsqu'on cherche à confirmer, par l'expérience directe, les données de la théorie, les résultats sont moins satisfaisants. Car 120 parties de sucre fournissent, selon Lavoisier, 34,3 d'acide carbonique, selon Hermbstædt 32, selon Thénard 31,6, selon Dohereiner 48,8. Enfin, la question est plus compliquée qu'elle ne le paraît ; il faudrait en effet, pour parvenir à la résoudre, non-seulement examiner les quantités d'acide et d'alcool formées, mais encore s'assurer qu'il ne s'est pas formé d'autres produits et dans la masse du liquide et dans les tissus du ferment. Ajoutez à ces considérations que la fermentation a besoin, pour se manifester, de la présence d'une quantité d'oxygène, quelque faible qu'elle soit.

3175. Si, au lieu de sucre, on mêle de l'amidon avec le gluten, il s'établit alors une *fermentation saccharine*. Kirchhoff a découvert qu'en mêlant 2 parties d'amidon à 4 d'eau, et délayant peu à peu le mélange dans 20 parties d'eau bouillante,



on n'a plus qu'à ajouter, à l'empois (956) ainsi obtenu, 1 partie de gluten séché et réduit en poudre, ou du malt de bière en poudre (975), et à tenir, pendant 8 heures, le mélange à la température de 50 à 75°, pour transformer l'amidon en sucre, qui représente  $\frac{1}{2}$  de la quantité employée de cette substance, et en gomme qui en représente  $\frac{1}{5}$ . Le gluten est devenu acide. Cette expérience explique fort bien ce qui se passe dans la germination. La chaleur dégagée fait éclater l'amidon du péricarpe (1002), qui, se trouvant en contact avec le gluten de cet organe, se métamorphose en sucre, lequel, réagissant sur le gluten, le transforme en alcool, et le gluten transforme celui-ci en acide acétique (5175).

5176. La fermentation panaiïre a pour but de transformer une partie de l'amidon en sucre (1574), et ensuite ce sucre, ainsi que celui qui existait déjà dans la farine, en alcool et en acide carbonique (5172) dont la pâte s'imprègne. La chaleur du four, en dilatant ces deux produits, détermine la formation de ces larges cellules qui favorisent la cuisson de l'amidon (901). Si l'on abandonnait trop longtemps à elle-même cette fermentation, le gluten réagirait sur l'alcool (5173) et la fermentation deviendrait acide.

5177. Quoique la théorie chimique de la fermentation alcoolique soit tout aussi peu avancée que celle de toute autre fermentation, il n'en est pas moins vrai que nous possédons, par ce que je viens d'exposer, la théorie de sa manipulation, de manière à assurer le succès de toute entreprise industrielle; et l'on peut établir en principe, que toute substance végétale renfermant à la fois du gluten et du sucre, est capable de fournir, par sa fermentation spontanée, une liqueur alcoolique variable par ses caractères, mais dont on pourra l'extraire par la distillation; et si l'un ou l'autre de ces principes de fermentation prédominait dans le suc, il serait toujours possible de rétablir artificiellement l'équilibre. Or les plantes qui dans certains de leurs organes réunissent ces conditions, sont assez nombreuses, dans l'état naturel, pour que l'industrie n'ait pas besoin d'avoir recours à des mélanges tout à fait artificiels.

### § III. Principes généraux sur les caractères distinctifs des diverses espèces de sucre.

5178. Si la théorie des mélanges organiques

doit être prise en considération dans l'explication des phénomènes analytiques, c'est à l'égard des substances saccharées qu'il n'est pas de substance qui soit soluble dans le plus grand nombre de menstrues diverses. Elle cristallise avec plus de facilité que le sucre.

5179. En effet, le sucre non-seulement possède la propriété de se dissoudre dans l'alcool, mais il possède également tant de substances solubles, et spécialement les huiles essentielles, qu'il a la propriété de rendre les huiles solubles dans l'eau. Un mélange de sucre et d'huile essentielle quelconque pourra donc servir pour une substance *suï generis*, si l'on veut déterminer la nature, nous nous arrêtons aux seules indications des réactifs; car, dans ce cas, nous aurons une substance complexe dont nous serons impossibles d'isoler les éléments. L'éther, l'alcool, les acides et les alcalis dissolvent également les deux et les abandonnant par l'évaporation, la distillation sera impuissante que la dissolution à l'eau. Le sucre communique sa solubilité à l'huile essentielle, par une conséquence, il faut admettre que l'huile essentielle qu'on ajoute à la dissolution du sucre qu'on veut passer avec l'huile essentielle dans l'alcool, puisque la combinaison des deux est intime. Les huiles qui tiennent en solution des substances métalliques les entraînent avec elles en se volatilissant; pourquoi, à moins de raison, n'entraîneraient-elles pas le sucre?

5180. L'albumine, qui isolée est insoluble dans l'eau froide, devient soluble dans l'alcool bouillant à la faveur d'un alcali. Un mélange de sucre et d'albumine ou alcalin prendra à son tour les caractères d'une substance spéciale, dont le caractère sera la somme des trois caractères des éléments qui le composent. Car si l'on ne sature point le mélange avec l'albumine, le mélange sera également soluble dans tous les menstrues qui dissolvent l'albumine en particulier. Si on le sature, l'albumine en se précipitant, emprisonnera, dans ses mailles, non-seulement une quantité notable de sucre, mais encore le réactif qui sera servi pour saturer le liquide. Enfin, par évaporation une cristallisation se fera comme déliquescence, et les cristaux affecteront des formes goniométriques, régulières, ou différentes des formes normales de la substance; car nous verrons plus bas que l'acide albumineux change tout à fait

graphique du tartrate de potasse. Et, d'après ces principes, *à priori*, les illusions que sera dans le cas de mélange de gomme et de sucre, un sels ammoniacaux d'albumine et de n un mélange de sels ammoniacaux, telle ou d'une résine, et de sucre; dernier cas, vous aurez peut-être le mieux caractérisé, une fois qu'à l'occasion on sera venu à bout d'éliminer tout ce qui ne s'y trouverait pas dans l'association intime : solubilité dans les trues, volatilité et cristallisation; il a au mélange dont nous parlons, conditions qui caractérisent les alcal-

beaucoup étudié les phénomènes chimélanges d'huile de colza et de sucre, que bien des substances en *ine*, qui s au catalogue, ou qui y ont occupé une place, ne sont pas autre chose que de ce genre, obtenu à un plus ou état de pureté; et tout me porte à s substances désignées, dans ces der-, sous les noms de *salicine* et de *poloivent* qu'à une association de sucre plus ou moins imprégnée de résine s caractères chimiques et leurs procales.

parties égales en volume d'huile à sucre de canne; j'ai jeté le mélange que j'ai soumise à l'ébullition. L'huile relée en magma spumescit, comme une végétale qui se coagule par la liquide est resté laiteux, même après ment, quoique surmonté d'une coupale, demi-oléagineuse et opaline. microscope, la portion liquide offrait s de globes (fig. 29, pl. 17), dont les aient  $\frac{1}{5}$  de millimètre, et les moindres

Lorsqu'on agitait le matras en verre, attacher, contre les parois, comme à bords émoussés inscrits dans une loupe, on s'assurait que ces cristaux globules oléagineux, solidifiés en te par leur mélange avec le sucre, cristaux illusoires, le liquide déposait, sur les parois du vase, de larges plaques, qui réfléchissaient la lumière de anneaux colorés, phénomène qui était ries très-rapprochées, que traçait, à

travers les plaques, le liquide qui reprenait son écoulement. L'odeur que dégagait ce mélange pendant l'ébullition était absolument identique avec celle de la chair qu'on laisse macérer depuis un jour. Une goutte de liquide, déposée sur la lame du porte-objet, est devenue poisseuse en une journée; et au microscope on distinguait dans son sein des cristallisations régulières, soit en groupes (pl. 17, fig. 26), soit isolées (fig. 16 et 17). La substance, abandonnée sur une assiette, est devenue poisseuse, offrant çà et là des cristallisations d'un aspect oléagineux et peu diaphanes. J'en ai pris une certaine quantité, que j'ai séchée entre du papier Joseph, jusqu'à ce qu'il ait cessé de se tacher. Ces cristaux n'en conservaient pas moins un aspect oléagineux. Approchés de la flamme d'une chandelle, ils fondaient aussitôt en une bulle oléagineuse, et après le refroidissement la saveur commençait par être sucrée et par vous laisser un arrière-goût de graisse brûlée. Placés au foyer du microscope sur une goutte d'acide sulfurique concentré, ces fragments offraient sur leurs bords les cils vibratiles les plus illusoires (1942), en se dissolvant par petites bouffées dans l'acide. On voyait de temps à autre des globules oléagineux se colorant en pourpre (indice d'un mélange d'huile et de sucre), s'échapper dans la goutte d'acide, en s'étirant, comme sur la fig. 7, pl. 9 (3164), qui représente un fragment de périsperme de maïs dans l'acide sulfurique. Ces cristallisations, si bien épurées qu'elles fussent, conservaient donc de l'huile interposée. Abandonnée sur l'assiette à l'air extérieur, depuis le 5 février jusqu'au 27 mars, le mélange est devenu aussi dur que la stéarine la plus dure; à peine le doigt s'huilait-il en passant. Cette couche jaunâtre et luisante offrait à la surface des cristallisations de même couleur et de même opacité. A cette époque, la substance ne se dissolvait plus qu'imparfaitement et en petite quantité dans l'alcool, même après une ébullition de dix minutes. L'alcool restait laiteux, et contractait une couleur opaline verdâtre, analogue à celle du bouillon aux herbes, à cause d'une foule de beaux globes limpides et d'égal diamètre qui s'y maintenaient en suspension; on les aurait pris, sans autre avertissement, pour des globules du sang. Par le refroidissement, tous ces globes se sont précipités au fond du vase, en une couche limpide, dans laquelle ils avaient conservé leur forme, leurs dimensions et leur isolement; et l'alcool qui les surmontait avait repris sa transparence. Une portion de la substance avait refusé de se dis-

soudre dans l'alcool, ou plutôt de se résoudre en globules. Je l'ai reprise par l'éther, qui lui a enlevé une portion et a respecté l'autre. En s'évaporant, l'éther a déposé des globules d'autant plus grands, que l'évaporation était plus avancée. La portion indissoute est devenue roide et cassante, et s'est aplatie dans l'éther comme une feuille de talc; et après l'évaporation de ce menstrue, elle a pris les caractères et la couleur du caoutchouc ordinaire. L'acide sulfurique communiquait, au dépôt abandonné par l'évaporation de l'éther, une coloration jaune qui passait au rouge doré et au pourpre sali de jaune. L'acide nitrique n'en changeait pas la couleur; il répandait des fumées rutilantes, rendait la masse moins poisseuse, et l'eau pure en précipitait la substance, sous forme de petites plaques minces, qui s'attachaient aux parois du verre avec assez de ténacité. Le caoutchouc déposé dans l'ammoniaque s'y est gonflé et a pris une certaine blancheur; après l'évaporation de l'alcali, il avait l'air d'un fragment d'albumine coagulée. L'ammoniaque a déposé, et des gouttelettes oléagineuses, et des cristaux analogues à ceux du vinaigre, dont nous nous occuperons plus bas; tout ce précipité s'est redissous, cristaux et globules, dans l'eau distillée. Ce caoutchouc, après un certain nombre de lavages, ne donnait plus aucun signe d'alcalinité au papier réactif, et pourtant, par la combustion, il répandait une odeur ammoniacale et une fumée alcaline; après quelques jours, la substance abandonnée par l'ammoniaque répandait une odeur fortement caractérisée de caille-lait (*galium verum*). J'ai pris une certaine quantité de substance durcie sur l'assiette; je l'ai fait redissoudre dans l'eau; j'ai filtré; il est resté sur le filtre une substance fibreuse, blanche, ductile, et filante comme le gluten imprégné d'huile, une espèce de caoutchouc enfin. Mis en contact avec de la potasse caustique, ce gluten s'est désagrégé, le liquide a pris un aspect laiteux, jaunâtre, qui était dû à des parcelles savonneuses, visibles au microscope. Étendu d'eau, il s'est formé dans le liquide des membranes d'une ténuité incommensurable. L'acide sulfurique a dégagé des bulles de gaz et a séparé l'huile en beaux globes d'abord jaunes, puis rouges (3167), nullement transparents, globes qui avaient en diamètre depuis  $\frac{1}{50}$  jusqu'à  $\frac{1}{5}$  de

millimètre. Le mélange d'huile et de sucre en petite quantité dans l'acide acétique le rend louche, par la formation des mêmes cristaux; et en s'évaporant, l'acide donne, sur la lame du porte-objet, un dépôt dans lequel se voient enchâssés des globes cristaux; et ce vernis jetait des irisations lantes et chatoyantes, qui variaient, s'éloignait ou qu'on approchait le porte-dépôt, bien lavé, ne donnait plus le moindre indice d'acidité; et cependant, au feu, il répandait des vapeurs acides, et reprenait son acidité d'origine. Enfin la cristallisation du sucre variait d'angles, selon qu'elle avait lieu dans l'un ou l'autre menstrue. Dans l'huile, les cristaux étaient isolés; ils se prenaient moins en grandes formes 15, 16, 17, 27, pl. 17, abondaient, les contours étaient plus noirâtres. Dans l'acide, c'étaient les formes 26, 24, le sucre candi cristallise en décaèdres à six faces plus larges et parallèles (3039), une forme qui conserve ses caractères, car elle se prend autour du même centre, autour des faces tend tout exprès. Au microscope, ce sucre cristallise en prismes triangulaires (fig. 27), ce sont des prismes rhombes (fig. 24) offrant une pyramide à quatre faces, vue de champ, offrant également une semblable pyramide (fig. 28), ou bien des parallépipèdes d'une pyramide à base horizontale, qui se prend par six facettes à arêtes droites ou courbes, que la cristallisation a été plus ou moins complète (\*). Quant à l'ouverture des angles, de nombreux essais nous ont donné en chiffres les suivants, à notre goniomètre circulaire. Sur la fig. 15, l'angle  $a = 98^\circ$ ,  $b = 127^\circ$ . — Sur la fig. 21,  $a = 77^\circ$ ,  $b = 127^\circ$ . — Sur la fig. 23,  $a = 57^\circ$ ,  $b = 127^\circ$ ,  $d = 83^\circ$ ,  $e = 97^\circ$ . — Sur la fig. 24,  $a = 110^\circ$ ,  $b = 110^\circ$ . Sur la fig. 28,  $a = 47,5^\circ$ ,  $b = 84^\circ$ . — Enfin sur la fig. 25,  $a = 126^\circ$ ,  $b = 103^\circ$ . Mesures qui se rapprocheront un peu de complaisance, des chiffres par le calcul; mais sur les variations nous nous expliquerons plus amplement (3185). Or les caractères que nous venons de poser seraient cent fois plus que suffisants pour l'introduction d'une nouvelle substance dans la nomenclature de chimie organique,

(\*) L'expérience suivante présente un phénomène de cristallisation assez curieux. Si l'on place sur la lame de verre du porte-objet une goutte de solution sirupeuse de sucre, recouverte d'une nappe d'acide sulfurique concentré, les deux

substances restent distinctes. Mais si l'on verse une goutte de l'acide, et qu'on agite avec une pointe tout à coup le sucre se prend en beaux cristaux.

as pris la précaution d'avertir en tête, rtiennent à un mélange artificiel).

ais les éléments que nous venons d'asso-tes pièces dans le laboratoire, s'asso-sairement de la même manière, toutes'ils se rencontrent à notre insu. Et en qu'ils existent séparés dans tout autant distincts, ce qui a lieu dans les plantes nt saccharifères, comment ne pas ad-les procédés divers de râpage, de ma-ébullition, en brisant les parois qui les ent, ne les mettent en contact et ne leur confusion, leur association intime? Incontestable, il faut admettre que le i changer de nature, sans modifier un caractères essentiels, est dans le cas moins fermentescible que d'ordinaire, isable, extrait de cette plante qu'ex-te autre, ou bien affectant une cristal-ins compacte et plus bourgeonnée, fin à l'analyse des nombres plus ou s. La présence d'un acide, d'un sel une huile essentielle, d'albumine ou de us ou coagulé, suffira pour imprimer à la ances saccharine ces caractères illusoirs élez un sel calcaire au sucre de canne, lez moins ou nullement fermentesci- de gluten ou d'huile mêlé à un acide cristallisable; et ce *magma*, inextri- de d'épuration, édulcoré par la pré- re, prendra le nom de *mélasse* dans n en grand; et la quantité de *mélasse* raison directe de la masse de jus sur opérera; car l'union intime des élé- mélange doit avoir lieu en raison de lu nombre des manipulations, chaque us mettant le même élément en con- ie nouvelle quantité d'un autre; or, se est considérable, plus il faut pro- pérations de cuite et d'évaporation; on pourra obtenir jusqu'à 10 et 14 : sucre cristallisable, en opérant, rop de soin, sur deux ou trois kilo- jus; et ensuite, avec quelque précau- n opère, retirer à peine 5 pour 100 tallisable dans la fabrique. La *mé- léchet*, et non une substance parti-

#### *cipes généraux applicables à la fabrication.*

nous était donné de pouvoir isoler  
— TOME II.

l'organe saccharifère de tous les autres organes d'une différente élaboration, qui composent le tissu d'une plante, l'extraction du sucre ne de- manderait qu'une seule opération, et ce serait une opération entièrement mécanique. Mais l'or- gane saccharifère est réduit en général à des dimensions microscopiques, et ne saurait par conséquent se prêter à aucun de nos procédés d'élimination. L'insecte seul qui se dérobe à notre vue a le pouvoir d'atteindre la substance saccha- rine, dans la cellule qui l'élabore, et de l'extraire d'un seul trait à l'état de son originelle pureté.

§186. Pour nous, nous n'avons à notre dispo- sition que la ressource de la dissolution (26), pour extraire le sucre des cellules qui le recè- lent; et pour le mettre en contact immédiat avec le menstrue, nous ne possédons d'autre moyen que l'action de la râpe, dont les dents éventrent les plus petits organes, et ouvrent une issue à leurs produits. Mais la dent de la râpe agit sans discernement, et indistinctement sur toutes les catégories d'organes, sur les cellules glutini- fères, comme sur les cellules acidifères, et comme sur les cellules saccharifères, etc.; en sorte que le menstrue destiné à extraire le sucre, commence par le confondre avec trois ou quatre substances différentes, dont la présence s'oppose désormais à son extraction. De là toutes les com- plications des procédés qui font monter si haut les dépenses et les déchets. On ne peut parvenir à épurer, qu'après avoir mélangé. Il faut neutra- liser les acides, pour rendre au gluten ou mucilage et aux substances oléagineuses, leur insolubilité. La base, dont on se sert pour saturer cet acide, peut elle-même s'associer, sous l'influence de la chaleur, avec une partie de la substance saccharine, et la transformer par conséquent en gomme, si cette base est la chaux (§154). Mais le gluten en se coagulant, et l'huile en se saponi- fiant, peuvent emprisonner, dans leurs mailles artificielles, une quantité plus ou moins considé- rable de sucre. Mais la substance saccharine, en glissant contre les parois brûlantes de la chau- dière, peut s'y décomposer en partie; car là elle n'est liquide que sur une face, et l'autre se trouve à la température de la combustion. En sorte que le rendement en sucre pourra varier sur une large échelle, non-seulement d'après la nature des pro- cédés, mais encore d'après la nature du sol dans lequel aura poussé la plante, selon la nature du climat sous lequel elle aura mûri, selon l'exposi- tion du local de la fabrication, enfin selon la vi- gilance et le coup de main du manipulateur lui-



même. Dans le sol du Nord, le jus de la plante sera plus riche en acide et en gluten que dans le sol du Midi; dans un local obscur, la fermentation s'établira plus vite que dans un local exposé à la plus vive lumière; dans un local traversé par de grands courants d'air, l'évaporation sera plus rapide et exigera une chaleur moins prolongée et moins intense. Le mode de filtration et de décoloration laissera passer plus ou moins de mélasse, et par conséquent la cristallisation donnera une plus ou moins longue série de qualités. Toutes circonstances dont les principes exposés dans cet ouvrage, sont seuls en état de donner la raison, et partant le remède. Nous indiquerons les applications plus spéciales dans les paragraphes suivants.

### § V. Extraction du sucre de canne.

3187. Le sucre de canne, qui de tout temps a servi de type au genre, s'extrait de la *canne à sucre* (*saccharum officinarum* ou *arundo saccharifera*), graminacée gigantesque que l'on cultive dans les Indes orientales et occidentales. Sa culture dans les climats tempérés ne saurait présenter le moindre bénéfice; le climat de nos possessions de l'Afrique septentrionale pourrait seul lui convenir. Nos Sociétés royales d'agriculture ont souvent formé les plus heureux rêves sur le succès de ces sortes de transplantations; leurs illustres membres ne s'apercevaient pas que le problème qu'ils donnaient à résoudre, se réduisait à ces termes : *reproduire avec du froid et par la puissance seule de notre volonté, ce que la nature n'amène à point que par des torrents de lumière*. Espérons que, depuis que la betterave est devenue la canne à sucre du Nord, nos doctes théoriciens ne rêveront plus la transplantation, dans nos climats, de la canne à sucre de la zone torride.

3188. La canne à sucre se plante de boutures, de 40 cent. de long, dans une terre légère et humide, fumée avec des engrais végétaux ou la lie des distilleries, et amendée avec de la cendre; les plants sont distants entre eux d'un pied à un pied et demi. On sarcle au bout d'un mois; une fois que les plants ont acquis une certaine hauteur, leur ombrage suffit pour étouffer toutes les mauvaises herbes; on enlève les feuilles inférieures, à mesure qu'elles se fanent. La plantation a lieu dans les colonies au mois d'avril, ce qui correspond pour la saison à notre mois de novembre. Elles fleurissent au bout d'un an, et sont récoltées

au bout de seize à dix-sept mois. A la canne a, selon le terrain et la sa 4 et même 6 mètres de hauteur. tige à ras de terre, on en abat coup de serpette, puis on retragueur de 40 cent. pour la bout suivante, et on porte la récolte on les écrase entre trois cylindres mis en mouvement par les chevaux traire le jus. Au sortir des cylindres écrasée prend le nom de *bagasse*. Ce depuis 6 jusqu'à 15 pour 100 de sucre de la fécule verte, des débris de ligumine rendue soluble par un acide, acétique; ce qui fait qu'il entre fermentation dans ces climats chauds aussitôt dans une grande chaudière, à 60° avec un peu de chaux délayée (800 de suc), qui a pour but de saturer rendre par conséquent à l'albuminabilité, et de faire subir au jus comme clarification, par la coagulation végétale, qui amène à la surface d'écume, toutes les impuretés insolubles. L'écume est enlevée, et la pression a fait passer dans le jus; les écumes, à mesure qu'elles se forment dans la chaudière le jus passe dans une s'appelle la *propre*, où on le fait bouillir avec une nouvelle quantité de produit une nouvelle quantité d'écume enlève avec le même soin. De la propre passe dans la troisième chaudière, de la grandeur que l'on nomme le *flanbeau* dans une quatrième que l'on nomme de celle-ci dans une cinquième que l'on appelle la *batterie*, qui est placée immédiatement au-dessus d'un foyer, d'où on retire le sirop, dès qu'il a atteint ce point de consistance qu'une goutte entre le pouce et l'index, s'étire en un fil, on écarte les doigts; il marque alors l'aréomètre de Baumé; on le verse dans un réservoir, où il se refroidit, dans des caisses en bois percées de trous que l'on bouche avec des chevilles de loppées de feuilles de maïs. Au bout de 24 heures on le remue avec un mouveron, pour la cristallisation qui est déjà commencée. Au bout de quelques heures de repos, on débouche les trous du cuvier, afin de donner un écoulement au sirop non cristallisé, on laisse sécher la portion cristallisée, qui est retenue au fond du cuvier, et on l'emballe dans des barils pour l'expédier en Europe sous le nom de



**uade ou sucre brut.** Le sirop écoulé est nouveau dans des chaudières, évaporé et soumis à des cristallisations successives jusqu'à ce qu'on ne puisse plus en obtenir. Cette quantité incristallisable prend le nom de *lasse*, elle forme pour ainsi dire les résidus de la *moscouade*; elle n'est plus employée à la fabrication de l'eau-de-vie connue sous le nom de *rum*, à celle de l'acide oxalique d'épice.

La cassonade est jaunâtre, sableuse au goût, grasse à la langue; pour la dépouiller des impuretés étrangères qui la colorent et dont elle s'oppose à la cohésion de ses cristaux, on la *raffine*, opération qui se fait sur le feu.

A cet effet, on la verse dans la *chauffe*, avec une quantité d'eau qui en fait un jus marquant 27 à 30° Baumé, un peu de sucre blanc, et un mélange de sang de bœuf et de 100 de charbon animal; on chauffe le mélange; on arrête brusquement en jetant un morceau de beurre dans le sirop; le sirop monte en écume; on filtre à travers des étoffes de laine ou de coton, et on le verse dans des chaudières plates et à feu doux où la cuite s'achève en dix minutes. On met un rafraîchissoir en cuivre, où on le laisse pour le refroidir; il marque 40 à 50°. La cristallisation est un peu avancée, on casse les cônes de terre renversés et percés au centre d'un trou qu'on tient bouché; ils servent de pots destinés à recevoir le sirop cristallisé, auquel on donne issue, en débouchant les cônes renversés. Au bout de huit jours, on passe au *terrage*. On enlève à la base des cônes une couche d'environ 27 millim. de sucre, on le place par du sucre blanc réduit en poudre, on recouvre avec une couche de terre blanche, potier, délayée dans l'eau; cette eau versée sur le sucre, entraîne avec elle tout le sucre qui colore en brun; et le sucre cristallisé sa blancheur naturelle, au bout de quatre terrages qui durent trente-deux heures, à cette époque on enlève les pains de sucre d'un moule, et on les place deux mois à l'air pour les sécher et les raffermir.

La fabrication du sucre de canne a retiré de nombreux avantages de la fabrication du sucre blanc; et la révolution opérée par le sucre

indigène a étendu ses bienfaits jusque sur l'exploitation du sucre colonial.

## § VI. Extraction du sucre d'érable.

3191. On retire, dans l'Amérique septentrionale, par les mêmes procédés, un sucre identique au sucre de canne, de la sève de l'érable connu sous le nom d'*acer saccharinum*; arbre qui s'élève aussi haut que nos sycomores, et qui réussit tout aussi bien qu'eux sur nos promenades et sur le bord de nos chemins. Ce fait devrait engager tous les Sully de nos communes à border les routes et les chemins de la localité, avec cette essence d'arbres, qui donnerait au pauvre voyageur autant d'ombrage que l'orme, à la charpente un bois aussi estimé, et à l'industrie saccharifère un produit qui ne coûterait point de frais de culture, mais seulement les frais ordinaires d'extraction (\*).

3192. Au mois de mars ou de mai, c'est-à-dire à l'époque de la première sève, on pratique un trou à travers l'écorce et jusqu'au bois, au pied du tronc de l'arbre; on introduit dans le trou un tuyau qui conduit le suc dans un vase placé au-dessous. On a remarqué que plus le trou est élevé au-dessus du sol, plus le suc est sucré, mais aussi plus l'arbre en souffre. En vingt-quatre heures, des arbres de taille moyenne sont dans le cas de donner huit litres de suc, dont la pesanteur spécifique varie de 1,003 à 1,006. Le produit de cette exploitation s'élève, dans l'Amérique du Nord, à près de 12 millions de *moscouade* ou sucre brut, qu'on y consomme sous cette forme, mais que le *raffinage* (3192) transformerait en sucre blanc, identique au sucre de canne. On assure que la sève du lilas peut remplacer sous ce rapport la sève de l'érable; mais l'extraction en serait trop minutieuse.

## § VII. Extraction du sucre de betterave.

3193. En 1747, Margraff annonça à l'Académie de Berlin, l'existence du sucre cristallisable dans la betterave (*beta vulgaris*). En 1787, on parvint à en extraire le sucre en grand par un procédé régulier, mais qui n'offrait pas encore à l'exploitation une assez large part de bénéfice. En 1810, le génie de Napoléon voulant lutter

On voit, il y a dix ans, la cour de l'Observance (école plantée de ces espèces d'érables, qui s'y développent avec une grande vigueur; il y avait là de quoi fournir la

matière de bien belles expériences; on les abattit en 1829, sans en avoir retiré la moindre utilité.

autant par l'industrie que par les armes, contre la puissance anglaise qui nous barrait les mers, imposa aux recherches des savants français l'obligation de perfectionner le procédé d'extraction; et c'est de cette époque que date l'impulsion imprimée à l'industrie saccharifère, qui menace d'affranchir la métropole du tribut qu'elle payait aux colonies; admirable révolution qui a enrichi à la fois l'industrie et l'agriculture française, et qui, en faisant pénétrer l'aisance sous le chaume des plus pauvres de nos populations, a peut-être porté le dernier coup à la traite des nègres, sans laquelle on ne concevait pas comment nous aurions pu exploiter nos colonies. Et ce grand œuvre de la civilisation moderne sera accompli, lorsqu'au lieu de tant *finasser* avec les uns et avec les autres, en rognant un peu de l'impôt mis sur les uns pour le reporter sur l'impôt mis sur les autres, on aura amené les intérêts rivaux à un compromis établi sur des bases loyales, et satisfait, par une large indemnité, les quelques-uns qui perdent, au succès d'une innovation qui profite au plus grand nombre.

5194. On évaluait, en 1829, à 5 millions de kilogr. de *moscouade* ou *sucré brut* (5188) la production annuelle des 100 à 120 établissements qui existaient alors en France. En 1832, le nombre des fabriques s'était élevé à 200, et la production annuelle en était estimée à 12 millions de kilogr. En 1835, 450 fabriques environ donnèrent 24 millions de kil. On supputait qu'en 1836 ce chiffre s'élèverait à 40 millions; et peut-être aujourd'hui produisons-nous en sucre la moitié de la consommation actuelle de la France, qui s'élève à 100 millions de kilogr. par an. La consommation a augmenté avec notre production indigène, en sorte que nos sucres coloniaux ont trouvé chez nous même débouché qu'auparavant. Car, de 1828 à 1855, la moyenne de l'exportation des sucres coloniaux a été de 64 millions de kil. par an; et, en 1828, la consommation de la France n'était que de 65 millions de kilogr. Tant il est vrai que la concurrence profite à tous et ne ruine personne, qu'elle augmente la somme du bien-être général, sans déranger aucune position sociale.

5195. Nous donnerons une certaine extension à ce paragraphe, parce que le sujet a une importance nationale; mais nous insisterons spécialement sur les points qui sont susceptibles d'être éclairés par la nouvelle méthode, renvoyant pour plus amples renseignements, à la *Flandre agricole et manufacturière*, où les frères Grar

ont traité *ex professo* cette grande leur compétence, de la manière la plus aux principes du *Nouveau système organique*.

1<sup>o</sup> Considérations physiologiques sur la culture et le développement de la betterave (*Beta vulgaris* ravia).

5196. La betterave est une plante *pivotante*, et c'est la racine seule qui de l'exploitation. La racine pivotante (tronc (*caulis*) de la plante; c'est identique avec le tronc des plus grands arbres dont il ne diffère que parce que, chez la betterave, la racine s'élève plus au-dessus du sol et s'enfonce dans la terre, et que, chez les autres arbres, tout le tronc de la plante reste enfoncé dans le sol. Le *collet* de la betterave est de la *couronne* des arbres; c'est de là que naissent les rameaux, qui ne diffèrent des autres que par ce qu'ils sont annuels et ne passent pas à la fructification; d'où il résulte que la vie végétative de la betterave est terminée en une année étant consacrée au développement du tronc (*racine pivotante*), et l'autre année au développement des rameaux, des fleurs et de la graine.

5197. Pendant la première année, la racine s'enrichit de sucres mucilagineux et de sucres saccharins de l'autre. Mais ce n'est pas pour nous que la nature lui a imprimé cette impulsion; le sucre qu'elle élabore est destiné à l'accroissement des rameaux futurs; la racine n'est qu'un réservoir de nutrition pour les déve- loppements de l'année suivante, qui absorberaient à leur profit, si l'industrie ne s'en emparait la première. Il en est de même de tous les végétaux féculents et saccharins; ce ne sont que des réservoirs de la plante, que ses placenta- les grossissent et s'enrichissent de sucres tant que la plante sommeille; mais quand elle commence à se dépouiller progressivement, elle se rapproche de leurs sucres spéciaux qu'elle commence à s'épanouir à la lumière; elle monte en rameaux. Ainsi la betterave s'enrichit de sucres sucrés, tant que sa vie végétative reste en germe; elle continuera à pousser au printemps suivant, dans les entrailles de la terre, si les gelées ne l'y atteignent pas, et si elle ne l'y pourrissait pas. Mais aux premiers jours du printemps, et dès que sa végétation s'éveille, chaque rameau puise, dans les sucres qu'il est emporté, les sucres qu'il s'a-

commence, dès cet instant, à se u sucre qu'elle avait jusque-là élaboré; la racine en offre à peine des traces, lante a accompli son développement rainé. C'est ainsi que les troncs d'arbres : sévesucrée au mois d'avril, et une séve autre nature, même un mois plus tard. s pour que la racine élaboré des suc s it une circonstance indispensable, et nier coup d'œil, ne semble pas être le valeur; il faut qu'elle soit pivotante, l sans une position exactement verticale. le la fait dévier de la perpendiculaire, ie en gros rameaux souterrains; elle rais aussi elle se corde, c'est-à-dire nde en tissus ligneux, et perd ses inoso-sucrés; de là la nécessité de betterave dans une terre meuble et le là, dans le repiquage, la nécessité r le trou verticalement; et peut-être es insuccès de ce mode de plantation ent-ils que de la négligence de cette s. C'est un fait de physiologie chimique e, et auquel nul auteur n'avait fait ue le sucre ne se développe que dans qui montent droit ou qui pendent. s traçants de la canne à sucre ne pas de sucre, non plus que les rameaux le florigère; la figue ne devient sucrée ille pend vers le sol, et il en est de ous les fruits obliques. Le tronc de l'on tiendrait courbé ou incliné, ne ut-être pas la centième partie du sucre l'érable ordinaire, dont le tronc nent vers le ciel.

si la présence de l'approvisionnement as tellement indispensable à l'accrois- a végétation aérienne qui doit grainer ante, que sans elle tout développement aralysé; et les racines qui cordent ne es qu'à la fabrication et non à la vé- -même. Il en est de même des racines s plus riches en sucre; on peut im- trancher toute la portion saccharifère, à la plante future que le collet supé- int soin de l'amputer un peu au-dessous ntral verdâtre; et la tige ne s'en dé- as moins l'année suivante; elle n'en ouvent que plus robuste, plus bran- s féconde, mais peut-être en graines qualité; ce qu'on ne pourra décider : expérience directe.

is le sucre ne doit pas exister, dans la

betterave, confondu, mélangé, répandu çà et là et en désordre, comme dans nos chaudières. Le sucre étant le produit d'une élaboration progres- sive, suppose un organe qui l'élaboré, et cela d'après des lois empreintes d'une grande régula- rité. Chacun comprend d'avance combien il importe aux intérêts de la fabrication en grand, de pouvoir préciser la forme et la place de ces petits organes saccharifères. Car, de la solution de cette première question dépend, non-seulement la question de savoir si le sucre incristallisable existe, avant toute manipulation, dans le tissu de la racine pivotante, mais encore celle de sa- voir choisir, parmi les procédés d'extraction, ceux qui sont dans le cas de diminuer la durée de l'opération et d'en augmenter le rendement. Or nulle expérience chimique en grand ne serait en état de résoudre d'une manière péremptoire l'une ou l'autre de ces questions. Supposez, en effet, que, fidèle aux principes de l'ancienne méthode, laquelle établissait, entre le sucre cristallisable et le sucre incristallisable, cette différence que le premier était insoluble dans l'alcool à 97° distillé trois fois sur la chaux vive, menstree dans lequel la mélasse se dissout facilement; supposez, dis-je, qu'on mette en contact des tranches minces de betterave avec de l'alcool de ce titre; on aurait tort de conclure que la mélasse n'existe pas dans la plante, parce que l'alcool ne lui enlèverait aucune parcelle de cette substance; car une tran- che de betterave renferme, dans son tissu, des cellules de petit calibre, que le tranchant du couteau n'éventre pas toutes, et qui élaborent pour la plupart du mucilage et de l'albumine vé- gétale. Or il pourrait se faire que la mélasse existât dans les plus minimes cellules, que le tran- chant du couteau le plus fin ne serait pas en état d'effleurer même; et, dans ce cas, non-seulement ces petites cellules ne céderaient rien de leur contenu à l'alcool, mais elles seraient même protégées, contre l'action de ce menstree, par le mucilage que l'alcool aurait coagulé. D'un autre côté, on raisonnement de la mélasse renfermée dans les plantes, d'après les caractères qu'offre la mélasse après son extraction; et il est souvent probable que celle-ci pourrait être soluble dans l'alcool anhydre, sans que l'autre le fût en aucune ma- nière. En effet, après son extraction, la mélasse est déliquescence, imbibée d'eau, ce qui est dans le cas de rendre le sucre soluble dans l'alcool anhydre; tandis que, dans la plante, elle pourrait être à l'état concret, ce qui contribuerait à la rendre insoluble, comme le sucre concret, dans



l'alcool anhydre ; en sorte que le plus long séjour d'une tranche de betterave la plus riche en mélasse (dans le cas où celle-ci serait une substance *sui generis*) n'en céderait pourtant pas une parcelle à ce menstrue. En conséquence, une expérience semblable ne prouverait rien, ni sur la présence, ni sur la topographie de la substance saccharine. L'analogie démontre suffisamment que la mélasse est le produit de la manipulation, et que le prétendu sucre incristallisable n'est qu'un mélange d'un peu de sucre cristallisable et de toutes les autres substances qui sont élaborées par tout autant de cellules distinctes dans la plante, et qui viennent se confondre dans la chaudière en un chaos désormais inextricable ; mélange de sucre, d'eau, de gluten, de ligneux, de matière colorante et d'un acide, qui prête à tous ces éléments à la fois une égale solubilité dans l'eau et dans l'alcool.

5201. J'ai eu recours à des procédés plus rationnels pour reconnaître la région du sucre ; j'ai cherché à l'observer dans l'organe qui l'élabore, et ma tentative a été couronnée d'un incontestable succès (\*). Pour l'intelligence de ce qui va suivre, je rappellerai que le sucre cristallisable contracte une superbe couleur purpurine, dans un mélange d'albumine et d'acide sulfurique (5168). Mais comme la mélasse extraite par la fabrication est un mélange de sucre et de sucs albumineux, il suffira, pour qu'elle contracte une couleur purpurine, de la mettre en contact avec l'acide sulfurique seul. On conçoit qu'avec ce double réactif nous aurons un moyen de peindre aux regards les organes saccharifères de la betterave, d'en marquer en couleur la région, comme on colorie au lavis une carte topographique ; et pour que la démonstration soit encore plus pittoresque, il sera bon de se servir des betteraves de la variété rose. Soit une racine de ce genre qu'on aura fendue longitudinalement par une coupe qui passe par son axe : on remarquera, au centre de la calotte supérieure, une région verdâtre, qui est comme le cœur de la végétation aérienne future, et au-dessous, la substance de la racine offrira une surface marbrée de rose et de blanc. Les taches blanches forment un réseau, dont les mailles emprisonnent les taches rouges ; elles se composent spécialement de vaisseaux, c'est-à-dire de cellules allongées, tandis que les taches rouges se

composent de cellules polyèdres et ne sont pas sur leur pourtour. Qu'on place, en effet, sur porte-objet du microscope, une tranche mince d'épaisseur, on aura sous les yeux une multitude de vaisseaux, opaque par réfraction, et par réflexion (568), bordée de chaque côté par des cellules allongées, blanches et diaphanes. La voie lactée sera bordée de chaque côté par une couche de cellules colorées en rose, blanche et affectant toutes à peu près les mêmes dimensions. Or, que l'on verse sur cette tranche une goutte d'acide sulfurique seul, les cellules se décolorent en jaune, mais la tranche ne changera à peine d'aspect. Si, au contraire, on verse de l'acide sulfurique albumineux, l'instant après les cellules roses seront devenues jaunes, et les vaisseaux opaques de la tranche offriront une belle coloration purpurine sans échapper dans le liquide leur forme de tire-bouchons. Ces vaisseaux, considérés par leur structure, les analogues des vaisseaux du tronc (\*\*); et la substance qu'ils élaborent est le sucre pur et presque concret ; car s'il était liquide, le vaisseau serait transparent et les cellules hexagonales renfermeraient le sucre et la matière colorante.

5202. Il en est donc, sous ce rapport, la betterave comme du tronc de l'érable, le nœud de la canne à sucre, et la baie du raisin ; c'est dans les vaisseaux que se fabrique le sucre. Or, dès ce moment, rien n'est plus facile que l'extraction du sucre de la betterave, si ce que nous nommons les vaisseaux de la betterave est analogue au réseau vasculaire des troncs d'arbres, c'est-à-dire si leurs vaisseaux communiquent tous les uns avec les autres ; il suffirait de trancher la betterave par l'extrémité pour obtenir une hémorragie saccharine, ce qui faciliterait l'écoulement par la macération dans l'eau. On obtiendrait un résultat presque aussi facile, si les vaisseaux de la betterave étaient des cellules allongées, qui s'étendaient chez les troncs d'arbres, de la base à la cime de l'arbre ; quelques entailles faites çà et là dans l'épaisseur de la racine pivotante, épuiserait, au bout de quelques heures, la racine, de la majeure partie du sucre à l'état d'une grande pureté. Mais dans la betterave, les vaisseaux ne sont que de

(\*) Voyez la *Flandra agricole et manufacturière*. Nov. 1835 et 1837.

(\*\*) Les botanistes pensaient que les racines ne possèdent point de vaisseaux à spire ; le réactif ci-dessus les mettra à

même de se convaincre de leur erreur, et de voir les vaisseaux spirifères jusqu'à l'extrémité la plus éloignée de toute espèce de racine.

et très-peu longues; elles dépassent à l'insol, dans leur plus grand diamètre, être, et elles sont imperforées à leurs extrémités, tandis que chez les troncs des arbres, les cellules de ces cellules séveuses n'ont pas de limites que celles du tronc. Pour extraire le sucre de la betterave, il faut éventrer les racines charifères, par des moyens qui éven- treront même les cellules glutinifères et il faut tout confondre dans le même li- quide et chercher ensuite à isoler. La diffi- culté d'extraction ne provient que de cette ar- rêtation.

Le sucre n'existe dans aucun des tissus de la betterave; et par conséquent on n'en trouve pas un atome dans la région verte, qu'on coupe au centre du collet supérieur.

Il ne faut pas perdre de vue que la ri- chesse de la racine en sucre est en raison de la ri- chesse du sol qui a présidé à son développement: et ces choses égales d'ailleurs, les racines de la France du Midi de la France doivent être plus riches en sucre que les racines cultivées en France; de même que les raisins du Midi sont plus riches que les nôtres. Dans tout ce qui concerne les évaluations, ne perdons jamais de vue l'influence du climat sur les résultats de la culture; nous ne nous hâtons pas de généraliser les conclusions, et appelons l'induction au secours des observations économiques. D'où il faut con- clure que telle variété sera plus produc- tive dans tel climat que dans tel autre, et que la culture même est dans le cas de varier de latitude à l'autre. Essayez, et ne vous en tenez jamais autrement à de plus grandes ex-

ne convient pas à tous les terrains ni à tous les climats et exige de grandes précautions; car si la radicule naissante casse un peu trop haut, l'élaboration saccharifère est supprimée, et tout au plus le plant monte-t-il en tiges; si on la repique de travers, elle fourche et ne donne point de sucre; et si la sécheresse succède au repiquage, la plante se flétrit, avant d'avoir pu se mettre en communication avec le nouveau terrain. La mé- thode qui nous paraît la plus rationnelle, pour ce mode de culture, serait de semer sur bandes, comme la garance, en laissant un espace vide entre chaque bande, d'enlever de larges mottes en piquant à une profondeur telle qu'on fût sûr que l'extrémité de la racine n'y serait pas encore parvenue; de déposer la motte sur une brouette, après lui avoir donné une bonne mouil- lure; d'enlever les plants un à un à la main, à l'instant où l'on aurait besoin de les repiquer, et d'avoir soin de pratiquer le trou aussi verticale- ment que possible, et d'y plonger la racine de toute sa longueur. On pourrait aussi tracer un sillon convenable avec une charrue brabantonne, adosser contre le versant les jeunes plants, qu'une seconde charrue recouvrirait en suivant immé- diatement le planteur; ce qui abrégierait immen- sement la durée, et par conséquent les frais du repiquage, et en assurerait le succès.

3206. Les engrais employés à préparer la terre doivent être bien consommés; les engrais végé- taux sont certainement les plus convenables; car plongée pendant une année dans un milieu fétide, la racine ne pourrait que transmettre au jus des substances capables d'altérer la qualité du sucre.

3207. La betterave, ainsi que toutes les racines pivotantes, est exposée à être dévorée, dès son apparition au-dessus du sol, par un insecte (la lisette ou tiquet, *altica oleracea*) qui s'attache à ses premières feuilles; l'on a vu des champs en- tiers qu'il a fallu ressemer de nouveau. Une inon- dation en débarrasse les champs pour l'année; mais lorsque ce dernier fléau ne vient pas pré- server les champs de l'autre, l'agriculture ne possède pas jusqu'à ce jour de remède pour le conjurer.

On pourrait semer dru, en même temps que les graines de betterave, les graines de peu de valeur de certaines crucifères, afin que l'abondance des feuilles que l'insecte recherche sauvât la plus grande quantité de betteraves.

Les arrosages avec l'eau camphrée (3057), l'eau de tabac, ou avec l'eau de chaux, seraient dans le cas de le mettre en fuite; et ce moyen serait

#### 2° Culture de betterave.

On plante au mois d'avril dans le Nord, plus tôt dans le Midi de la France, en se servant d'une graine de deux à trois lignes appartenant à la variété que l'expérience a reconnue être la plus convenable au sol et au climat de la localité. La graine d'un an donne des plants qui monteront en graines la première année. Dans le Nord, on sème en lignes et on dépose une à une les graines dans de petits trous espacés de 12 pouces pour les plus gros, et de 18 à 20 pouces pour les plus fins; et l'on recouvre du pied. On n'a pas besoin de repiquage que dans le cas où quelques plants manquent. La méthode des semis en place pour repiquer ensuite à deux feuilles,



hien moins dispendieux, si l'on semait d'abord en pépinière, pour repiquer ensuite ; on pourrait en effet, en opérant sur quelques centiares de terrain, sauver la récolte d'un hectare. Quoi qu'il en soit, au moyen d'une pompe-arrosoir, mobile sur quatre roues, il ne serait ni si difficile ni si coûteux d'asperger un champ avec un liquide préservateur.

3208. On procède à la récolte des betteraves aussi tard que le permettent les beaux jours ; dans le Nord, l'arrachage commence, selon les exploitations, au 1<sup>er</sup> septembre et dure jusqu'en décembre. On arrache au fouchet, on décollette la racine avec le tranchant du même instrument, et on transporte les racines dans les conserves ou les silos, ou directement à la fabrique.

### 3<sup>e</sup> Procédés d'extraction du sucre de betterave.

3209. On lave les racines pour les dépouiller du sable et des impuretés qui s'attachent à leur surface ; de là, elles passent sous la râpe, qui en éventre les cellules, les mucilagineuses comme les saccharifères ; la pulpe est mise dans des sacs de forte toile que l'on soumet à la presse hydraulique, au moyen de laquelle on obtient jusqu'à 70 pour 100 de jus, et 85 pour 100 si on remet les sacs à la presse, après les avoir exposés à la vapeur, à la suite de la première pression. Ces trois opérations peuvent se succéder presque sans intermittence, à la faveur d'une mécanique que nous avons décrite pour l'extraction de la fécule de pomme de terre (1058). Mais il ne faudrait pas croire que la pression, même répétée, dépouille la pulpe de tout le jus qu'elle renferme ; il en est au contraire une grande quantité que cet effort emprisonne hermétiquement entre les diverses couches, et cette quantité s'élève en raison de la masse. La macération substituée à la pression, donnerait peut-être des résultats moins heureux ; car elle ferait naître de nouveaux mélanges, dont la présence ne manquerait pas de compliquer encore les mélanges que le râpage a opérés, au détriment de l'extraction du sucre (3185). La pulpe, au sortir du pressoir, n'est donc pas exclusivement formée des parois ligneuses des cellules ; elle est encore assez riche en suc albuminosucrés pour offrir, sèche ou torréfiée, une excellente nourriture aux bestiaux et aux chevaux.

3210. Le jus de betterave doit être le moins possible abandonné à l'air, car c'est un mélange de substances éminemment fermentescibles ; on le verse dans une chaudière en cuivre de la capa-

cité indiquée par l'importance de la teneur ; on concentre en chauffant vivement ; le liquide est arrivé à 70° de chaleur, une certaine quantité de chaux en bouillie pour saturer l'acide, rendre à l'huile minérale leur insolubilité, et les ramener sous forme d'écume ; on éteint le feu, toutes les écumes sont montées, on tire le liquide limpide, en ouvrant le robinet de la chaudière ; on enlève les écumes à la pelle ; on les fait égoutter sur une étoffe de laine, qui on les presse.

3211. On clarifie ensuite le jus avec du lait mêlé à du charbon animal réduit en poudre ; à cet effet, on délaye à froid le sirop, dans la proportion d'un demi-litre par hectolitre de sirop à 8°. On agite avec un bâton ; alors un à deux kilogrammes de charbon chauffé jusqu'à 55 et 60° ; on cesse, le charbon se précipite en partie, et les écumes nagent avec l'autre partie ; on fait quelques bouillons, jusqu'à ce que les écumes dillent, et l'on s'assure que le jus n'est plus alcalin ; sauf à remettre de la chaux dans le cas où l'acide sulfurique dans le jus occasionne un nouveau précipité d'albumine, abandonnée à son repos ; par la saturation de l'un ou l'autre des deux liquides, on mélange le jus et le sirop ; d'autres fabricants jettent le jus pressé seul, sur un filtre recouvert d'une toile de charbon animal ou de poudre de grains.

3212. Après la clarification, on chauffe comme nous l'avons dit à l'égard du jus de canne ; on le verse dans des formes, et on le raffine par les mêmes procédés que ci-dessus.

3213. La fabrication en grand n'a pas encore qu'ici que  $5\frac{1}{2}$  à 6 de sucre pour 100 ; on a vu de toutes parts des résultats de rendements supérieurs, et qui s'élèveraient, selon les uns, pour 100, et selon les autres, à 11 et 12. Ces annonces sont peut-être hasardées, n'offrent rien d'exagéré en théorie ; car la manipulation obtient 5 pour 100 de sucre évident à mes yeux que la betterave donne au moins 12 pour 100 de jus. Mais pour que semblable rendement se réalise, il faut recourir à des procédés de la plus grande pureté.

théoriques et pratiques que nous soumettons à l'expérience de MM. les fabricants.

us les procédés d'extraction qui suivent ont pour but de soustraire le sucre au feu, à l'altération du feu, à la décomposition du chaos des corps étrangers, à la confusion avec cette substance, à la décomposition du jus à l'air y provoque la fermentation alcoolique, car le sucre s'y trouve avec du gluten ou albumine végétale. Le jus qui sert à dissoudre l'albumine est à la cristallisation du sucre et à son il faut saturer l'acide (peut-être *acide*) pour coaguler l'albumine sous forme de précipité. On se sert de la chaux, qui forme une substance soluble et s'emprisonne dans les pores du sucre. Mais comme on n'est jamais à saturation, et qu'on emploie toujours un excès de chaux, il faut recourir à l'acide sulfurique, pour saturer et précipiter à l'état de sulfate de chaux. On clarifie au sang, pour enlever toute nouvelle quantité de substances étrangères, au moyen de l'énergie coagulante du sang. On cherche à maintenir le feu à une température peu élevée pendant la concentration, afin d'évaporer à un degré plus élevé l'ébullition au moyen de la vapeur. Chevalier diminue la pression atmosphérique partant produit l'ébullition à un degré plus bas, en faisant passer de l'air chaud à travers le jus. Howard obtient des résultats immédiatement plus avantageux, en opérant la concentration ainsi dire dans le vide, au moyen des pompes aspirantes et foulantes au récipient évaporatoire. Mais les avantages apportés à tous ces procédés ont-ils rempli tout ce qu'on avait d'attente d'en attendre, parce qu'on a touché à opérer sur des inconnues, à percer des moyens, avant de s'être fait une idée des phénomènes. Que voulez-vous? Tout ce qui est grand à la vue, les machines et les grands leviers; et les choses sont bien petits, car ils résident dans les mains de MM. les fabricants, ne perdez pas de vue avec des atomes qu'on fait des kilogrammes que le sucre que vous réunissez en pains par une cellule de quelques fractions de gramme, enfin et en un mot, qu'il n'y a de la nature, comme dans la fabri-

cation, que les petits esprits. Nous allons vous soumettre de bien petites choses, mais il est probable qu'elles vous mèneront à des choses plus grandes.

3215. 1° La betterave abonde en sucres gommeux, mucilagineux et sucrés, joints à une grande quantité de sels libres, sans parler de ceux qui sont combinés, pour former les parois des cellules et des vaisseaux. Mais la gomme et le mucilage, ainsi que les parois des cellules qui forment le ligneux, peuvent être transformés en sucre de raisin par l'action de l'acide sulfurique. Ne pourrait-on pas tirer un grand parti de l'emploi de l'acide sulfurique en faible quantité, dès les premiers moments que l'on soumet le jus à la chaleur? On débarrasserait ainsi le sucre de tous les sucres qui s'opposent à sa cristallisation, et on ajouterait à sa substance une substance qui n'en diffère que par quelques propriétés de fort peu d'importance dans un mélange. On saturerait ensuite l'excès d'acide par la chaux.

3216. 2° Dans le procédé ordinaire, on emploie la chaux, qui a pour but de saturer l'acide végétal, au moyen duquel l'albumine végétale est tenue en dissolution dans le jus. Mais la chaux qui, dans ce cas, coagule l'albumine en écumes, s'attaque aussi aux sels ammoniacaux, dont elle dégage l'ammoniaque; et cet alcali volatil vient à son tour rendre solubles les huiles répandues en globules dans le jus, et en former un savon qui altère autant la saccharification que le faisait l'albumine soluble. L'emploi de l'acide sulfurique, dont on se sert pour saturer l'excès de chaux, n'agirait sur ce savon que pour mettre en liberté la portion oléagineuse, qui a la propriété de reprendre sa forme globulaire (850), et ne se coagule pas en larges plaques en recouvrant son insolubilité dans l'eau. La clarification au sang enveloppe, comme dans un filet, une immense quantité de ces globules, mais avec une quantité de sucre proportionnelle; elle produit un avantage au moyen d'un déchet. Le charbon animal agit d'une manière plus spéciale sur le savon et l'albumine dissoute, à la faveur d'un acide volatil ou de l'alcali; car, par la propriété qu'il possède d'absorber et de condenser dans ses pores les substances gazeuses, le charbon enlève au savon et à l'albumine l'ammoniaque qui leur servait de menstrue; et en vertu de cette aspiration inorganique, chaque grumeau noir se couvre d'une couche d'huile et d'albumine précipitée, qui ne se répandent plus dans l'eau, à cause de leur adhérence à un corps solide. Le filtre, en



arrêtant les molécules charbonnées, arrête par conséquent du même coup l'huile et l'albumine, qui, sans cette circonstance, auraient passé, sous forme de globules incommensurables, à travers les mailles de la toile à filtrer. C'est là la théorie la plus rationnelle de la clarification au charbon. On ne doit l'employer que pour débarrasser un jus des substances albumineuses ou oléagineuses dont le menstère est ammoniacal. De cette manière, on *défèque* par la chaux, pour coaguler en bloc tout ce qui ne doit sa solubilité qu'à l'acide; on *défèque* par le charbon pour coaguler tout ce qui est rendu soluble par l'ammoniaque; après cette double précipitation, le jus ne renferme plus que du sucre et des sels solubles; mais il renferme bien moins de sucre qu'auparavant, une énorme quantité ayant été emprisonnée, et dans les grumeaux microscopiques formés par la double clarification, et surtout dans la pulpe aplatie sous la pression.

5217. 3<sup>e</sup> En concentrant par la chaleur, on rapproche non-seulement les molécules sucrées entre elles, mais encore les molécules sucrées avec les molécules terreuses et salines; on combine la molécule organique avec la molécule inorganique; on transforme par conséquent le sucre en gomme, c'est-à-dire en un tissu commençant; nouvelle perte pour le rendement; la cuite organise le sucre en mélasse. Ainsi le sucre existe dans les écumes, dans le charbon, dans la mélasse; mais il s'y trouve tellement emprisonné et tellement mélangé, que le départ, ou en est impossible, ou ne présenterait aucun bénéfice à la fabrication.

5218. 4<sup>e</sup> Ne serait-il pas possible d'extraire avec profit tout ce sucre avarié, en reprenant les écumes, le charbon et la mélasse, les traitant par l'acide sulfurique faible, pour désorganiser les tissus et les transformer eux-mêmes en une espèce de sucre qui se joindrait au sucre ordinaire, sans en modifier d'une manière sensible les qualités et l'aspect?

5219. 5<sup>e</sup> Nous avons déjà fait observer que si le système improprement appelé vasculaire des plantes était organisé sur le même plan que celui des animaux, il suffirait de couper le bout de la betterave pour en soutirer, par le procédé de la macération, toute la substance saccharine; car c'est dans la capacité des vaisseaux de la racine pivotante que cette substance est incluse. La macération ne laisserait pas que d'offrir encore des résultats heureux, si, comme chez les troncs aériens, les organes vasculaires de la betterave

étendaient leurs cylindres imperforés de la racine jusqu'au collet de la plante; à l'avantage de deux ou trois coupes transverses serait sûr de vider ces organes de leur contenu sans éventrer un trop grand nombre de mucilagifères; et les opérations de l'extraction réduiraient alors au lavage, au coup de macération et à l'évaporation, sans débiter sans clarification. Mais il n'en est point ainsi chez la betterave; les vaisseaux saccharifères imperforés par les deux bouts sont d'une dimension microscopique; en sorte que la lachante qui les ouvre, éventre en même temps un nombre bien plus considérable de cellules mucilagifères. Si vous soumettez la pulpe à la presse, vous en exprimez seize fois plus de sucre de sucre; vous pétrissez ensemble deux masses contraires, qu'il devient dès lors très difficile d'isoler. Si vous substituez la macération à la pression, non-seulement vous obtenez dans les mêmes proportions entre les éléments du mélange, mais encore vous serez obligé de retirer moins de sucre que par le précédent, parce que l'eau, ne se trouvant qu'avec un petit nombre de surfaces, ne peut atteindre la quantité de sucre renfermée dans les vaisseaux que n'a point atteints la coupe-racine. D'un autre côté, la capillarité posera à l'écoulement du sucre. Si vous exposez l'eau froide et à la température ordinaire, la fermentation ne tardera pas à s'établir dans le jus macéré. Si vous opérez à l'eau chaude, vous prévendrez la fermentation, mais vous n'en éviterez ni le déchet ni le mélange; vous ne ferez que le rendre plus intime en prolongeant la durée de l'opération. L'expression est donc une conséquence préférable à un procédé quelconque sur la macération.

5220. 6<sup>e</sup> Les ténèbres exercent, sur la fermentation des sucres végétaux, une influence que nous n'avons pas tenu compte jusqu'à ce jour. Nous sommes convaincu que la fermentation de la betterave donnerait pas les mêmes résultats que celle exposée à la lumière que dans nos caves souterraines. En conséquence, nous pensons qu'il y a divergence dans les résultats de rendement de fabrication tient en majeure partie à la différence de l'exposition et de la localité; nous sommes porté à croire que le bâtiment le plus favorable à la fabrication des sucres de betterave par la cristallisation exclusivement, serait la toiture; elle donnerait le plus de lumière, et la voûte s'élèverait plus haut; quant à

conseillerions de l'opérer dans des vases munis d'une seule fenêtre de leurs extrémités. Nous appelons fabricant sur ce point de vue. de bonnes raisons de croire que ces vases sont dépourvus d'intérêt.

chaux, comme alcali, a, sur les substances organisatrices, un poussateur qui tend à les charbonner, à leurs dépens. Son emploi en trop est de diminuer le chiffre du sucre, en désorganisant le sucre et les autres tissus répandus dans le suc. L'abondance de la portion aqueuse agit, mais ne détruit pas tout à fait cette influence; car la chaux, en se dissolvant dans l'eau, rencontre tout aussi bien les substances organiques que les molécules hydratées tout autant aux dépens des dépens des autres. Or la chaux soluble dans l'eau, on est forcé d'en user à la défécation, un excès qui ne sert à la longue de réagir sur le suc avoir exercé son action coagulatrice végétale. En substituant un alcali tasse ou la soude, à la chaux, on sur de moins grandes quantités; difficile de débarrasser ensuite le siphon; la potasse rendrait la cristallisation; les sels de soude cristallisent-principe saccharin, à moins qu'on certain profit à précipiter l'alcali par l'acide. Ajoutez à ces considérations que la chaux agit avec le sucre, et le transforme en tissu commençant (3154).

l'ammoniaque a la propriété de condenser et de dissoudre ou de rendre filant le suc. Serait-il pas possible d'appliquer cette propriété à l'extraction du sucre de betterave en ammoniaque liquide ou gazeuse, et par un filtre à claire-voie, qui retiendrait les ammoniacaux saccharins, et laisser le mucilage? Pour débarrasser le suc de l'ammoniaque, on l'exposerait à l'évaporation, ou dans un alambic, sur un feu, 30 à 40° seulement, en recueillant le suc dans un acide fixe.

la racine étant préalablement lavée, la manière qu'elle ne renferme plus appréciable d'eau, résultat qu'on obtient par le vide produit au moyen d'un appareil grossier, de pompes foulantes et

aspirantes; triturez en poudre assez fine la betterave; la poudre renfermera le mucilage emprisonné dans ses cellules et coagulé par la dessiccation, ainsi que le sucre isolé et en poudre, pur de toute combinaison. Si les molécules du mucilage affectaient un volume plus grand que celles du sucre, il suffirait de tamiser pour obtenir à part le sucre tout cristallisé. Mais il n'en sera pas probablement ainsi, et la meule aura donné à toutes les molécules un égal volume. Quoi qu'il en soit, la dessiccation aura rendu le mucilage moins soluble que le sucre, celui-ci se dissoudra plus vite que celui-là dans l'eau; en sorte qu'en filtrant à une certaine époque, le sucre sera dans le cas de passer presque pur, et les tissus mucilagineux resteront sur le filtre. Pour accélérer encore davantage la dissolution, il sera bon d'agiter continuellement le liquide dans une chaudière ou un vase en tonneau. La concentration d'une dissolution aussi pure pourrait se faire à froid et par évaporation au moyen du vide; et pour cela, il ne faudrait des machines ni si puissantes ni si compliquées; un grand courant d'air déterminé par un ventilateur pourrait remplacer avec succès la machine à produire le vide.

3224. 10° Nous félicitons MM. les fabricants du Nord d'avoir déjà fait à leur noble industrie de nombreuses applications du nouveau système; mais tout n'est pas fini sous ce rapport; et nous pressentons qu'en continuant dans cette voie, ils porteront le rendement à un chiffre qui paraîtrait exagéré si nous l'annoncions d'avance. Qu'ils ne perdent jamais de vue que l'étude de l'organisation est l'œil de la chimie organique, ainsi que de toute opération industrielle, qui manipule sur les substances extraites des animaux ou des végétaux.

### § VIII. Extraction du sucre de raisin.

3225. Nous comprendrons sous ce nom le sucre, soit qu'il existe naturellement dans les fruits : raisin, figues, pruneaux, miel, châtaignes, champignons, chiendent, urine des diabétiques; soit que l'on produit artificiellement en traitant le ligneux ou l'amidon par l'acide sulfurique (1162). Il ne diffère du sucre de canne, ou sucre des racines verticales et pivotantes, que par son mode de cristallisation. Le mode d'extraction en varie selon la composition du suc de la plante d'où on l'extrait, et selon la nature des acides ou des sels qui se trouvent associés au sucre dans le jus.



3226. SUCRE DE RAISIN. — C'est à Proust (\*) que nous sommes redevables de ce que nous savons sur l'extraction du sucre de raisin. Ce sucre cristallise spontanément dans les raisins secs ; la cristallisation en est tuberculeuse et en choux-fleurs. Mais si on cherche à l'obtenir au moyen de l'alcool, elle a lieu en prismes assez durs, à faces rhomboïdales, et en tablettes analogues à celles du sucre de canne (3059) ; ce qui indique déjà que dans le premier cas la différence de cristallisation ne provient que d'un mélange, et probablement de la présence des sels tartriques qui abondent dans les fruits, surtout dans le raisin, et qui manquent absolument dans les racines. En effet, le jus du raisin renferme en dissolution ou en suspension, le sucre, le gluten dissous par l'acide tartrique libre, du tartrate de potasse acide, du tartrate de chaux, et autres sels en quantités moins appréciables. Pour débarrasser le jus de son gluten, on emploie la craie ou le marbre en poudre, ou tout autre calcaire, qui se combine avec l'acide tartrique libre ; il se produit une effervescence due au dégagement de l'acide carbonique ; le gluten se grumèle, mais ne se prend pas en masse albumineuse ; on en débarrasse la liqueur par la clarification au blanc d'œuf, ou au sang (5211), ou au noir animal ; on évapore dans une chaudière de cuivre jusqu'à ce que le jus marque 35° bouillant ; on verse dans un rafraichissoir, où, au bout de quelques jours, il est pris en une masse cristalline peu compacte, que l'on met égoutter, que l'on lave, et que l'on soumet à une forte pression. Le sirop qui s'écoule donne de nouveaux cristaux par une nouvelle concentration.

3227. Or, en réfléchissant sur la filière de ces procédés, il est impossible de ne pas voir que les cristaux que l'on obtient doivent, quoi qu'on fasse, contenir une grande quantité de tartrate de potasse, sel qui n'est jamais si soluble que lorsqu'il est neutre ; en sorte que la cristallisation du sucre, lorsqu'on l'extrait du raisin, doit affecter alors des formes tout à fait différentes de celles que nous lui avons reconnues, lorsqu'on l'extrait des troncs ou des racines pivotantes des végétaux, chez qui le tartrate de potasse semble avoir été remplacé par le tartrate de chaux. Aussi les cristaux reprennent-ils leurs formes naturelles, lorsqu'on les obtient, non par l'eau, mais par

l'alcool ; mais alors l'eau de cristallisation est remplacée par de l'alcool de cristallisation. De là vient aussi que, lorsqu'on combat de plomb avec le sucre de raisin, le brunit et répand une odeur de sucre brûlé par la dessiccation ; car le tartrate de potasse porte pas une température aussi élevée que le sucre. Et ce qui confirme encore davantage cette hypothèse, c'est que l'analyse élémentaire du sucre de raisin est presque celle de l'acide tartrique ; en sorte qu'on trouve presque du sucre de raisin, en combinant en proportions les chiffres du sucre de canne et ceux de l'acide tartrique ; et je suis persuadé qu'on ferait des pièces du sucre de raisin, en mêlant l'acide de potasse avec du sucre de canne *versâ* ; qu'on transformerait ensuite le raisin en sucre de canne, en traitant le jus clarifié par l'acide tartrique, pour le tartrate de potasse à l'état cristallin, et l'excès d'acide tartrique par la craie.

3228. Le sucre occupe, chez le raisin, les mêmes organes que chez la betterave ; fermé, à l'état de la plus grande pureté, le réseau pseudo-vasculaire qui compose la charpente de ce fruit. Le gluten forme les parois de la plupart des cellules qui élaborent l'acide tartrique ; l'acide tartrique circule peut-être dans les espaces cellulaires, qui sont le véritable réseau vasculaire des organes végétaux.

3229. C'est à la réaction de cet acide avec le principe gommeux qu'est due la sâche du fruit, c'est-à-dire sa maturation ; ensuite à la réaction du gluten sur ce sirop, due la fermentation alcoolique, qui transforme le jus du raisin en vin, ainsi que Fabre a admirablement bien expliqué, avant que Lavoisier eussent adjugé le mérite de cette fermentation à M. le ministre Chaptal. Toute autre espèce de fermentation n'a pas la propriété de transformer les substances gommeuses du jus en sucre analogue à celui du raisin ; et l'acide sulfurique n'agit pas autrement que l'acide végétal ; seulement son action est plus énergique.

3230. A l'époque de la plus rude inconvénient du système continental, en 1810, on remplissait en France, le sucre par du sirop du raisin ; la préparation ne différait de celle de

(\*) Napoléon avait proposé un prix de 100,000 fr. au chimiste qui découvrirait les moyens d'extraire avec économie le sucre de nos plantes indigènes, de manière à pouvoir fournir à la consommation de la France, qui se trouvait privée, par suite du système continental, de l'importation du sucre des

colonies. Proust gagna le prix, mais n'en repartit pas ; Napoléon lui imposait en effet la condition d'être couvertes ; et Proust ne se reconnut pas les qualifications pour être fabricant.

l'on évaporait jusqu'à 32° B. seulement, le, pour prévenir la fermentation, on onneaux qui servaient à le conserver, it des mèches soufrées, ou en y instil- etite quantité d'acidesulfureux liquide. rvait à sucrer le café et l'eau, mais ent à remplacer le sucre de canne mpotes de prunes à l'eau-de-vie et les de groseilles et de moût. Ce sirop est tescible; mais cependant, à la longue, ation s'y établit. Aujourd'hui on n'en usage; quand on nous fermerait toutes e pays ne sera plus jamais exposé à e sucre.

se sert du moût de raisin, comme de oseilles, etc., pour faire des confitures, paration et l'aspect varient selon les i. Dans les pays méridionaux, où le eaucoup plus sucré que glutineux et oncentre le moût; et lorsqu'il a acquis ance presque sirupeuse, on y jette des écorces d'orange ou de melon; on e quelque temps, on retire du feu, et de cette préparation de grands pots l'on recouvre d'un papier. Ce genre de l'aspect noirâtre de notre détestable isien; mais il a un goût exquis et on sent, en le mangeant, la substance croquer sous la dent. N'imitiez pas les rsque vous n'avez pas les mêmes sub- ur soumettre; le raisin du Nord vous ne détestable confiture par le procédé ans le Nord, ajoutez à force de la u marbre, ou du calcaire à votre moût écumez, et ne concentrez que lorsque sera plus acide, si vous voulez trans- re raisiné en confitures de ménage des u Midi. Mais, d'un autre côté, le rai- ne vous donnera pas la gelée vermeille les du Nord, à moins que vous ne le n avant sa maturité complète et à l'état car la gelée provient du gluten dissous , et chez les raisins mûrs, l'acide a paru en entier par la saccharification. it sans retour la gelée de groseilles, itait le jus étendu par la craie; mais concentrant le jus de groseilles, on , il est vrai, une gelée tremblotante , elée acide, et d'une acidité insupport- ut ajouter au jus le sucre dont, à cette : fruit manque. Pour cela, on épiluche grain afin de le débarrasser du pédon- calice qui communiqueraient au jus

une certaine amertume; on met les grains sur le feu, pour les y faire crever par la dilatation du liquide et de l'air interstitiel; on passe au tamis en les écrasant. On mêle le jus à une égale quan- tité en volume de sucre en poudre; on fait éva- porer jusqu'à consistance sirupeuse, et on verse dans des petits pots blancs évasés. Pour préser- ver la gelée du contact de l'air, on en recouvre le lendemain la superficie d'un papier mouillé, qui s'applique tout autour des parois du vase, et l'on recouvre le vase d'un papier ordinaire que l'on ficelle autour du bord. On mêle aussi une certaine quantité de framboises, pour aromatiser les gro- seilles. La gelée qu'on obtient est rose, transpa- rente, devenant de plus en plus foncée avec le temps, par la réaction de l'acide sur les tissus organiques, et de plus en plus grenue par l'éva- poration des parties aqueuses et la concentration progressive de la substance. On conserve ces gelées à l'obscurité dans les armoires.

5252. SUCRE DE MIEL. — Le miel est une sub- stance jaune plus ou moins claire, dont les abeilles remplissent les alvéoles de leurs rayons ou gâ- teaux de cire, soit pour leur approvisionnement des premiers beaux jours de la fin de l'hiver, soit pour servir de nourriture à leurs jeunes larves, à leur *couvain*. C'est le produit d'une élaboration spéciale de leur digestion stomacale, ou plutôt d'une espèce de rumination, en vertu de laquelle elles ont la faculté de rejeter au dehors une partie des sucs sucrés qu'elles ont puisés dans les nec- taires des fleurs et sur la surface de certaines feuilles, dont l'autre partie est élaborée au profit de leur propre digestion. Quant aux parois des alvéoles de leurs gâteaux, c'est avec le pollen des fleurs qu'elles les pétrissent; et pour suffire à cette œuvre d'une admirable régularité, la na- ture a donné à deux de leurs pattes une structure telle, qu'elles s'en servent en même temps et comme de moyen de transport, et comme de truelle. A l'époque de la castration des rayons de miel, il s'y trouve donc trois espèces différentes de substances : la cire qui forme les parois des alvéoles hexagonaux, le miel qui remplit chaque alvéole, et les larves ou *couvain* qui reposent dans un certain nombre d'alvéoles. Pour séparer le miel de la cire, on soumet les rayons au pres- soir; le miel coule pur, dès que l'alvéole est crevé, parce qu'il coule en obéissant à son pro- pre poids; mais dès que la pression devient plus forte, elle écrase les larves, dont les sucs et les tissus viennent, en se mêlant avec le miel, en

altérer les qualités; on a donc soin de ne pas mêler ensemble le miel de la première période avec celui de la seconde; et pour distinguer nettement le point où l'une finit et où l'autre commence, on ferait bien d'employer la loupe, afin de s'orienter par les caractères physiques des tissus. Lorsque le miel a cessé de couler et que les gâteaux ont été aplatis, pour isoler la cire du couvain et du miel dont elle est imprégnée, on jette les gâteaux dans l'eau bouillante, enfermés dans des sacs de toile qui servent de filtre et retiennent le couvain; la cire fond, l'eau se charge de tout ce qui n'est pas elle; et par le refroidissement la cire vient se figer à la surface. Dans cet état elle est colorée en jaune, et pour la blanchir il faut l'exposer en forme de rubans à la rosée.

3333. Le miel, étant le produit de l'élaboration des sucres des fleurs, doit varier en qualité, selon la nature du climat et de l'exposition, selon l'espèce de fleurs sur lesquelles l'abeille est forcée de butiner. Aussi le miel du Midi de la France l'emporte-t-il sur celui du Nord; le miel des montagnes couvertes de plantes odoriférantes, de thym et de lavande, l'emporte-t-il sur celui de la plaine. En un mot, il en est du miel comme du raisin; dans le Midi il est beaucoup plus sucré et beaucoup plus parfumé que dans le Nord; dans le Nord il est plus riche en gluten et en acide que dans le Midi. Le miel du mont Hymette et du mont Ida occupait la première place chez les anciens. En France, le miel de Narbonne et du Gatinais l'emporte sur tous les miels indigènes: le plus mauvais de tous est celui de Bretagne, non-seulement à cause de la malpropreté avec laquelle on l'extrait, mais surtout encore à cause que les abeilles, en s'éveillant de leur léthargie d'hiver, ne trouvent d'autres fleurs sucrées à butiner, à cette époque, que le *sarrasin*. Par la même raison, il serait dangereux d'élever des abeilles dans les champs où ces insectes ne trouveraient à la disposition de leurs premières récoltes, que la jusquiame, les azalées, ou autres plantes vénéneuses; contre-temps qu'on n'a pas à redouter dans le Midi de la France, où les fleurs des labiées et des arbres à fruit devancent les premiers beaux jours du printemps.

3334. Le miel est donc un mélange variablement compliqué de sucre, de substances glutineuses et acides, et de sels. Or, d'après les principes que nous avons émis sur les résultats chimiques des mélanges (3180), il doit paraître évident que l'extraction du sucre de miel ne sera jamais que partielle, et qu'une grande partie de

cette substance restera associée au gluten rendu soluble par la pri et qu'en conséquence on obtien de substances sucrées, l'une pure et l'autre mélangée de substa les mêmes menstrues qu'elle, et s'opposera sans retour à sa crité même de cette dernière, e quescence, lui communiquera l'alcool anhydre, dont sera priv tenue à l'état de pureté par la là, dans l'ancienne chimie, deux de sucre, l'une cristallisable, et tallisable. Mais à ce prix, not miel renferme plus d'un genre nomenclature a été trop modes lions.

3335. Le sucre cristallisable est toujours une certaine quantité dont le mélange s'oppose à la l'autre. Il ne diffère de celui-c portions du mélange; de là vi de cristallisation diffère des suc de pureté. Il en coûterait trop e rifier le sucre de miel, de m identique par la forme avec le les frais d'extraction l'emporte duit. Mais dans le laboratoire, cet état physique, si on voulait de le dépouiller de tout ce à qu

3336. Si donc on traite le m animal et la craie (3189) d'un d'une partie de craie, 5 partie mal sur 100 parties de miel, parties d'eau, on en obtiendra, raisin, un sirop dont Lowitz le mandé l'usage; mais le sirop procédés conserve toujours un de caramel. On place le miel d sur le feu; après une ébullition on ajoute le charbon, puis un deux kilogrammes de miel; on a autres minutes, on retire du feu quart d'heure on passe le si chausse.

3157. SUCRE DE CHAMPIGNON. des *Agaricus acris, voltracicus; dis; Phallus impudicus; Merrellus; Hydnum repandum et zisa nigra*; et on le retirera toutes les espèces de fongos sous la rubrique de ces diff

champignon, on en délaye la pulpe on filtre et on évapore jusqu'à siccité; ors le résidu par l'alcool, qui se charge l'ance d'un brun foncé; on concentre et refroidissement l'alcool dépose une crée, que Braconnot a considérée espèce particulière de sucre. D'après substance blanche, moins douce que le sucre, a une disposition fort remarquable; il suffit en effet d'enduire une lame de verre d'une goutte de sa dissolution pour en obtenir des groupes de cristaux rayonnants d'un centre commun; persur une quantité plus considérable par évaporation spontanée, on obtient des cristaux prismatiques à base carrée. Exposé à feu, le sucre de champignon se boursoffume en exhalant une odeur de brûlé à la plupart des acides, il conserve la faculté de cristalliser; il se change en acide par l'acide nitrique, mais sans donner trace de substance amère.

On ne peut admettre, comme espèce particulière, cet extrait alcoolique des champignons; eût été logique d'en faire l'analyse chimique, et de s'assurer si elle ne renferme pas d'autres principes. Nous sommes convaincu que ce sucre est un mélange de sucre, d'albumine végétale et d'acides ammoniacaux, auxquels il est redevable de ses formes cristallines, et de sa facilité à cristalliser.

Un sucre qui sucre moins que le sucre ordinaire, est un sucre mélangé. On retirerait un sucre analogue à celui des champignons, en traitant les mêmes procédés les jeunes oives (3160), et peut-être aussi la farine de maïs (3164), où le sucre se trouve mélangé à l'huile et du gluten. On en a obtenu de semblable de la racine de chien-

limpidité et ne manifeste pas le moindre louche; on arrête alors le feu, on sature l'acide par la pierre à chaux; on traite par le charbon animal; on filtre; l'on concentre sur le feu jusqu'à consistance sirupeuse, et on verse dans des rafraîchissoirs; au bout de trois jours le sucre est pris en masse grenue, cristalline, et blanche comme le sucre ordinaire.

3240. Il est inutile de faire observer que l'ébullition doit avoir lieu dans des vases que l'acide ne puisse pas corroder; en grand, on se sert de vases de bois qu'on chauffe en y faisant arriver de la vapeur d'eau.

3241. La durée de la transformation saccharine est en raison inverse de la quantité d'acide que l'on emploie; il faut de trente-six à quarante heures lorsque l'acide n'entre que pour un centième du poids de l'eau; il ne faut que vingt heures, lorsqu'on emploie  $2\frac{1}{2}$  d'acide sur 100 d'eau; et si l'acide forme le dixième du mélange, il suffit de sept à huit heures d'ébullition.

3242. Toute la difficulté de l'extraction consiste dans la saturation de l'acide sulfurique par la craie; et il arrive fréquemment que dans les tonneaux le sucre ou le sirop le plus blanc passe au jaune et même au brun, qu'il reprend alors une acidité prononcée, et que le sirop devient grenu, croquant et comme terreux. En effet, le sulfate de chaux, en se précipitant, emprisonne dans ses molécules, et de l'amidon transformé, et des molécules d'acide sulfurique libre. Le sucre, à l'état sirupeux, peut renfermer des molécules d'acide, sans donner le moindre signe d'acidité aux papiers réactifs; car il est un instant où le sirop ne mouille pas; et l'acidité ne passe aux papiers que par le véhicule qui mouille; en sorte que l'on sera porté à considérer comme saturé un sirop fortement acide encore, et qu'on le fera cristalliser en toute sécurité. Mais par suite d'une réaction lente et sourde, l'acide ne manquera pas de se reporter sur le sucre d'une manière qui ne deviendra appréciable qu'à la longue et par la somme de ses effets (915). Le sucre jaunira d'abord, et puis noircira à la longue; et dès lors, il produira sur l'économie animale des résultats imprévus. D'un autre côté, le sulfate de chaux passera par ses molécules cristallisées les plus ténues, avec le sirop, à travers les mailles du filtre; car ce sulfate cristallise en aiguilles d'une extrême ténuité. L'excès d'acide en tiendra une certaine quantité en dissolution; en sorte qu'à mesure que cet excès d'acide réagira, et sur le sucre et sur les parois des tonneaux, le sulfate de chaux cristallisera

SUCRE ARTIFICIEL OU SUCRE D'AMIDON ET DE CHAUX. — C'est à Kirchhoff que nous sommes redevable de la découverte de la transformation du sucre, sous l'influence de l'acide sulfurique; quoique les acides hydrochlorique, oxalique, etc., puissent être employés au même usage. Dans le procédé de l'eau aiguillée par l'acide sulfurique, on prend un quart de son poids d'amidon de fécule de pomme de terre; on fait bouillir en remplaçant à mesure l'eau qui s'évapore par ce qu'une portion de la liqueur ou fois son volume d'alcool conserve sa



par le refroidissement ? L'excès de résine et d'huile se précipitera sous forme solide ; et en se précipitant il entraînera non-seulement les molécules alcooliques, mais encore les molécules sucrées qui lui étaient associées dans la solution. Vous aurez donc un mélange d'autant plus intime de sucre et d'huile, qu'il résultera d'une même loi de capacité de saturation. Si vous dissolvez maintenant ce précipité dans une nouvelle quantité d'alcool, vous pourrez en diminuer la masse, mais vous en altérerez peu les proportions, parce que vous vous arrêterez, crainte de tout perdre ; la purification à laquelle vous croirez soumettre ce mélange, ne sera donc qu'une simple diminution. Mélez ensemble, dans l'alcool bouillant, du sucre de canne, et une huile essentielle ou une résine, et vous obtiendrez par le refroidissement une belle mannite.

5254. Les caractères physiques et chimiques que l'on a assignés au sucre de manne, s'expliquent tous admirablement bien d'après ces données. Nous avons dit pourquoi ce mélange saccharin n'est pas fermentescible. La mannite est très-soluble dans l'eau ; car le sucre communique sa solubilité dans l'eau à l'huile (5179). L'acide nitrique le transforme en acide oxalique, mais n'y produit pas la plus minime quantité d'acide mucique, parce qu'il est impossible que ce précipité alcoolique renferme le moindre atome de sels calcaires (5105). Ce sucre exposé à la chaleur se ramollit sans fusion, à cause de l'huile concrète qui remplace l'eau de cristallisation (152). Enfin, à l'analyse élémentaire il présente souvent un excès d'hydrogène ; exactement comme le ferait à la même épreuve un mélange de sucre et d'huile, soit fixe, soit essentielle. Ce sucre dissout l'oxyde de plomb, comme le font toutes les huiles.

5255. PRINCIPE DOUX DE L'HUILE (Schéele), GLYCÉRINE (Chevreul). — Schéele observa qu'en traitant à chaud les huiles grasses par la litharge, et dans l'eau, celle-ci se charge d'un principe doux, qui, évaporé dans le vide à une température de 20 à 25°, acquiert une consistance sirupeuse, et une pesanteur spécifique de 1,27 à la température de 17°. C'est une substance liquide, transparente, incolore et inodore, d'une saveur très-douce, qui attire facilement l'humidité de l'air, et qui, projetée sur des charbons incandescents, s'enflamme à la manière des huiles ; l'eau la dissout en toutes proportions, ainsi que l'alcool ; l'acide nitrique la convertit en acide oxalique, et l'acide sulfurique la transforme en sucre

d'après Vogel ; elle dissout un d'oxyde de plomb, et l'acétate de plomb n'en trouble pas ; Chevreul a retiré de la glycérine des huiles par d'autres espèces de la soude, la baryte, la strontite.

5256. Nous sommes convaincus que les jeunes fœtus (1989) donnent la glycérine en bien plus grande quantité que les huiles ordinaires.

Car la glycérine n'est qu'une quantité préexistante de sucre et d'huile rendue soluble dans l'eau par son association avec le sucre. On voit la formation d'un acide, sous l'influence d'une réaction des bases. On la précipite en chauffant dans une bassine un mélange d'une partie de litharge et d'une partie d'huile d'olive et une partie d'eau ; on remue le mélange ; on jette l'eau ; on remplace l'eau à mesure qu'elle s'arrête l'opération, quand le mélange est en forme d'emplâtre. On décante le superflu ; on verse un courant d'hydrogène pour précipiter le peu d'oxyde de plomb qui pourrait contenir ; on chasse par un courant d'hydrogène sulfuré, et l'on évapore au bain-marie.

5257. SUCRE DE LAIT, aujourdhui. On l'extrait en grand, en traitant le lait qui reste, lorsqu'on a séparé le beurre. Évaporer jusqu'à consistance sirupeuse, abandonné à lui-même pendant quelques semaines, dans un endroit frais, il se forme des cristaux grenus, que l'on sépare et verse dans le commerce sous le nom de lait ; ce sont des pains cristallins qui ont un volume considérable ; on, des prismes à quatre faces, à quatre pyramides à quatre faces, à quatre faces ; le saveur du sucre de lait est très-douce ; sa pesanteur spécifique est 1,2 pour 100 d'eau ; il fait fondre avec précaution ; son aspect blanc, jaunâtre et opaque, et déliquescent, si on pousse la dessiccation. On l'obtient d'ailleurs ; on le fait cristalliser plus de fois ; on le fait fondre dans l'eau ; il est peu soluble ; il est tout à fait insoluble dans l'alcool ; l'acide sulfurique le convertit comme le sucre de raisin ; l'acide nitrique



caractères de cristallisation par les-  
: artificiel semble se distinguer du  
ne, sont dus à un mélange d'acide et  
it on ne pourrait débarrasser la sub-  
force de soins et de temps. On com-  
qualités du sucre de raisin au sucre  
à le traitant par l'acide sulfurique  
sant bouillir le mélange. Car dans ce  
: au sucre de canne un élément qui le  
grométrique, plus déliquescent, et  
e cristalliser d'une manière plus

LE DE DIABÈTES. — Nous plaçons ici ce  
ne animale, pour ne pas séparer deux  
ubstances identiques sous tous les  
rts. Nous avons vu que le sucre existe  
: tissus jeunes et embryonnaires des  
89); et l'on en retirerait des quantités  
s, si on voulait en prendre la peine.  
ait ainsi du sucre de raisin, identique  
'on retire des urines caractéristiques  
: dont nous nous occupons ici, et en  
: de la glycérine. Le malade affecté de  
oujours soif, et urine par jour jusqu'à  
à liquide qui n'a plus ni l'odeur ni la  
rines ordinaires, qui ne donne plus  
de la fermentation ammoniacale; mais  
de la levûre, éprouve la fermentation  
et donne une certaine quantité d'eau-  
trouve de l'eau, du sucre et des traces  
aline, et de substance animale. Pour  
le sucre, on verse dans l'urine du  
de plomb en excès, on filtre la liqueur,  
ser un courant d'hydrogène sulfuré  
: le plomb en sulfure, on filtre de  
on évapore en consistance sirupeuse.  
rie en consistance, il cristallise ou  
aspect gommeux, quoiqu'il fermente  
e la levûre. Tout indique que le sucre  
des urines n'a pas été obtenu à l'état  
n distingue deux espèces de *diabètes*,  
cré que l'autre.

#### Sucres non fermentescibles.

s comprenons sous ce nom, les mé-  
niques, dont le sucre forme la moindre  
ont les autres éléments sont de nature  
entièrement à la fermentation spiri-  
rice, lorsqu'on le met en contact avec  
conçoit, en effet, que puisqu'il suffit  
230) un jus fermentescible, pour en  
ALL. — TOME II.

paralyser à toujours la tendance à la fermentation,  
il doit paraître évident qu'un sucre extrait d'une  
plante à l'état de mélange, perde cette propriété,  
tant qu'il n'aura pas été obtenu à l'état de pureté  
complète. Or la présence de la résine et de l'huile  
(5182), qui accompagne si souvent la substance  
saccharine dans la sève des végétaux, est une  
cause suffisante pour paralyser le phénomène.  
Les sucres non fermentescibles sont donc les  
sucres les plus impurs; et probablement la nomen-  
clature aurait été débarrassée de bien des noms  
spécifiques, si cette réflexion, qui n'a besoin que  
d'être énoncée pour être acceptée, était venue à  
l'esprit des chimistes qui se sont occupés de l'a-  
nalyse des végétaux.

3251. SUCRE DE MANNE (mannite). — La manne  
coule, avec une consistance sirupeuse, des troncs  
du frêne (*frazinus ornus*), du laricio (*pinus la-  
rix*), sur l'écorce desquels elle se solidifie en larmes  
blanches ou légèrement jaunâtres, sucrées, et que  
l'on recueille pour les pharmacies. Proust reconnut  
que la manne renfermait et du sucre de canne, et  
une espèce particulière de sucre que l'on nomma  
*mannite*, le tout associé à une matière extractive  
qui communique au mélange des qualités laxa-  
tives.

On extrait le sucre de manne de la manne, en  
dissolvant cette substance dans l'alcool bouillant,  
d'où le sucre de manne cristallise par le refroidis-  
sement; on l'exprime, on le fait cristalliser une  
seconde fois, et il forme alors les quatre cinquiè-  
mes de la masse totale. Les cristaux en sont d'au-  
tant plus purs et plus gros, que le refroidissement  
de la liqueur alcoolique est plus lent. Ce sont,  
d'après les chimistes, de petites aiguilles quadri-  
latères, incolores et transparentes.

3252. On extrait aussi le sucre de manne du  
jus des oignons, des betteraves, du céleri, des as-  
perges, etc.; mais pour l'obtenir, il faut d'abord  
avoir détruit, par la fermentation spiritueuse, le  
sucre de canne que renferment ces plantes.

3253. Or comment ne pas voir, si l'on se rap-  
pelle les principes que nous avons énoncés, sur  
l'œuvre apparente des mélanges, que des jus qui  
renferment simultanément du sucre de canne, des  
résines et de l'huile essentielle ou fixe, puissent  
donner, par le traitement alcoolique, un précipité  
qui participera des qualités de deux substances à  
la fois? En effet, le sucre est aussi soluble dans  
l'alcool bouillant que la résine ou l'huile essen-  
tielle, mais la résine et l'huile essentielle le sont  
moins dans l'alcool froid. Qu'arrivera-t-il donc

par le refroidissement ? L'excès de résine et d'huile se précipitera sous forme solide ; et en se précipitant il entraînera non-seulement les molécules alcooliques, mais encore les molécules sucrées qui lui étaient associées dans la solution. Vous aurez donc un mélange d'autant plus intime de sucre et d'huile, qu'il résultera d'une même loi de capacité de saturation. Si vous dissolvez maintenant ce précipité dans une nouvelle quantité d'alcool, vous pourrez en diminuer la masse, mais vous en altérerez peu les proportions, parce que vous vous arrêterez, crainte de tout perdre ; la purification à laquelle vous croirez soumettre ce mélange, ne sera donc qu'une simple diminution. Mêlez ensemble, dans l'alcool bouillant, du sucre de canne, et une huile essentielle ou une résine, et vous obtiendrez par le refroidissement une belle manne.

3254. Les caractères physiques et chimiques que l'on a assignés au sucre de manne, s'expliquent tous admirablement bien d'après ces données. Nous avons dit pourquoi ce mélange saccharin n'est pas fermentescible. La mannite est très-soluble dans l'eau ; car le sucre communique sa solubilité dans l'eau à l'huile (3179). L'acide nitrique le transforme en acide oxalique, mais n'y produit pas la plus minime quantité d'acide mucique, parce qu'il est impossible que ce précipité alcoolique renferme le moindre atome de sels calcaires (3105). Ce sucre exposé à la chaleur se ramollit sans fusion, à cause de l'huile concrète qui remplace l'eau de cristallisation (152). Enfin, à l'analyse élémentaire il présente souvent un excès d'hydrogène ; exactement comme le ferait à la même épreuve un mélange de sucre et d'huile, soit fixe, soit essentielle. Ce sucre dissout l'oxyde de plomb, comme le font toutes les huiles.

3255. PRINCIPE DOUX DE L'HUILE (Schéele), GLYCÉRINE (Chevreul). — Schéele observa qu'en traitant à chaud les huiles grasses par la litharge, et dans l'eau, celle-ci se charge d'un principe doux, qui, évaporé dans le vide à une température de 20 à 25°, acquiert une consistance sirupeuse, et une pesanteur spécifique de 1,27 à la température de 17°. C'est une substance liquide, transparente, incolore et inodore, d'une saveur très-douce, qui attire facilement l'humidité de l'air, et qui, projetée sur des charbons incandescents, s'enflamme à la manière des huiles ; l'eau la dissout en toutes proportions, ainsi que l'alcool ; l'acide nitrique la convertit en acide oxalique, et l'acide sulfurique la transforme en sucre

d'après Vogel ; elle dissout une certaine quantité d'oxyde de plomb, et l'acétate ou le sous-phosphate de plomb n'en troublent pas la dissolution. Chevreul a retiré de la glycérine, en traitant les huiles par d'autres espèces de bases, la soude, la baryte, la strontiane, la chaux, etc. 5256. Nous sommes convaincu que les analyses de ces jeunes foetus (1989) donneraient à la glycérine en bien plus grande quantité que les huiles ordinaires.

Car la glycérine n'est qu'un mélange de quantité préexistante de sucre et d'une quantité d'huile rendue soluble dans l'eau, non-seulement par son association avec le sucre, mais encore par la formation d'un acide, sous l'influence d'une réaction des bases. On la prépare en chauffant dans une bassine de cuivre, un mélange d'une partie de litharge pulvérisée, d'une partie d'huile d'olive et une demi-partie d'eau ; on remue le mélange avec une spatule, et l'on remplace l'eau à mesure qu'elle s'évapore ; on arrête l'opération, quand le mélange prend la forme d'emplâtre. On décante l'eau, on y verse un courant d'hydrogène sulfuré, qui précipite le peu d'oxyde de plomb qui pourrait contenir ; on chasse par la chaleur l'hydrogène sulfuré, et l'on concentre dans un bain-marie.

5257. SUCRE DE LAIT, aujourd'hui, LAIT CONDENSÉ. On l'extrait en grand, en Suisse, du lait qui reste, lorsqu'on a séparé le caséum par la chaleur. Évapouré jusqu'à consistance sirupeuse, abandonné à lui-même pendant une ou deux semaines, dans un endroit frais, le liquide se cristallise en grenus, que l'on recueille et verse dans le commerce sous le nom de lait ; ce sont des pains cristallins, dont les cristaux ont un volume considérable, et offrent, des prismes à quatre pans terminés en pyramides à quatre faces, à clivage laminaire. Le saveur du sucre de lait est faiblement sucrée ; peu sableuse ; sa pesanteur spécifique est 1,20 ; il contient 12 pour 100 d'eau qu'il perd par la chaleur ; il fond avec précaution ; il présente l'aspect blanc, jaunâtre et opaque, et devient déliquescent, si on pousse un peu la dessiccation. On l'obtient d'autant plus pur, qu'on le fait cristalliser plus de fois. Il se dissout dans l'eau ; il est peu soluble dans l'alcool ; l'acide sulfurique le convertit comme l'amidon en sucre de raisin ; l'acide nitrique le co-

alique, acétique et mucique; mis en avec l'acide hydrochlorique gazeux, il y a une grande quantité de ce gaz, se combine avec une masse grise et grenue, dont l'acide dégage l'acide hydrochlorique avec effervescence; il absorbe, comme le sucre ordinaire, le gaz ammoniac. La potasse cause une transformation, comme le ligneux et l'amidon, en une masse brune amère, insoluble dans l'eau. Il se combine avec l'oxyde de plomb et rend ce dernier soluble; et la combinaison poserait, d'après Berzélius, de 18,12 d'oxyde de plomb, et de 81,88 de sucre de sucre de lait ne fermente pas avec la

ous venons de transcrire tous les caractères principaux assignés par les chimistes au sucre de lait. Pour les lecteurs qui auront médité avec attention de cet ouvrage, nous pourrions nous en vanter de démontrer que tous ces caractères s'accordent avec la même exactitude, en toutes pièces du sucre de canne à toutes les températures, dont l'analyse démontre la présence et l'état. En effet, le petit-lait est un mélange de sucre, d'albumine et d'huile rendus solubles par l'acide acétique libre, d'acétate de chaux et de phosphate de chaux et de sels ammoniacaux. Vous abandonnez un tel mélange à lui-même, vous en obtenez une cristallisation et il est évident que ces cristaux renferment une partie de toutes les substances que nous venons d'énumérer; car comment prouverait-on l'absence de substances cristallisables, la cristallisation lente et tardive n'en choisit qu'une seule, précisément la moins cristallisable de toutes. Cette démonstration la plus irréfragable, par l'acide nitrique, le sucre de lait l'acide mucique; donc il renferme un peu de chaux (3105). D'un autre côté, dans le sucre de lait semblable exposé à l'obscurité, il doit se former de l'ammoniaque, qui, avec les sels ammoniacaux que possède déjà le sucre, doit former avec les acides libres de petites quantités de sels cristallisables. L'analyse, qui ne signale pas même la présence de l'acide nitrique dans le sucre de lait, donne encore une preuve de son impuissance et de la faiblesse de ses prétentions; car la potasse en l'absence de l'ammoniaque. Le gaz acide hydrochlorique absorbé et neutralisé non par le sucre, les bases alcalines qui sont mélangées avec l'acide sulfurique le dégage avec effervescence, comme de tous les hydrochlorates.

La torréfaction donne au sucre de lait tous les caractères d'une gomme, car le petit-lait renferme de l'albumine et de la gomme. La potasse et la soude augmentent la solubilité des mélanges albumineux. Enfin, ce résidu ne cristallise, que parce qu'il neutralise, au contact de l'air et par l'absorption de l'ammoniaque, l'acide libre qui servait à la fois de menstrue à tous les éléments compliqués de ce mélange. Nous répéterons encore à MM. les chimistes qu'un sucre qui *sucro peu*, n'est pas seulement du sucre.

3259. SUCRE ou plutôt SUC DE RÉGLISSE. — C'est pour compléter la liste, que nous entrons, sur cette substance sucrée, dans quelques détails; nous serons court et nous nous contenterons d'en exposer les principaux caractères, afin de n'être pas exposé à tomber dans de fastidieuses répétitions.

On l'extrait en traitant les racines du *Glycyrrhiza glabra* et de l'*Abrus precatorius* par l'eau bouillante, concentrant la liqueur à une douce chaleur, le mêlant à de l'acide sulfurique, qui précipite à la fois le sucre de réglisse et l'albumine végétale (1282). On lave le précipité à l'eau acidulée d'acide sulfurique, puis à l'eau pure; on dissout dans l'alcool qui laisse l'albumine et s'enpare du sucre. On verse dans la liqueur, goutte à goutte, une dissolution de carbonate de potasse, jusqu'à ce que la liqueur ne soit plus acide; on filtre et on évapore; le sucre reste sous forme d'une masse jaune, translucide, fendillée, qui se détache facilement du vase.

3260. Le sucre extrait du jus de réglisse est d'une couleur brune, et cette couleur n'est pas changée quand on le traite par le charbon animal.

Le suc de réglisse a une saveur un peu différente du jus de réglisse, qui est toujours un peu nauséabond; il est soluble également dans l'eau et dans l'alcool. Jeté à l'état de poudre dans la flamme, il brûle comme la poudre de Lycopode (1424). Les acides organiques et inorganiques, les bases et certains sels précipitent le sucre extrait du *Glycyrrhiza*, mais non celui que l'on extrait de l'*Abrus precatorius* (3184).

#### § X. Caractères de polarisation circulaire que présentent les divers mélanges saccharins.

3261. Lorsque Biot entreprit de soumettre les divers sucres des végétaux à l'épreuve de la polari-



sation circulaire (970), il céda, dès les premiers essais, à l'un de ces mouvements bien pardonnable, qu'on éprouve toujours dans ces sortes de cas; il s'exagéra l'importance de ce caractère, et crut y trouver un moyen de distinguer, d'une manière infaillible, des substances qui tendaient, sous tous les autres rapports, à se confondre entre elles. La substance soluble de la fécule lui ayant paru dévier le rayon polarisé à droite et avec une intensité triple de celle du sucre, il lui imposa le nom de *dextrine* (970). Biot était alors sous l'influence de l'ancienne méthode de chimie. Dans la première édition du présent ouvrage, qui suivit de près l'annonce des expériences de Biot, nous lui fîmes observer (p. 552), que le moindre mélange changerait du tout au tout ces caractères, et ferait dévier à droite ce qui déviait à gauche, augmenterait ou diminuerait l'intensité de la déviation, et cela à l'infini et proportionnellement aux quantités de substances mélangées; qu'en conséquence ce caractère ne saurait jamais servir à distinguer une substance d'une autre; car un caractère distinctif doit rester constant, indépendamment des mélanges, et ne doit pas changer du tout au tout avec eux. Les expériences subséquentes de Biot ont amplement confirmé nos prévisions. Ainsi, l'acide tartrique donne des déviations d'autant plus distantes qu'on le mêle à des quantités croissantes d'eau et de potasse (\*). Donc les phénomènes de polarisation, qui peuvent fournir une excellente veine de recherches, ne servent encore de rien pour distinguer les substances organiques entre elles; donc ce n'est pas par ce moyen qu'on pourrait établir une différence élémentaire, entre les diverses espèces de gomme et de sucre.

3262. Biot a trouvé que le sucre de canne dévie le plan de polarisation vers la droite, et que le sucre de canne rendu incristallisable le dévie vers la gauche; ce qui doit être, puisque le sucre in-

cristallisable est un mélange de sucre à plusieurs substances hétérogènes. Le sucre d'avant sa cristallisation dévie vers la gauche; après sa cristallisation, si on le redissout dans l'eau ou l'alcool, il dévie le plan de polarisation vers la droite; ce qui doit être, puisque le sucre de raisin non cristallisé est moins pur que le sucre cristallisé. Il a vu le produit de 500 gr. de sucre traité par 120 gr. d'acide sulfurique et 100 gr. d'eau distillée, dévier vers la droite de 6°; qu'on a porté la chaleur à 90°; de 62°, qu'on a porté à 95°; de 41°, quand on l'a soumise à l'ébullition pendant quelques heures;—que la gomme arabique traitée de la même manière, dévie d'abord le plan polarisé à 12° vers la gauche (c'est-à-dire qu'elle est encore gomme); et le porte ensuite à 25° vers la droite, quand la solution dans laquelle on la soumet est arrivée à 96° du thermomètre, c'est-à-dire quand la gomme est devenue solide, alors même qu'on l'observerait encore à l'état liquide; car, par la cristallisation, la majeure partie de ce sucre se dépose et contribue à établir une différence entre ce sucre et le sucre de canne qui est l'espèce typique. — Aussitôt que la fermentation n'intervient pas le sens de la déviation dans le sucre d'amidon et de raisin, qui faiblit seulement.

### § XI. Analyse élémentaire (227) des diverses espèces de sucre.

		Carbone.	Oxygène.	Hydrogène.
3263.	Gay-Lussac. . . . .	42,47	50,65	
Sucre de canne (5187). . . . .	Berzélius (**). . . . .	41,94	51,01	
		42,25	51,17	
		44,99	48,60	
	Proust. . . . .	42,85	50,71	
	Liebig. . . . .	42,50	51,55	
	Pelletier. . . . .	42,15	51,50	

(\*) *Comptes rendus de l'Académie*, 18 décembre 1837.

(\*\*) La troisième analyse de Berzélius a été obtenue, en

brûlant la combinaison de sucre et d'oxyde de plomb, la combinaison qui, d'après Berzélius, représente le sucre a-

e raisin (3225). . .	}	Saussure. . . . .	36,71	56,51	0,78
		Proust. . . . .	36,55	56,56	7,09
			Eau.		
'amidon (3239). . .	}	Saussure. . . . .	37,29	55,87	0,84
		Proust. . . . .	36,20	56,75	7,05
			Eau.		
le miel (3332). . .		Proust. . . . .	36,56	56,58	7,06
le manne (3247). .	}	Saussure. . . . .	38,53	54,60	7,87
		Proust. . . . .	38,70	54,50	6,80
		Henri et Plisson . . .	44,10	49,76	6,13
		Liebig. . . . .	40,02	52,56	7,62
le lait (3257). . .	}	Gay-Lussac. . . . .	38,83	53,83	7,34
		Berzélius. . . . .	45,36	48,54	6,38
			40,13	53,11	6,76
		Proust. . . . .	40,01	53,56	6,63
le diabète (3249). .		Proust. . . . .	40,00	53,33	6,67
le (3255). . . . .		Chevreul. . . . .	40,07	51,01	8,92

tamen comparatif de ces nombres conséquences suivantes : 1° le sucre dans lequel on doit voir le type du genre, représenté comme étant composé d'une carbone et d'une portion d'eau ; 2° la l'eau augmente et celle de carbone toutes les espèces qui cristallisent le moins compacte et plus déliques-  
*de raisin, sucre d'amidon et de* résultats de l'analyse sont d'autant s et discordants, que le mélange stallise avec moins de régularité, et ici à un plus grand nombre de sub-  
*gères (sucre de lait et de manne)* ; qui offre un excédant d'hydrogène rable, 2,56 sur 100, est précisément *cérine*, mélange de sucre et de sub-  
neuse.  
*éorie atomistique* (799) a cherché à es résultats de l'analyse, et, il faut est arrivée à des formules curieuses ; que ces transformations, si précises, se renversent de la même manière ent, et qu'un trait de plume suffice et les anéantir. Ce sont des combi-  
ombre que l'on produit en jetant des le, sauf à donner une petite impul-  
es deux, quand on n'est pas satisfait i tourne. « Par exemple, nous disent du *Traité universitaire* de Thé-  
les théories de Dumas et Boullay, du sucre de canne, on *pourrait* mule atomique du sucre =  $C^{24}H^{22}$

O<sup>11</sup> (quoique par le calcul on arrive à des nombres tout différents, mais ces nombres-là sont plus propices) ; or, ajoutent-ils, si l'on reconnaît, avec Berzélius, que le sucre cristallisé renferme un atome d'eau qui ne s'en dégage pas, même au-dessus de la chaleur de l'eau bouillante, la formule deviendra =  $C^{24}H^{20}O^{10} + H^2O$  ; et celle du sucre anhydre =  $C^{12}H^{10}O^5$ .

Dès lors, le sucre anhydre équivaldra à du bicarbonate d'éther, ou à du bicarbonate de bicarbure d'hydrogène hydraté, ainsi que le montre, dit-on, l'équation suivante :  $C^{12}H^{10}O^5 = C^4O^4 + C^8H^8 + H^2O$ . »

Vous voyez comme on opère vite ; c'est presque par enchantement. Mais par malheur il se trouve que l'analyse de l'amidon donne exactement la même formule, par suite du même jeu d'esprit (803) =  $C^{12}H^{10}O^5$ . En sorte qu'on sera autorisé de conclure que la vésicule de l'amidon est un bicarbonate d'éther, et que par conséquent l'amidon ne saurait être une substance organisée, mais un sucre rebelle à la cristallisation. Mais la gomme, mais le ligneux le mieux organisé, deviendront ainsi du bicarbonate d'éther ou d'alcool, ou du bicarbonate de bicarbure d'hydrogène hydraté. Que ne trouverait-on pas de la sorte avec le sucre de raisin, de diabète, de miel, etc. !

5266. De ces analyses comparées avec celles de l'amidon, de la gomme et du ligneux, il résulte que la différence de ces substances ne réside nullement dans les proportions de gaz, dans la composition de la molécule organique ; donc leurs différences doivent être cherchées dans les sels

terreux et les bases inorganiques. D'après ces données il suivrait que le sucre, substance cristallisable, est la gomme, moins les sels qui commencent déjà à s'associer à celle-ci, pour la transformer, en tissu; et que le ligneux est la gomme tout à fait transformée en tissu, par son association progressive avec les bases inorganiques, et son incrustation au moyen des sels terreux. Le ligneux se transforme en gomme, par les acides qui lui enlèvent l'excédant de ses bases inorganiques, et lui restituent les proportions d'eau dont la gomme s'était dépouillée pour se solidifier. La gomme se transforme en sucre par l'action prolongée des mêmes acides, qui achèvent de la dépouiller de toute la quantité de sels terreux qui se trouvaient en combinaison intime avec elle, et qui s'opposaient à la cristallisation de la substance organique primitive. Ainsi, le sucre égale une combinaison cristallisable de carbone et d'eau; la gomme égale une combinaison soluble de sucre et de bases inorganiques; le ligneux égale une combinaison insoluble de gomme anhydre et d'une nouvelle quantité de bases inorganiques. De là vient que la chimie peut produire de la gomme avec du sucre, et *vice versa*, du sucre avec du ligneux.

### § XII. Usages du sucre.

3267. Quoique toutes nos substances alimentaires soient imprégnées de substances saccharines, et que partant l'homme ait fait servir de tout temps le principe saccharin à sa nutrition, cependant l'usage du sucre cristallisé paraît avoir été inconnu en Europe, jusqu'aux guerres d'Alexandre le Grand; et depuis lors il n'était employé qu'en médecine, à cause de sa rareté; dans toutes les autres préparations domestiques et industrielles, on se servait exclusivement de miel. Ce ne fut qu'à l'époque des croisades que les Vénitiens le répandirent en Europe; l'usage en est devenu général depuis la découverte de l'Amérique, et l'établissement de nos plantations dans les colonies; car la canne à sucre est originaire des deux Indes, vu que les Indes sont placées sous les mêmes latitudes. La fabrication du sucre de betterave est appelée à faire descendre l'usage du sucre dans les classes les moins aisées; c'est la seconde révolution que la culture d'une racine ait produite dans l'alimentation, et partant dans les mœurs de notre belle France.

3268. Le sucre sert à faire les sirops, et sous cette forme, il offre un véhicule conservateur aux sucres des végétaux, qui fermentaient et se dé-

composeraient sans cet alliage; c'est par cette propriété qu'il entre dans les condiments, qui diffèrent des sirops qu'en ce qu'au lieu de véhicule aux sucres végétaux, le sucre se trouve dans tous les interstices vasculaires, revêt de la sorte d'un enduit consistant, les sucres renfermés dans leurs cellules; par la précaution, d'abord de dépouiller la gomme de leur écorce ou de leur épiderme, de les briser en morceaux, afin que le sucre puisse pénétrer dans les orifices béants des interstices cellulaires; et ensuite de soumettre le tout à l'action de la chaleur, qui chasse l'air des interstices, et fait pénétrer le sucre par la force du va-

3269. Mais puisque le sucre conserve avec toute sa puissance les sucres et les fruits des végétaux, est certain qu'il peut conserver également les sucres et les corps tirés du règne animal dès ce moment dans les plus puissantes préparations; et l'on a constaté, par l'expérience, qu'il en fallait moins que de sel marin pour conserver les substances animales de la même manière. Les poissons mêmes, si enclins à la putréfaction, se conservent parfaitement frais, quand on les a eus avoir vidés, on les remplit de sucre et on les conserve.

3270. Pour la conservation des préparations chimiques, on pourrait employer le sirop de sucre aussi épais que possible, et ainsi on pourrait pour laisser libre la disposition des organes à travers les bouches; ou l'on pourrait de les traiter comme les comestibles, en déposant quelques minutes dans un sirop de sucre en ébullition, et les faisant égoutter à température encore chaude; si les surfaces se trouvaient encore trop encroûtées d'humidité, on pourrait les laver à l'alcool plus ou moins pur.

3271. Marcellin Duval démontra qu'il n'y avait rien de plus sûr que le sucre pour empêcher les empoisonnements par les substances vénéneuses. Des auteurs subséquents nièrent son efficacité, mais le gel prétendit que le sucre ne manifestait sur la réduction des oxydes vénéneux qu'à l'ébullition. Postel démontra le contraire, qu'il suffit dans ce cas de la température ordinaire, que seulement le sucre agit avec plus de lenteur; mais l'auteur ne put l'expérimenter que sur le verdet et le vert-de-gris. Toutes ces expériences manquent d'exactitude, et l'on se hâte un peu trop vite de conclure *a priori* aux cas d'empoisonnements par les bruts du laboratoire; l'emploi de la méthode de Marcellin est préférable à celui de ces tristes circonstances. Le sucre agit



combiner avec le plomb (3151), il que c'est principalement dans les sels de plomb, contre les coliques et les maladies des ouvriers sur plomb, et en retirer de grands avantages, tant, à l'état presque sirupeux, ou en boisson.

En commerce, on falsifie la cassonade de sucre de lait; il est facile de reconnaître, qui du reste ne saurait nuire en tant, ni à l'économie; on se sert de la, qui dissout la cassonade et laisse le sirop presque intact (3255).

Les sucres que je considère comme des sucres sont moins que le sucre de canne : le sucre de lait, par exemple, sucre deux fois plus que le sucre ordinaire, puisqu'il est dix fois et demie plus d'eau et de substances que le sucre de canne. Le sucre véritable perd aussi de son énergie et

le *sirop* des confiseurs n'est que le sucre à une douce chaleur; il se prend sous une masse limpide, et qui ne se colore que par un commencement de décom-

position. Nous avons dit (3059) que le *sirop candi* est le sucre obtenu d'une dissolution sous forme de beaux cristaux.

Le sucre vulgairement appelé *sirop* est préparé en concentrant, par l'ébullition de sucre, jusqu'à ce qu'elle soit une masse cassante et transparente, projetée dans l'eau. On la coule alors bouillante; elles s'y ramollissent en s'imbibant et divisent ensuite la substance, et on en fait des cylindres.

Le miel rentre dans la composition du *sirop*, qui n'est que de la farine de seigle et cette substance.

En France, on prépare avec les amandes de *nougat*; elles se composent de d'amandes douces ou légèrement grillées et non concassées, et de miel; on les étend en plaques d'un à deux centimètres entre deux feuilles parallèles de papier. Le *nougat* est blanc ou noir, selon que plus ou moins haut le degré de cuisson, dans une bassine en cuivre.

Le *sirop* est la dissolution du miel dans

le vinaigre. L'*hydromel* est le résultat de la fermentation spontanée du miel dans l'eau.

3279. La spéculation a voulu tirer parti du sirop obtenu par la réaction du malt d'orge sur l'amidon, en imposant à cette préparation un nom capable d'en dissimuler et l'inventeur et l'origine (976). Mais, en dépit de tous les moyens employés en pareil cas dans nos sociétés scientifiques, cette préparation ne paraît avoir été profitable qu'au trafic des actions; et ce sirop n'en sera pas moins le pire de tous les sirops artificiels de sucre, parce qu'il n'en sera pas moins le plus mélangé de tous, le plus farineux et le moins susceptible de se conserver (3214).

3280. Le sucre, le suc et la racine même de réglisse s'emploient, comme un succédané du sirop de gomme, dans tous les cas d'inflammation des voies respiratoires. Ce suc, qui paraît être une émulsion (115) plutôt qu'une simple dissolution gommeuse, agit même d'une manière plus agréable et plus douce que le sirop de gomme, dans ces sortes d'indispositions.

### TROISIÈME GENRE.

#### LIQUIDE DE LA CIRCULATION VÉGÉTALE. — SÈVE.

3281. La *sève* est un liquide destiné à alimenter les cellules soit de développement, soit d'approvisionnement (\*), et dont le caractère essentiel est d'obéir à un mouvement circulaire, qui en ramène sans cesse la colonne sur elle-même. Je distinguerai deux espèces de sèves, que je désignerai, l'une sous le nom de *sève cellulaire*, ou sève qui circule dans l'intérieur d'une cellule; et l'autre, sous celui de *sève vasculaire*, ou sève qui circule dans le réseau des interstices vasculaires (1103).

#### PREMIÈRE ESPÈCE.

##### Sève cellulaire (\*\*).

3282. Depuis la découverte de Corti, les physiologistes ont eu de fréquentes occasions d'être témoins de la circulation qui a lieu dans l'intérieur d'un entre-nœud de charaïgne (*Chara hispida*, L.); mais les observations qui ont suivi cette découverte n'ont rien ajouté à celles de l'auteur ita-

ouv. syst. de physiologie végétale et de bot.

(\*) Bull. des Sc. nat. et de géologie. Septembre 1827. — Annal. des Sciences d'observ. Tome II, page 396, 1829.



lien; car l'ancienne méthode d'investigation physiologique semblait n'avoir d'autre but que de voir ce que les autres avaient déjà vu; et ce genre de succès était encore assez rare, pour qu'il tint en quelque sorte lieu d'une découverte originale. J'ai consacré près de deux ans à l'étude physiologique et chimique du phénomène de cette circulation, en employant les procédés de la nouvelle méthode; et les résultats, que cette étude m'a fournis, me semblent offrir tous les caractères de simplicité qui distinguent les vérités démontrées.

§ 1. *Mécanisme de la circulation dans un tube de chara.* (Pl. 8, fig. 5.)

5285. Soit un entre-nœud de *Chara hispida* (\*), détaché du reste de la tige par une section pratiquée en dehors des deux articulations opposées qui le terminent (*f*), dont on a soin de retrancher tous les rameaux verticillés (*e*). On enlève, avec un scalpel, l'écorce qui le recouvre, par le procédé suivant : on étend l'entre-nœud sur une lame de verre plus courte que la distance des deux articulations (*f*), que l'on tient plongée dans une petite capsule peu profonde et pleine d'eau. On pince, avec la pointe du scalpel, chaque lanière cylindrique de l'écorce (pl. 8, fig. 3, *d*); sans pénétrer trop profondément, on promène la lame du scalpel d'un bout de l'entre-nœud à l'autre, et on parvient ainsi à détacher chacune d'elles du tronc. Une fois que toutes les lanières cylindriques sont enlevées, on a mis à nu un gros cylindre incrusté d'une substance blanche, fortement adhérente, dure et cassante, qui résiste à l'action du scalpel, et qui devient farineuse par la dessiccation; c'est du carbonate de chaux, qu'il faut enlever au moyen d'une lame émoussée, et en ratissant le tube dans le sens de sa longueur, la lame étant tenue perpendiculaire. Le tube étant ainsi préparé, on le place, plongé dans l'eau, au foyer du microscope. On observe alors les phénomènes suivants.

5284. A travers les parois transparentes du tube, on aperçoit deux courants longitudinaux inverses l'un de l'autre (pl. 8, fig. 2, *b c*); ils semblent

séparés par une ligne longitudinale, qui sur les deux faces opposées du tube, distingue, par sa blancheur et sa limpidité, la couche verte et granulée qui tapisse l'intérieur de ce tube. Chacun de ces courants charrie des globules ou des grumeaux de différentes dimensions, qui en décèlent la marche, mais qui ne va jamais avec ceux du courant opposé. On ne voit seulement on observe, sur la ligne de démarcation (*aa*), de grands globes plus ou moins gros, retenus au fond du liquide par leur poids spécifique, obéissent là à la résultante des forces simultanées et opposées des deux courants en pivotant sur eux-mêmes (\*\*).

5285. Gozzi, ayant pratiqué des ligatures sur un tube semblable, s'aperçut que la circulation continuait d'avoir lieu entre les ligatures; je poussai plus loin l'expérience; je pratiquai des ligatures (fig. 3, *aa*) à quelques millimètres de distance des deux articulations (*ff*); je coupai l'espace intermédiaire entre les articulations, et j'obtins ainsi un tube à artères et à veines factices. Or non-seulement la circulation continuait d'avoir lieu dans le tube mutilé (*aa*); mais au bout de quelques jours, les deux ligatures se fermèrent, les bouts du tube restèrent fermés par la soudure spontanée de leur écorce, et la circulation continua d'avoir lieu, pendant tout le mois (du 26 juillet au 3 septembre 1827).

5286. Un tube artificiel ainsi préparé sert à compléter le spectacle de la circulation en effet que le courant (*b*), une fois parvenu à l'une des extrémités du tube, décrit le circuit par le cul-de-sac opéré par la soudure, et revient aussitôt le courant opposé (\*\*).

5287. Nulle cloison ne sépare les deux courants; ainsi qu'on s'en assure par la dissection, que l'on coupe transversalement et obliquement, avec un rasoir, le tube dans lequel on a observé l'existence de la circulation, on voit que le tube se compose d'un étui cartilagineux, épais, mais hyalines et fort transparent (fig. 1). Les parois du tube sont tapissées intérieurement, et de chaque côté de la ligne médiane (fig. 2, *a*), par une membrane verte, au travers de laquelle on distingue, à l'état de vie, et à travers

(\*) Cette espèce, qui, par la grosseur et la consistance de ses tiges, se prête très-bien à ces sortes d'observations, se trouve en assez grande abondance dans l'étang de Trivaux, à Meudon.

(\*\*) Lebaillif est celui qui paraît avoir aperçu le premier, dans le sein de nos *chara*, ces gros globules pivotant sur eux-

mêmes; les anciens observateurs n'avaient pas pu faire cette observation aussi spéciale à ces corps.

(\*\*\*) Cette observation peut se faire, avec la plus grande facilité, sur les jeunes pousses des ranaux, dont l'écorce est aussi transparente qu'un poil, et en possédant une loupe (734).

éries parallèles de globules verts. Non-  
l'aide d'une pointe, on peut détacher  
ane (b, fig. 1) par lambeaux; mais en-  
introduisant la pointe dans le tube,  
vaincu que cette membrane est adhé-  
rois du tube extérieur; et nulle cloison  
que à l'intérieur.

phénomène, dont nous trouverons plus  
tion, a lieu dans cette expérience; on  
avec rapidité de l'intérieur du tube, un  
sible à l'eau, mais qui n'obéit à aucune  
on avait eu l'occasion d'observer, quand  
il intègre. Cependant, les causes qui  
à l'existence des deux courants oppo-  
continuent à exercer leur influence; on  
ers le tube lui-même, des masses coa-  
xer contre la paroi (cc, fig. 1), en se  
à côté de l'ouverture (g), d'où elles  
ées au dehors, sous forme d'une masse  
globuleuse et blanchâtre, qui acquiert  
tance à chaque instant (a) (\*). Sur la  
sée du tube, on voit d'autres masses  
se diriger en glissant vers l'intérieur du  
expérience prouve évidemment que les  
tube sont les agents de la circula-

as un tube intègre (3283) la moindre  
continuité de la membrane verte suffit  
er la circulation; et si elle continue  
ques instants, on voit que le fluide  
urne tout l'espace privé de matière  
ue le plus souvent rien ne passe par  
blanche. L'intégrité de la membrane  
long d'une indispensable nécessité à  
de la circulation. Aussi, dès qu'on a  
le moindre coude à un tube, on est  
arrêté la circulation dans son inté-

rès avoir enlevé tout le carbonate cal-  
) qui recouvre le tube de *Chara*, si on  
ngé dans l'eau commune, on ne tarde  
ir se couvrir peu à peu d'une incrus-  
talline, dans laquelle se montrent des  
s de chaux carbonatée, qui, en s'accu-  
paraissent par réfraction, au micro-  
me de grandes taches noires, et par  
à l'œil nu, comme des cristallisations  
et blanches. Il ne faudrait pas croire  
istallisations soient isolées et libres à  
lu tube; si l'on observe au microscope

égulation ne m'a pas paru avoir lieu, au moins  
aussi intense, lorsque je faisais l'expérience dans

les fragments que l'on obtient en ratissant le  
tube; on découvre que chacun de ces cristaux est  
emprisonné dans des interstices cellulaires d'une  
membrane, qui ne paraît être que l'épiderme du  
tube décortiqué (3285).

3291. Si l'on plonge, au contraire, dans l'eau  
distillée, le tube décortiqué et dépouillé de son  
carbonate cristallisé, la nouvelle incrustation n'a  
plus lieu. Je ne saurais assurer que la circulation  
dure longtemps dans cette eau pure de sels; j'y ai  
pourtant conservé des tubes à articulations arti-  
ficielles (3285), depuis le 13 jusqu'au 22 août  
1827; aucune incrustation ne se montrait sur leur  
surface.

3292. Dans l'eau saturée de sulfate de potasse,  
l'incrustation ne m'a pas paru se produire ou  
augmenter pendant l'espace de 4 jours. Dans une  
solution de sel marin ordinaire, la circulation a  
duré tout au plus 2 heures. Dans une solution de  
nitrate de potasse, des tubes avec leur incrusta-  
tion et à articulations factices (3285) se sont con-  
servés 9 jours, et je crois être en droit d'attribuer  
leur mort à des accidents mécaniques. Mais pen-  
dant ce court espace de temps l'incrustation  
s'était beaucoup éclaircie, par l'effet de la double  
décomposition.

3293. Toutes ces expériences, surtout celle de  
l'alinéa 3291, prouvent que l'incrustation de car-  
bonate calcaire est moins l'effet d'une EXSUDATION  
que celui d'UNE VÉRITABLE INCRUSTATION PROVE-  
NANT DU LIQUIDE AMBIANT.

3294. Si l'on place, au foyer du microscope,  
un tube décortiqué (3283) et dépouillé de son  
incrustation, mais humecté par une faible goutte  
d'eau, on remarque qu'à mesure que l'eau s'évapore  
le mouvement intérieur se ralentit; mais, si, à  
l'instant où il est sur le point de s'arrêter entière-  
ment, on dépose de nouveau une goutte d'eau sur  
un point quelconque de ce tube, on voit subite-  
ment la portion du liquide intérieur correspon-  
dant à ce point humecté, s'ébranler pour se re-  
mettre en mouvement; et si alors, à l'aide d'une  
pointe, on promène la goutte d'eau sur le reste  
du tube, la circulation se rétablit avec toute sa  
régularité.

3295. Si l'on plonge chaque extrémité du tube  
décortiqué dans l'eau, et qu'on laisse exposée à  
l'air la portion intermédiaire, celle-ci ne manque  
pas de se contourner et de se dessécher, en s'apla-  
tissant. Si le tube n'avait pas été décortiqué, cet  
effet n'aurait pas lieu. L'explication de cette ano-  
malie se présente facilement, quand on pense que  
l'écorce de ces tubes se compose de tubes longitudi-



naux, dont les interstices et la capacité peuvent, par l'effet de la capillarité, porter l'eau sur toute la surface du tube qu'elle recouvre. Celui-ci, au contraire (pl. 8, fig. 5, *aa*), n'offrant ni cellules ni cylindres, et se trouvant formé tout simplement d'une couche épaisse et homogène, qu'on peut assimiler en quelque sorte à une membrane simple (1549), il s'ensuit que sa substance absorbe les liquides, par imbibition, dans le sens de son épaisseur et non dans celui de sa longueur. En d'autres termes le tube de *Chara* est à lui seul une grande cellule (1105).

3296. La cause qui fait contourner le tube desséché réside uniquement dans le retrait de la substance qu'il renferme : car si l'on coupe transversalement un tube décortiqué dans l'eau, et qu'on l'y vide en l'exprimant entre deux doigts, le tube reprend aussitôt, et il conserve, en se desséchant, sa forme cylindrique.

3297. Une goutte d'alcool, d'ammoniaque liquide, d'alcali caustique, ou d'acide, soit végétal, soit minéral, déposée sur la surface externe d'un tube décortiqué, arrête subitement la circulation.

3298. DONC LES PAROIS DU TUBE JOUISSENT DE LA PROPRIÉTÉ D'ABSORBER ET D'EXHALER PROMPTEMENT LES LIQUIDES QUI LES HUMECTENT. Arrivons maintenant au mécanisme de la circulation du liquide contenu dans le tube.

3299. Le phénomène des deux courants inverses et ne se mêlant jamais entre eux avait paru si extraordinaire aux physiologistes, que la plupart, dans le but de diminuer l'anomalie, s'étaient crus autorisés à admettre l'existence d'une cloison entre les deux courants.

Quant à moi, dans mes expériences, je ne m'étais pas empressé d'expliquer les faits observés; persuadé que l'explication résulterait d'une série d'observations coordonnées d'une manière philosophique, je me contentais d'analyser et de décrire, lorsqu'un jour, faisant chauffer à la lampe un tube de verre plein d'alcool et dans lequel étaient suspendus des globules graisseux, je fus frappé de l'analogie qui semblait exister entre les mouvements que la chaleur déterminait dans l'alcool, et la circulation que j'avais tant de fois observée dans un tube de *chara*. Je voyais en effet les globules graisseux monter du fond de mon tube, englisant contre une moitié des parois, et une fois arrivés à la surface du liquide, je les voyais redescendre, en glissant contre la paroi opposée, pour arriver une seconde fois dans le fond, et remonter encore, et ainsi de suite indéfiniment; ce qui offrait à l'œil deux

courants inverses et séparés par une ligne de démarcation constante. Cette expérience répétée, avec plus de facilité encore, dans un tube rempli d'alcool, dans le fond duquel j'aura déposé de la sciure de liège; la seule de la main suffira pour y produire le phénomène de circulation, aussi longtemps désirera l'observer. Si l'on réfléchit à un seul instant sur les circonstances de l'expérience, on ne manquera pas de s'assurer l'effet le plus simple et le plus ordinaire des phénomènes hydrauliques : car dès que la chaleur dilate les molécules de liquide, celles-ci tendent à monter; et comme elles éprouvent de la résistance de la part de la colonne verticale, elles se dirigent vers une des parois, et se dirigent longent jusqu'à la surface du liquide. Là, par les molécules suivantes, et devenues moins légères par le refroidissement, elles descendent, en longeant l'autre paroi, se réchauffent, se dilatent encore et remontent une seconde fois. Les particules de liège ou de bois ne sont destinées, dans cette expérience, qu'à marquer la marche des courants, et à empêcher les molécules liquides dont la direction par ce moyen, échapperait aux regards. Si, pour représenter encore la circulation des courants, on veut que le tube soit placé ou tenu horizontalement, on n'a qu'à le tenir de verre à angle droit, à rempli d'alcool tenant en suspension des particules; il ne sera plus besoin que d'en faire un peu plus de chaleur, pour que les globules puissent vaincre la résistance des parois, contre lesquelles elles auront glissé horizontalement; mais le phénomène sera toujours le même (\*).

3300. EN CONSÉQUENCE, lorsqu'un mouvement conque a donné une impulsion à un liquide contenu dans un tube fermé par les deux bouts, il se produit nécessairement un double mouvement ou plutôt un seul courant qui revient invariablement sur lui-même, sans mêler ses deux moitiés, conservant une ligne de démarcation distincte.

3301. Or, dans les *Chara*, ce n'est pas la chaleur qui est ce mobile, puisque tous les tubes étant également plongés dans l'eau, les uns ne peuvent être plus chauffés que les autres. Plongez en effet dans la même

(\*) *Annal. des sciences d'observat.*, tom. III, 1830.

lindre de *chara*, un tube de verre fermé aux bouts et rempli d'alcool imprégné le sciure de liège; l'alcool restera immobile, la circulation se montrera énergique de *chara*. Sans doute la circulation d'énergie avec la température, de même autre phénomène de vitalité; mais il serait à soutenir, dans cette circonstance, que l'ion du *chara* dépend uniquement de la chaleur sur le liquide.

Or nous avons vu que les parois des tubes de *Chara* aspirent rapidement les huiles mouillent (3294, 3297); ces mêmes huiles tirent le liquide qu'elles recèlent avec une rapidité (3294, 3295); ce qui doit être partout où il y a aspiration, imbibition continue, il doit nécessairement se faire une expiration, une transsudation, et restant invariable. Or ce double phénomène d'aspiration et d'expiration ne saurait, sans que le liquide contenu reçoive une énergie capable de produire des courants, et la circulation que nous venons de décrire n'exister.

Mais qu'on introduise, en effet, dans le grand tube de verre, deux tubes effilés et se dirigeant au dehors en sens inverse l'un de l'autre; que l'extrémité de l'un plonge dans un réservoir d'eau, et que, par l'extrémité de l'autre, l'observateur aspire fortement l'eau du tube; aussitôt on verra s'établir, dans le grand tube, deux courants opposés, l'un dirigeant l'un du tube qui aboutit au réservoir vers le fond du grand tube, et l'autre, l'autre, le grand tube vers le côté du tube aspirant; les corpuscules suspendus dans l'eau, ne peuvent pas s'introduire par l'extrémité trop étroite du tube aspirant, seront chassés par les courants qui les suivent, pour aller compléter la circulation.

Mais qu'est-ce que la force produite par ces courants, en comparaison de ces milliers de molécules du tube des *Chara*, tous destinés à la circulation et à l'expulsion des molécules liquides; doivent concourir et qui ont concouru à la circulation? Aussi voit-on que les cellules organisées, que charrie le liquide circule l'intérieur du tube de *Chara*, glissent très fortement à ses parois vertes; qu'elles ne changent jamais de leur direction primitive qu'alors même que le tube a été ouvert sur toute sa longueur, les molécules organisées sont encore amenées au dehors par

l'action de ces parois mêmes, à peu près comme une chaîne sans fin, qui serait mise en mouvement autour de deux poulies opposées.

3305. Le mobile de la circulation résidant dans l'aspiration et dans l'expiration des parois; d'un autre côté, la ligne médiane blanche (pl. 8, fig. 2, a) ne présentant jamais les traces du moindre courant, et restant au contraire invariablement la ligne de démarcation des deux courants opposés, il est évident que la propriété d'aspiration et d'expiration est inhérente à l'agglutination de la couche verte contre la paroi interne du tube diaphane (3296). Aussi la moindre solution de continuité dans cette couche arrête-t-elle subitement la circulation.

3306. En nous occupant des *tissus respiratoires* des animaux (1936), nous avons étudié les mouvements que ces tissus sont capables d'imprimer au liquide ambiant; ici nous venons de constater le mécanisme des mouvements que le *tissu respiratoire* des végétaux imprime au liquide contenu dans la capacité de l'organe. La question n'a pas changé de face, mais seulement de terrain, et dans les deux règnes le phénomène est identique; la cause mécanique en est dans l'aspiration et dans l'expiration des tissus; l'effet mécanique en est dans les mouvements du liquide aspiré et expiré; la loi première du phénomène est une de celles qui échappent à l'observation.

3307. Cette propriété d'aspirer et d'expirer les liquides, nous avons déjà eu occasion de la reconnaître, parmi les substances végétales, à l'huile déposée dans l'acide sulfurique (3164), au grain de pollen déposé sur une goutte d'eau (1418); et ce dernier organe aspire si fortement l'eau, qu'un remous énergique se manifeste autour de lui et fait tourbillonner le liquide ambiant.

## § II. Analyse microscopique du suc qui circule dans les tubes de *chara*.

3308. Un tube de *Chara hispida* (3283) ne renferme qu'une goutte de liquide; je doute que les chimistes eussent assez compté sur leur patience, pour entreprendre l'analyse de cette substance par les procédés en grand. Mais ce qui paraîtra certain aux personnes qui, ne se contentant pas de lire ce qui va suivre, essayeront de vérifier par elles-mêmes la nature des résultats, c'est que jamais les procédés en grand n'auraient fourni des résultats aussi précis et aussi simples que ceux auxquels m'ont



amené les procédés compliqués, dont une prévision de chaque instant m'a fait suivre pendant deux ans tous les détours.

5309. Toutes les fois que j'ai voulu examiner chimiquement le suc contenu dans un tube de *Chara*, j'ai eu soin de dépouiller entièrement celui-ci de son incrustation calcaire, de le laver ensuite à l'eau distillée, de le couper avec des ciseaux nettoyés, et d'en répandre le suc sur une lame de verre passée à l'eau distillée et essuyée avec un linge blanc en pressant le tube entre les doigts. Ce dernier procédé force un assez grand nombre de lambeaux de la membrane verte de sortir du tube avec le suc proprement dit ; mais il est facile de tenir compte des modifications que sa présence est dans le cas d'apporter aux résultats.

5310. Le suc d'un *Chara* plein de vie et de mouvement rougit toujours le tournesol d'une manière assez intense. Je crois avoir trouvé tout au plus deux exceptions sur des centaines de tubes, qui ont été sacrifiés à cette seule expérience, depuis le premier printemps jusqu'en automne.

5311. L'ébullition la plus prolongée ne semble pas diminuer l'intensité de cette acidité. La fumée de l'incinération du produit réuni d'une vingtaine de tubes, bien loin de ramener au bleu un papier rougi par les acides, rougissait au contraire un papier bleu. Les personnes qui attachent une grande importance à ces réactions, quant à la détermination du règne organique auquel on cherche à assigner une substance, décideraient, sur ce seul fait, que le suc de *Chara* ne renferme pas de substances animales ou azotées.

5312. Abandonné à lui-même, ce suc ne manque jamais d'acquiescer une odeur marécageuse, bien plus prononcée encore que celle qu'il exhalait au sortir du tube ; il se couvre d'infusoires ou d'une immense quantité de petits globules hyalins, qui, par leur rapprochement, ne semblent plus faire qu'une seule masse, et dont le diamètre, évalué approximativement, ne m'a pas paru dépasser  $\frac{1}{400}$  de millimètre. Le suc a perdu alors son acidité.

5313. Pour essayer ce suc par les réactifs dans un verre de montre, il faut en avoir obtenu une certaine quantité, l'étendre d'eau distillée (car l'aspect en est toujours louche). Voici ce qu'on observe (75) :

5314. L'oxalate d'ammoniaque ne produit aucun louche dans le liquide ; le prussiate de potasse, même à l'aide d'un acide, ne le bleuit pas ; l'infusion de noix de galles ne manifeste pas la couleur

verte, par laquelle ce réactif dénote la présence du carbonate de soude. L'ammoniaque, la potasse caustique n'en précipitent ; les acides étendus n'y produisent pas la même effervescence ; la réaction du muriate de fer paraît trompeuse sur d'aussi petites quantités, cependant on peut voir, avec un peu d'attention, qu'il précipite, mais faiblement. Ce suc ne renferme donc ni fer, ni carbonate de soude, ni base, ni chaux libre ou combinée, ni albu-  
mine.

5315. Le nitrate d'argent, au contraire, précipite un précipité floconneux très-abondant qui devient violâtre au contact de l'air ; le suc renferme donc en abondance des hydrates d'argent. Le liquide filtré passe transparent, mais il s'épaissit par l'ébullition (1535). Ce liquide renferme donc de l'argent.

5316. Je laissai précipiter, pendant 24 heures, les flocons que le suc extrait d'une trentaine de tubes m'offrait en suspension ; je décantai le liquide, je lavai plusieurs fois le précipité à l'eau distillée, en attendant, pour décanter, que le précipité se fût un peu tassé ; je finis alors le résidu dans une cuiller de platine sur une lampe à esprit-de-vin. Toute la substance commença par noircir ; et, à la longue, il se forma contre les parois de la cuiller, une couche blanche, d'un côté un peu bleuâtre, de l'autre même réticulations que l'albumine laisse après l'incinération. L'eau distillée, avec laquelle on lava ces cendres, n'agissait, en aucune manière, sur les papiers réactifs. Un acide végétal précipita le produit une petite effervescence, mais ne le dissolvait jamais à tout dissoudre. Au chalumeau on vit ces scintillations éblouissantes que présente le carbonate de chaux, à l'instant où il passe au rouge blanc. Ce qui reste, après le lavage par l'eau, ne fond pas, ne varie pas au feu ordinaire ; il ne se délite pas dans l'eau, ne se déliquescence ; dissous dans l'acide nitrique, l'oxalate d'ammoniaque en précipite une grande quantité ; c'est enfin du phosphate de chaux. Eclairons maintenant ces réactions, par les investigations microscopiques.

5317. Le suc d'un tube de *Chara*, étendu d'eau, offre, outre les lambeaux de la membrane verte (5287) (pl. 8, fig. 1), une quantité considérable de globules blancs, plus ou moins agglomérés, les tremblotants que la figure 18 représente par réflexion, et la fig. 20 vus par réflexion.

ent pas en une masse continue, comme les tubes se vident dans l'eau (fig. 1, *ads* globes sont ceux qu'on observait, à parois, tournant sur leur axe (3284). Ils sont ceux qui étaient charriés par et qui, en passant sous la membrane), ont paru verts aux observateurs montés et décrits comme tels.

L'alcool concentré coagule les petits grands globes, les rend plus opaques et plus laiteux (1496); l'acide nitrique (fig. 1, *f*) (1532); l'acide hydrochlorique finit par leur imprimer une couleur violette, puis bleue, et les dissout, et en excès (fig. 1, *e*) (1534); l'acide seul leur communique la couleur pure: ce réactif communique à un mélange d'albumine (fig. 1, *d*) (3168); l'ammoniaque les dissout à l'état frais, et à l'état dessiccation; il en est de même de l'acide; la chaleur en rapproche les et en altère la forme en les coagulant; les grands et ces petits globes sont donc ne précipitée du liquide circulant qui n'est en suspension.

En laissant évaporer maintenant le liquide sur une lame de verre, de nouveaux phénomènes se présentent à l'observation (\*). Le liquide présente çà et là, outre les grumeaux, quatre sortes de cristallisation que nous rattachons à la fig. 12, pl. 8 (*abcd*). Leur aspect constant, il s'agit d'en étudier nous renvoyons cette étude à la 3<sup>e</sup> partie du système; il nous suffira ici de savoir que (a) est du chlorure de soude (sel marin); (b) est de l'hydrochlorate d'ammoniaque; les cristallisations (c), de tartrate de potasse; et les lames elliptiques cristallines de tartrate de potasse dissous dans l'eau mélangée, comme on le voit fig. 13. Je remarque que ce mélange d'acide acétique, et de tartrate de potasse, correspond au lactate de potasse que Berzélius trouve tout dans le sang.

Le suc de la circulation de *Chara* renferme de l'albumine dissoute par l'acide acétique, de l'albumine indissoute ou plutôt

précipitée peu à peu de sa dissolution, du sucre; des hydrochlorates d'ammoniaque, de soude, de potasse; du tartrate de potasse en dissolution. L'acide acétique, en se dégageant, quand on soumet le liquide à l'action de la chaleur, masque le dégagement de l'ammoniaque (1254). D'un autre côté, quand on étend le liquide d'eau, l'acide perdant alors de sa force, abandonne une grande partie de l'albumine (1268), et le suc semble se coaguler spontanément, comme par l'action de la chaleur (1496). Enfin, cet acide et l'albumine s'opposent à la cristallisation régulière du tartrate de potasse, et le rendent déliquescents.

3321. La membrane verte (3287) renferme la résine que les chimistes ont désignée sous le nom de *Chlorophylle* (1098).

3322. J'aurais cru laisser incomplète l'analyse du suc de *Chara*, si je n'avais pas cherché à analyser la substance du tube lui-même. J'ai exprimé, dans l'eau distillée, un assez grand nombre de tubes, pour les dépouiller de toute la matière verte qu'ils recélaient. Je les ai laissés séjourner quelque temps dans l'acide hydrochlorique très-étendu, afin d'enlever tous les sels insolubles dont ils auraient pu être incrustés. Je les ai lavés de nouveau à l'eau distillée, et je les ai laissés sécher. Brûlés dans une cuiller de platine, leur fumée ramène au bleu un papier rougi par un acide. Incinérés près de la flamme blanche d'une chandelle, leurs cendres offrent les scintillations éblouissantes du calcaire, qui devient alcalin. Ces cendres, insolubles dans l'eau, faisaient une vive effervescence avec les acides quelconques, et elles s'y dissolvaient presque entièrement. Les réactifs n'y indiquaient enfin que le carbonate de chaux. Je déposai un certain nombre de tubes bien préparés dans l'acide sulfurique concentré; ils s'y sont dissous presque entièrement; sans attendre que l'acide vint à charbonner la substance organique, j'étendis doucement d'eau le mélange, et je saturai ensuite l'acide par la craie; je filtrai et fis évaporer le liquide, en ayant soin de filtrer de nouveau, toutes les fois que l'élévation de température précipitait le sulfate de chaux tenu en dissolution. Par l'évaporation complète, j'obtins une couche gommeuse, soluble dans l'eau, et précipitée par l'alcool.

\* On demande, dans ces sortes d'expériences, de bien examiner au microscope les impuretés de la lame de verre; quelquefois des compartiments anguleux qui simulent

des cristallisations, surtout lorsqu'elles ont été passées au feu d'une manière un peu brusque. Les verres de montre offrent beaucoup de ces sortes de défauts, sources de plus d'une illusion.



3323. Si l'on n'avait à sa disposition qu'une faible quantité de cendres à reconnaître, on pourrait se servir avantageusement de l'acide tartrique, qui précipite la chaux à un état cristallin, dont les formes sont susceptibles d'une détermination exacte.

### § III. Application physiologique.

3324. L'organisation du tube de *Chara*, dépouillée de son incrustation calcaire, ne diffère aucunement de celle de toute autre cellule végétale, tapissée à l'intérieur d'une membrane verte (1105), que cette cellule soit sphérique ou allongée, et pseudo-vasculaire (5101). Il est donc évident que le liquide que celles-ci renferment doit circuler de la même manière que le liquide du *Chara*, par suite de l'aspiration et de l'expiration de leurs parois (3298). Il faut en dire autant de tous les entre-nœuds des conferves; celles-ci, malgré leur transparence, possèdent une incrustation calcaire qui achève de compléter leur analogie avec le tube interne des *Chara*.

3325. Dans le *Nouveau système de physiologie végétale*, paru en décembre 1856, nous avons signalé, § 1406, la cellule artificielle de *chara* (3285) comme le meilleur toxicomètre végétal. Car tout végétal réduit à sa plus simple expression se résumant dans une cellule douée de vitalité, il est évident qu'une substance devra agir proportionnellement à sa masse sur le végétal tout entier, de la même manière qu'elle aura agi sur la cellule isolée; or, comme la cellule de *chara* est de minime dimension, et qu'elle peut être mise en état en quelques minutes, on aura le moyen de constater en quelques instants les propriétés vénéneuses d'une substance; ce qui, en opérant sur le végétal entier, exigerait des journées entières, des masses considérables de la substance d'essai, sans compter que l'expérience serait exposée à une foule de contre-temps et de complications capables de jeter l'esprit dans des interprétations tout à fait erronées du phénomène. A la page 351 du même ouvrage, nous désignons la même cellule, comme un des organes les plus propres à déterminer le genre d'influence qu'exerce l'électricité sur la vitalité végétale, influence qu'on a depuis longtemps si vainement cherché à constater, en opérant sur des végétaux d'une grande dimension. Becquerel a tenté d'exploiter cette idée dans un travail lu, le 4 décembre 1857, à l'Académie des sciences, en commun avec Dutrochet, qui, tout en changeant d'idée, s'est con-

tenté, pour son compte, de copier à la lecture les premiers essais. Quant aux applications de l'électricité à la circulation du *chara*, elles n'ont amené Becquerel à des résultats que l'on ne peut prévoir d'avance; et si nous les mentionnons, c'est seulement pour compléter l'histoire de la grande œuvre que l'Académie fait, à chacune de ses séances, dans la voie de la nouvelle méthode, à l'honneur de n'être nullement académique. Il ne faut pas trop en vouloir à ces messieurs de ne pas citer la source à laquelle ils puisent de nouvelles idées; il est des citations qui portent honneur, et il est des positions que l'on n'est pas en droit de perdre, si l'on se montrait trop fidèle. Nos livres sont à l'index du pouvoir qui les fait, mais les conditions de l'index ne vont pas à en défendre la lecture, et ces messieurs ont l'honneur de profiter largement de la science et de la tolérance. Nous n'avons pu nous démentir pas à cet égard) de plus assidus qu'eux. Qu'ils en acceptent l'expression de toute notre reconnaissance.

### § IV. Aménités académiques.

3326. Nous n'avons presque pas changé de mot à la rédaction de la séve cellulaire qu'elle a été reproduite dans la première édition de cet ouvrage, afin que nos lecteurs fussent éléments nécessaires, pour juger de la nouveauté des idées de nos illustres savants, à qui nous ne faisons pas de s'occuper du même sujet, de lectures hebdomadaires. Nous nous permettons à cet égard quelques observations relatives à la moralité du fait matériel.

L'apparition de nos premières publications, et surtout la nouveauté inconnue des résultats qui s'y trouvaient consignés, ont inspiré un vif intérêt à un vieillard qui nait alors à la démonstration des curiosités de la nature, et surtout à celles dont on ne peut être témoin qu'à la faveur des verres grossissants. Ce savant modeste et sans titres connaissait la nature des savants titrés; car c'était par là qu'il passait chaque mois l'argent qu'il gagnait à l'administration de la police, par caractère, et rusé par nécessité, mais flatteur; réservé sans dissimulation, libre et d'une complaisance dans la démonstration allait jusqu'à la passion de démontrer, et se multipliait, afin de donner la nature de son caractère dans son cabinet, et de peindre



lle, au moyen du microscope solaire, e la farine, les *infusoires*, les *pattes*, les *yeux des insectes*, etc., pour de messieurs les observateurs acalont l'unique micrographe que l'Acadât alors dans son sein, n'avait vu microscope que des tranches de bois. n'apercevaient, dans tous ces soins, ligable complaisance, qu'une coquet-onstrateur ; ils se trompaient ; c'était artile un calcul d'honnête homme en telle avec les exigences de sa position. outenir l'attention par la variété du maintenant, sans l'imposer, un rin- ; et chaque soir, *au rapport*, il , sans mentir et sans crainte d'être nti : « J'ai reçu beaucoup de monde entendu. » J'aurai toujours présent à resion de contentement que prenait squ'il s'écriait en me serrant la main, rit : « A chaque nouveau préfet que nne, je n'ai jamais manqué de rappeler *Par la nature de mes fonctions, je é que de connaître deux couleurs, la blanche : la monnaie d'or et la argent.* » On ne pouvait pas me faire , avec un sentiment plus exquis des , combien il désirait me voir accepter lui, pour moi, ne pouvait avoir ni re de ces deux couleurs, mais qui sem- r à moi en respectant les miennes, esquelles j'ai pris naissance, et dans m'envelopperai en mourant. s invitations devinrent plus pressan- visites dans mon galetas plus fré- aque mémoire dont je lui adressais : imprimée me valait une massive ce, d'intérêt et d'encouragements ; j'en elques-unes, dans lesquelles son âme pandre tout entière, et c'était l'âme marchant sous un autre drapeau que

les candidats et membres de l'Acadélèrent pas à venir prendre, chez ce téressé, des leçons, sur l'art d'obser- oscope, les nouveautés que nous pla- mment alors sous l'égide de la publi- adaire de l'Académie des sciences. gayait le plus, à son insu, par ses ions, était son secrétaire général lui- bre alors de la plus savante académie

du monde, et physiologiste très en renom (\*). Mais dès que l'un de ces messieurs savait bien sa leçon, il n'avait rien de plus pressé que d'aller en faire le sujet d'un petit bout de note à l'un des lundis de l'Institut ; et dans tous ces bouts de note, le maître n'était nullement mentionné ; ce dont au reste ce vieillard bien avisé paraissait se sou- cier fort peu.

Feu Lebaillif n'était pas un des esprits qui cherchent à approfondir ; il ne s'appliquait qu'à bien faire voir ce qu'il avait vu, et il perdait beau- coup de temps à cette complaisance. Il a introduit dans la science quelques faits positifs, mais tous d'une portée fort peu étendue ; il avait une espèce d'horreur pour l'induction et l'analogie ; crainte de se tromper, et par suite de la propension de son esprit, il donnait beaucoup trop de temps à retourner, sous des points de vue de peu d'im- portance, le petit sujet qui l'amusait.

A l'époque où nous l'avons connu, il se mit à observer et à faire voir la circulation dans le tube de *chara* ; nous le déterminâmes à nous donner une note de ses observations, que nous insérâmes textuellement dans le *Bulletin des sciences naturelles et de géologie* (\*\*), dont nous étions alors un des rédacteurs en chef. Cette note, rédi- gée minutieusement, renfermait cependant un fait nouveau, et sur lequel il était bon de fixer l'attention des savants. Lebaillif, en effet, avait remarqué le premier les gros globes qui ne sont pas entraînés par le courant (3284), mais qui pivotent sur eux-mêmes au fond du tube. Quant à l'explication du phénomène de la circulation, l'au- teur embarrassé tâchait de l'expliquer par la phrase suivante : « Les spirales ou ligaments inclinés » prononcent comme des chanterelles d'une finesse extrême, qui concourent peut-être, par leur pré- minence, à canaliser dans l'intérieur la marche des deux courants. » L'auteur désignait, par ces ligaments et ces chanterelles, les séries globu- laires qui tapissent la matière verte, et que l'on voit se dessiner à travers la membrane externe du tube du *chara*, sur notre fig. 2, pl. 8. Et pour rendre mieux encore sa pensée, il avait construit un appareil composé de deux tubes de verre fermés à la lampe par un bouchon, et d'un diamètre différent. Il entourait le moindre d'une double spirale de ficelles d'un calibre tel, que le tube pouvait alors entrer à frottement dans le plus grand. Chaque ficelle formait ainsi la cloison d'un petit canal, qui n'avait aucune communication

*si de chimie microscopique*, note de la page 3,

(\*) Tome XII, n° 251. Novembre 1827.

avec le canal contigu. Il remplissait d'eau l'un de ces canaux, et de vin l'autre; il offrait par là aux regards académiques la réalisation de deux courants contigus inverses et qui ne se mêlaient pas; l'instrument-formule ne manquait jamais d'être posé auprès du microscope, dès le commencement de la démonstration de la circulation du *chara*, et la leçon finissait toujours par un trait de comédie, par une petite farce, qu'accompagnait inmanquablement la phrase suivante: « Vous le voyez, messieurs, d'un côté l'eau s'écoule, et du côté opposé on hoit le vin. » Ce qui égayait beaucoup la savante assemblée.

Un jour que j'assistais à la représentation, en compagnie de Saigey et de Legrand, professeur de physique à Nancy: « Pardon, lui dis-je, notre maître, j'ai trouvé du phénomène une explication moins savante, mais plus naturelle; permettez-moi de vous la soumettre; l'expérience a été répétée sous les yeux de la Société philomathique dans sa dernière séance. Prenez un tube rempli d'eau pure, dans laquelle vous aurez jeté quelque peu de sciure de bois, ou bien rempli d'alcool et renfermant un peu de granules de graisse de mouton. Approchez-en le fond de la chandelle: dès les premières impressions de la chaleur, il se manifestera deux courants, l'un ascendant et l'autre descendant, tous les deux parallèles, séparés irrévocablement par une ligne de démarcation imaginaire, et ne se confondant jamais entre eux tant que l'on continuera à chauffer. » Il se trouvait précisément pendu à la muraille un de ces instruments en verre, destinés à mesurer l'intensité de la chaleur dégagée par les mains, un tube de verre fermé hermétiquement et rempli d'alcool dans lequel nagent quelques parcelles de poussière insoluble; on ne pouvait pas avoir sous la main un instrument capable de montrer plus promptement le phénomène: « Je conçois, dit le vieillard, en observant le tube, je conçois; pardieu! c'était bien simple. » Et sur-le-champ, il désembôita ses tubes primitifs, enleva ses spirales de ficelle, et ne plaça plus désormais sur la table de la démonstration que le tube calorimètre.

C'était le 1<sup>er</sup> septembre 1828 environ. Notre note avait été lue le 28 août à la Société philomathique en présence de Larrey, Becquerel, Bussy, Villermé, etc., entre les mains de qui l'appareil de la démonstration avait circulé. La plupart de ces messieurs se rendaient fréquemment chez Lebaillif, et en connaissaient tous les appareils. Deux ou trois semaines après, je transmis la note et l'appareil à l'Académie des sciences, dans le

sein de laquelle se trouvaient de nombre de Lebaillif; l'appareil circula dans Dutrochet était présent (je note ce fait devenir important). Dans une soirée le Cuvier, ce candidat d'alors blâma hautement l'expérience, au milieu d'un groupe compotierie occulte fort puissante alors dans le *Le Globe* inséra textuellement la note qui transmise à l'Académie. Je la reproduis n<sup>o</sup> 1<sup>er</sup>, 1829, du *Répertoire général d'agriculture* puis enfin dans les *Annales des sciences*, tom. II, pag. 400, octobre. Jusque-là critique occulte, mais silencieuse. Or nous étions arrivés à l'époque, où faisait justice assez hautement de deux académiques, que l'on ne se gênait pas fier par le mot propre. Le pouvoir d'alcool de se venger. Ce fut Dutrochet qui, mission à sa manière; et, le 18 janvier vint lire à l'Institut un petit bout de note sur la circulation de *chara*, bout de note lu en lui-même, mais dans lequel il décrit petit appareil et notre explication; et, grand étonnement (notre étonnement se grand aujourd'hui), il fit passer toutes ces choses sous le nom de Lebaillif. Nous qui n'avons rien à craindre, et qui ne sentons dans notre cœur aucun motif de rougir, nous adressâmes une réclamation appuyée sur pièces et sur paroles; nous soulevâmes ainsi la cause au-dessus de l'opinion publique. Là, personne ne se souvint du candidat Dutrochet garda le silence, sa réponse se trouva dans les *Annales des sciences naturelles* (nov. 1829, paru en février p. 276), journal éminemment protégé par toutes les administrations occultes et par le pouvoir.

Lebaillif s'y plaignait d'avoir été enlevé l'auteur de l'explication de la circulation; il rapportait le mérite à Rumfort et à Thénard. Ce n'est pas que ceux-ci aient jamais obtenu la seule fois de leur vie un tube de *chara* disait-il, parce qu'ils avaient vu que le *chara* déterminait, dans les liquides, des courants, ascendants et descendants. Pauvre! il cherchait à esquiver par un trait d'esprit qui répugnait à sa conscience; forcé de reconnaître la vérité et l'amitié, il tâchait de s'en tirer par une restriction mentale. La police d'alors lui imposa une nouvelle tâche; et le 1<sup>er</sup> de ces lieux, qui jusque-là s'estimaient si heureux de connaître, en fait de couleurs que le *chara* jaune, fut condamné à en connaître une que l'on n'ose pas avouer. Contre de pa-

avait qu'une seule ressource, c'était *rites sur table*. Nous le fîmes dans les *sciences d'observation*, tom. III, 1830. Nous opposâmes à la citation de l'île de toutes les ménagères, qui ont vu sur détermine des courants dans le pot près avoir fait justice de ce stratagème, les témoins, les dates, les lettres de Lebaillif; personne n'osa plus la sommation de soumettre les pièces des juges; le public jugea; et pour rentrer plus profondément que notre solitude, en face de la pauvreté, de l'espérance qui soutient, du ément qui ne trahit jamais, et de la qui console de toute espèce de perfidie on.

irions pas touché, dans cet ouvrage, le sujet sur une question d'une aussi rance; mais nos hommes académi- hantent d'idées en lisant nos travaux, trois mois toute la collection des mé- ls publient depuis vingt années, ne is de tactique; nous ne changerons fouet à leur égard; et tout en rele- erreurs scientifiques, ce qui est déjà ude tâche pour nous, nous ne man- rais de relever du même trait de plume inations; nous ferons de la morale et ce en même temps; car ces deux r nous, n'en sont qu'une.

*rses espèces de sèves cellulaires.*

peut distinguer les espèces de *sèves* (3282), d'après les substances organi- organisantes qui y dominent : *sève sève sucrée*, *sève glutineuse* ou *sève oléagineuse*, *sève résineuse*, *sève ineuse*, *sève oléagino-glutineuse*. us arrêterons pas ici sur les *sèves* et *sucrées*; nous ne ferions que ue nous avons dit sur le sucre (5201) nme (3099).

**E GLUTINEUSE OU LAITEUSE. — LAIT**  
On obtient ce suc par incision (3192) ; *vache* (*palo de vaca*), arbre de hauteur sur 7 de diamètre, qui croît ince de Caraccas, à 1,000 ou 1,200 usus du niveau de la mer. Sa place me botanique n'est pas encore déter-

3329. Les habitants consacrent ce suc remar- quable aux mêmes usages que le lait de vache, dont il partage les propriétés essentielles. C'est un liquide blanc et visqueux, dans lequel on trouve moitié de cire, du sucre, de la fibrine des auteurs (ou d'après nous, du gluten dissous dans le liquide à l'aide d'un acide ou d'un alcali, et dont une partie, abandonnée par ce menstrue, reste en sus- pension sous forme de globules, et rend ainsi le liquide opalin (27), enfin de silice et d'une faible quantité de magnésie et de chaux combinée avec un acide dont la nature est à déterminer.

3330. On voit que ce produit, qui porte le nom d'une substance qu'on aurait pu croire le produit exclusif de l'animalisation, se compose en défi- nitive de substances qu'on retrouve isolément, plus ou moins mélangées dans le plus grand nombre des végétaux. Nous nous occuperons plus spécialement de la composition du lait en général, en nous occupant des substances organisatrices animales.

3331. **SÈVE OLÉAGINEUSE.** — L'huile ou le prin- cipe gras que peut charrier une sève, s'y trouvant en contact avec les bases alcalines, ne doit pas manquer de se saponifier. Aussi voyons-nous l'écorce du *Quillaia smegmadermos*, entre au- tres, fournir un principe savonneux, qui mousse avec l'eau et sert à laver et à détacher le linge. Nous reviendrons sur cette substance en nous occupant de la saponification.

3332. **SÈVE RÉSINEUSE.** — Cette sève cellulaire, qui est celle de tous les conifères, se compose de résine rendue liquide par son mélange avec une huile essentielle; elle se solidifie d'autant plus vite, au contact de l'air, que la proportion d'huile essentielle est moins considérable. La térében- thine ne reste si longtemps liquide qu'à cause de la prédominance de l'huile essentielle.

3333. **SÈVE GOMME-RÉSINEUSE.** — Le mélange, dans un même liquide, de deux substances qui réclament, pour se dissoudre, deux menstrues différents, n'est pas un phénomène inexplicable. La sève renferme la gomme en dissolution et la résine en suspension, sous forme de globules sphériques, qui s'y pressent par myriades et ren- dent le suc laiteux et opalin; une partie de la résine peut y être tenue aussi en solution, au moyen de l'acide acétique qu'on retrouve libre dans un si grand nombre de sèves. La sève des- cendante de l'*Assa foetida*, de l'euphorbe (*Eu-*



*phorbia officinarum*), du *Cambogia gutta* qui donne la gomme gutte, la myrrhe qui se retire selon les uns de l'*Amyris kataf*, et, selon d'autres, d'un arbre voisin, l'encens qui provient du *Juniperus Lycia* et *thurifera*, l'*Opium* ou suc extrait de la capsule fraîche du *Papaver somniferum*, l'*Opoponax* qu'on extrait de la racine du *Pastinaca opoponax*, etc., appartiennent à cette espèce de sève.

5354. SÈVE OLÉAGINO-GLUTINEUSE. — L'acide acétique ou une base alcaline peuvent occasionner la dissolution simultanée ou faciliter la double suspension de l'huile essentielle et du gluten (1282), dans une sève cellulaire gommeuse. Par l'extraction de cette sève, la gomme, l'huile, le gluten, viendront simultanément se condenser à l'air, et il en résultera un mélange qui présentera des caractères *sui generis*, qu'il devra à une altération quelconque de l'huile essentielle, altération dont nous nous occuperons en parlant des huiles. Tel est le suc qu'on extrait, par incision, du *Castilleja elastica* et de plusieurs autres plantes intertropicales.

#### DEUXIÈME ESPÈCE.

##### Sève vasculaire ou interstitielle.

5355. Les physiologistes ont longtemps confondu, sous le nom de sève, deux genres de liquides d'origine bien différente (\*) : le liquide qui circule dans les interstices des cellules végétales, dans le réseau vasculaire anastomosé de la même manière que le réseau vasculaire des animaux du haut de l'échelle; et le suc qui circule dans les longues cellules imperforées que les physiologistes avaient regardées faussement comme appartenant à des capacités vasculaires. En effet, quand on pratique une entaille à la surface du tronc de nos arbres, le tranchant rencontre une foule de cellules s'étendant de la base au sommet du tronc, et qui, placées sous l'écorce, sont remplies d'un suc élaboré sous l'influence de la lumière, lequel circulait dans leur capacité, comme le suc du *chara* dans la capacité de l'entre-nœud de cette plante. Ce suc s'écoule par la solution de continuité qu'opère l'instrument tranchant; mais il ne s'écoule qu'en vertu des lois de la gravitation,

c'est-à-dire qu'il ne s'écoule que la portion nue dans la moitié supérieure du tube moitié retenant, en vertu des mêmes, portion qu'elle renferme; car l'une et l'autre moitié du tube sont frappées de mort. Les physiologistes ont pris ce fait purement mécanique pour un phénomène vital, et ils ont désigné la sève sous le nom de sève descendante, la sève interstitielle et vasculaire, comme si elle n'était point contenue dans la capacité des cellules, mais qu'elle circule, appelée par l'élément d'une multitude de cellules non endossées par la solution de continuité, elle est obligée de monter de la racine vers le sommet, aspirée par les cellules supérieures; elle ne descend donc de la portion du tronc que par l'entaille; mais elle se répand nécessairement en dehors une fois qu'elle est arrivée, et elle ne descend, à la solution de continuité, de même que l'eau d'un tuyau de pompe qu'anime le mouvement du piston; par la même raison que ce fait, le physiologiste a nommé celle-ci sève montante. Ces deux dénominations tiraient leur origine d'une fausse interprétation des phénomènes se basaient sur l'ignorance de l'organisation végétale. La sève descendante est un suc contenu dans la capacité d'une cellule très-allongée, qui ne diffère, sous le rapport de son mouvement, en aucune manière, du suc qui circule dans la capacité de la plus petite cellule. Nous avons étudié le mécanisme de sa circulation dans le *chara*; quant à la nature de ses liquides, elle varie selon la nature des végétaux, et les cellules qui le contiennent sont plus ou moins près de l'écorce; nous classerons ces divers faits à la fin de cet article. La sève que nous avons à étudier dans ce chapitre se divise en deux : l'une, la sève interstitielle, à laquelle l'ancienne physiologie désignait sous le nom de sève montante.

5356. SÈVE INTERSTITIELLE. — Nous avons prouvé (5298) que les membranes végétales possèdent, comme les membranes animales, la faculté d'aspirer et d'expirer les liquides. Nous en avons déduit que cette faculté suffit pour mettre en mouvement les liquides renfermés dans une cellule, et établir, dans une capacité close, une circulation qui peut être observée à l'œil nu, deux courants contigus, immiscibles, vers l'un de l'autre (5303). Mais si la cellule au lieu d'être une cellule close et imperforée, est un cercle complet ou un réseau de canaux,

(\*) Voyez *Nouveau système de physiologie et de botanique*, § 1283.

ec les autres, alors la circulation plus qu'un seul courant continu or tion de cylindre, puisque le lin- à la première impulsion, ne lle part un obstacle invincible qui ir sur lui-même. Cette circulation ut à fait analogue à la circulation nous avons démontré (\*) que les ublent, sur certains arcs de leur canaux que les liquides et l'air r à tour. Donc, l'aspiration de la :essairement imprimer une impul- liquide élaboré qu'au liquide am- r à la fois deux circulations conco- : interne et l'autre ambiante.

me que la circulation cellulaire, la rstitielle sera d'autant plus rapide sera plus active, c'est-à-dire que sera plus élevée. Aussi la trouve- ire en hiver, et reprend-elle son :mps et en été, pour se ralentir de :omne.

a circulation interstitielle est in- ns qu'elle n'a aucune communica- vec la circulation de tout autre ntigu; elle est aussi elle-même em- une cellule close, cellule qui peut :ension, depuis le volume d'une celui d'un tronc gigantesque. Ce fet, une cellule qui a pris un essor n de ses rameaux est à son tour té sur le tronc principal, une cellule ellule principale; il possède à son tion interstitielle qui lui est propre, le par ses parois. C'est par aspira- iquides interstitiels passent dans cellules internes autour desquelles 'est aussi par aspiration que la -rameau alimente sa circulation u moyen de la circulation intersti- :), sur la surface duquel elle est :mpatement.

e interstitielle ne doit donc être biente, dans laquelle le végétal bout inférieur, l'eau chargée des l'aspiration livre passage. La sève contraire, est le produit d'une :ciale, d'une combinaison de la sève vec l'air ambiant, que les parois de ent tout aussi puissamment qu'elle. aire est organique, puis organisa-

trice, pour se transformer en organes par une élaboration progressive; c'est un produit qui s'organise de jour en jour, qui acquiert de jour en jour des propriétés nouvelles, et que par consé- quent l'analyse ne rencontrera pas deux fois de suite, avec les caractères qu'elle lui aura reconnus une première fois.

3340. En un mot, la sève interstitielle est aspirée, la sève cellulaire est élaborée par un organe.

3341. Mais lorsqu'on recherchera, par des procédés en grand, à recueillir l'une ou l'autre, il est évident qu'on obtiendra un mélange des deux. Car il est impossible de pratiquer, dans l'épaisseur du tronc d'un arbre, une solution de continuité qui n'intéresse à la fois, et les cellules allongées de la couche sous-corticale, et les cellules arron- diées de toutes les couches, et le réseau intersti- tiel; en sorte que le produit de l'écoulement liquide que l'on cherchera à recueillir, sera un mélange de plusieurs produits d'origine et de composition différentes.

3342. Ce n'est donc plus par des procédés semblables que l'on devra chercher à étudier la nature et les modifications progressives de la sève; c'est en opérant sur chacun de ces sucs encore emprisonnés dans la capacité de l'organe qui l'aspire ou qui l'élabore.

3343. Et c'est malheureusement ce à quoi n'avait pas réfléchi Briot, lorsqu'en 1833, il entre- prit de soumettre les diverses sèves végétales à ses expériences de polarisation circulaire; ses derniers résultats de 1837 ont dû suffisamment lui démontrer l'inexactitude des résultats publiés par lui en 1833. En effet, l'auteur s'appliqua, à cette première époque, à étudier la sève obtenue au moyen d'une perforation pratiquée jusqu'au cœur du tronc de divers arbres; il adaptait une paille à la perforation, et recueillait, dans un fla- con de verre, le liquide avec toutes les précau- tions nécessaires pour empêcher l'introduction des corps étrangers. Mais toutes ces précautions étaient impuissantes, contre le mélange des divers sucs renfermés dans les diverses couches d'organes que la perforation avait intéressés; lors donc que l'auteur croyait soumettre un liquide homogène aux essais de la polarisation circulaire, il opérait réellement sur un mélange plus ou moins com- pliqué de sels et de sucs.

3344. Cette première erreur l'entraîna dans une autre, qui en était la conséquence alors inévi- table; car, ne s'étant pas occupé encore de l'action des dissolutions salines sur le pouvoir rotatoire des sucs, et généralisant les résultats obtenus

d'après les sucres gommeux et les sucres de raisin ou de canne, il prononçait que la sève ne renfermait que du sucre de raisin quand elle déviait le rayon polarisé à gauche, et du sucre de canne quand elle déviait le rayon à droite. Cette induction est fautive, et l'on aura pu se désabuser depuis lors, par l'expérience directe, de la justesse d'une indication semblable. Un caractère que tant de choses sont dans le cas de faire varier de la manière la plus contradictoire et dans des limites si étendues, ne saurait être considéré comme le caractère distinctif d'une substance quelconque.

5545. La composition chimique de la *sève vasculaire* ou *interstitielle*, varie selon les essences d'arbres et l'époque de la saison où on la recueille; mais elle n'en diffère pas moins, dans tous les cas, de la *sève cellulaire*, en ce que celle-ci est plus riche en substances organisatrices qu'en sels, tandis que la *sève vasculaire* ne se compose que d'eau et de sels; le peu de substances organisatrices qu'on y rencontre provenait du suc des cellules qu'a entamées la solution de continuité au moyen de laquelle on cherche à recueillir la *sève vasculaire*; en effet, il est impossible d'atteindre celle-ci sans passer par la région qu'occupent celles-là. Les analyses peu nombreuses qu'ont publiées les chimistes sur les sèves de quelques arbres, ne sauraient donc être regardées que comme des faits de détail, et non comme des données susceptibles d'être généralisées.

5546. La sève est plus ou moins fortement acide au printemps, ce qui la rend éminemment propre à se charger, sans perdre sa limpidité, de sucre, d'albumine végétale, de résine et de substances oléagineuses, et partant à donner promptement des signes de fermentation alcoolique, quand on l'abandonne à elle-même au contact de l'air. Parmi les sels qu'on y rencontre plus fréquemment, à l'état de solution, se trouvent les acétates de chaux, d'alumine, de potasse, le nitrate de potasse, les carbonates de diverses bases; la sève de la vigne contient du bitartrate de potasse, du tartrate de chaux, de l'acide carbonique libre. La vigne pleure abondamment la sève, au printemps, par toutes les tranches qu'y pratique le sécateur.

## DEUXIÈME DIVISION.

### SUBSTANCES ORGANISATRICES ANIMALES (5098).

5547. Substances organisatrices que l'on retire plus spécialement des animaux, et qui en général

sont mêlées ou combinées à une quantité notable de sels ammoniacaux.

## PREMIER GENRE.

### ALBUMINE SOLUBLE.

5548. En dépit des exigences d'une classification systématique, il eût été irrationnel de par un si long intervalle, ce que j'avais l'albumine organisée en tissu et insoluble que j'ai à dire sur l'albumine soluble et trice. L'art tenterait en vain de diviser la nature a réuni; et comment diviser, par la pensée, deux états d'une même chose dont l'un n'est que le dernier âge de l'autre plutôt qui ne sont tous les deux que les arbitrairement pris, d'une longue série. Je renverrai donc, pour la description de l'analyse de l'albumine organisée, au chapitre relatif à l'albumine organisée (l'albumine organisée se rencontre dans tous les organes, car elle se trouve dans toutes les parois des nouveaux tissus, qui se développent pour remplacer les tissus frappés de mort).

## DEUXIÈME GENRE.

### LAIT.

5549. Sécrété par les glandes mammaires des femelles d'une classe d'animaux vertébrés, le lait est un liquide blanc, opaque, un peu plus épais que l'eau, d'une saveur douce et sucrée.

5550. Abandonné à lui-même, au contact de l'air, à la température de 10°, ce liquide ne se sépare pas en deux portions, dont l'une (la *crème*) monte à la surface en vingt-quatre heures et y forme une croûte épaisse, molle, blanche, et l'autre (le *sérum* ou *lait écrémé*) est plus clair qu'auparavant; par un temps d'orage, le lait monte en douze heures.

5551. Après quatre ou cinq jours d'arrêt dans la laiterie, et toujours à la température de 10°, la crème est séparée du *sérum*, battue violemment dans une baratte pleine d'eau; la masse qui reste insoluble le beurre qu'on conserve en le salant.

5552. Le *sérum* devient acide, et on



lillation une grande quantité d'acide

xposé à une température plus élevée et de l'air, le lait se caille, aigrit, et se par donner tous les produits ammoniacaux de la fermentation putride. On prévient la fermentation en le faisant bouillir souvent. L'alcool, les acides forts le coagulent ; il se sépare autant des sels neutres très-solubles, de la gomme, si l'opération se fait à

des alcalis, au contraire, la potasse, la soude, surtout l'ammoniaque, au lieu de coaguler, font disparaître sur-le-champ le coagulum produit par l'action des acides.

On analyse du lait de vache par Berzélius nous ne considérons que comme une proximitative, présente les résultats suivants : 10 parties de lait écrémé de vache, densité spécifique de 1,033, contiennent : 28,00 de matière caséuse avec du sucre ; 35,00 de sucre de lait (3257) ; chlorure de potasse ; 0,25 de phosphate ; 6,00 d'acide lactique, d'acétate avec un vestige de tartrate de fer ; 0,5 de fer. La crème, d'une densité de 1,024, lui a donné, sur 100 parties : 3,5 de fromage, 92,0 de *petit-lait*, était renfermé 4,4 de sucre de lait et matière caséuse a donné, par l'incinération pour 100 de cendres formées de phosphore et de chaux pure.

La nature des climats et des pâturages influe sur la qualité et les proportions des principes. Par les procédés industriels, on recueille plus de beurre dans certains pays que dans d'autres. La *préle*, dit-on, communique au lait une saveur plombée, et le prive de sa portion cré-

**BEURRE** que l'on retire du lait est une substance grasse, inflammable comme les huiles, jaunâtre, d'une pesanteur spécifique

La 2<sup>e</sup> édition de cet ouvrage avait interrompu le cours hebdomadaire ; l'année 1837 semble avoir réparé le temps perdu. Quant à nous, nous ne pouvons ni la force de relever une à une ces inepties scientifiques qu'académiques. Permis à Minerve de rêver, pour nous rappeler qu'elle naquit un jour sous l'effluve de Jupiter ; permis à toutes les trompettes d'annoncer l'odieuse de corner de pareilles merveilles aux bêtes incompétentes ; mais nous, hommes d'observation, comment veut-on qu'en 1837 nous puissions sérieusement une élucubration académi-

moindre que l'eau, d'une saveur agréable, d'une odeur légèrement aromatique, insoluble dans l'eau et presque dans l'alcool à froid, se saponifiant avec les alcalis. Il entre en pleine fusion à 60°.

3359. Pour transformer la crème du lait en fromage, on caille le liquide, soit avant, soit après son ébullition, au moyen d'un suc acide ; ordinairement on se sert de la *présure* ou *caillette* d'un jeune veau non sevré ; on recueille le coagulum, que l'on jette dans des moules percés de trous dans le fond ; on le sale chaque jour ; on le presse ensuite. La nature des fromages est encore plus variable que celle du beurre, ce qui provient des procédés de la fabrication, de la quantité de sel employée, de la température du local et de la qualité des pâturages.

### §1. Théorie des phénomènes physiques et chimiques que présente l'histoire du lait.

3360. Le lait n'offre au microscope que des globules sphériques, fortement colorés en noir sur les bords à cause de leur petitesse, lorsqu'on ne se sert que d'un grossissement de 100 diamètres, et dont les plus gros dépassent à peine  $\frac{1}{100}$  de millimètre. Ces globules disparaissent dans les alcalis, tels que l'ammoniaque ; et le lait devient alors transparent. Dans un excès d'acide sulfurique concentré, une portion de ces globules se dissout avec le même mouvement qu'offrent les huiles (3164), et l'autre partie reste indissoute et incolore. L'acide acétique concentré et l'acide hydrochlorique les dissolvent tous (\*).

3361. Si la masse du lait est plus considérable, elle se coagule en superbe blanc dans l'acide sulfurique (\*\*); les autres acides ne le coagulent (le *cailtent*) au contraire qu'étendus d'eau. Ce *coagulum* ne provient pas du seul rapprochement des globules entre eux ; mais on voit évidemment, au microscope, que les globules sont enveloppés par une membrane transparente et albumineuse,

que destinée à soutenir, avec une prolixité de six pages in-40, que chaque globule de lait est la graine d'un végétal du genre *muscor* ? Il faut être payé pour soutenir de telles extravagances, et l'on aurait l'air de l'être en leur accordant même l'honneur d'un coup de fouet. C'est une absurdité de commande ; n'en parlons plus. Voyez les *Comptes rendus de l'Académie des sciences*, 11 décembre 1837, et tirez le rideau.

(\*\*) L'acide sulfurique ne colore pas le lait en pourpre, quoique ce liquide renferme du sucre et de l'albumine, et même de l'huile ; cela vient de la trop grande proportion d'eau qui entre dans la composition de ce mélange nourricier (3168).



diaphane et nullement granulée par elle-même ; les acides et l'alcool agissent ici comme sur l'albumine soluble.

3562. Ces globules montent à la surface du liquide en vingt-quatre heures, et viennent, en se rapprochant et se soudant par le contact, former une croûte onctueuse et peu consistante : mais on remarque que cette croûte se divise en deux couches dont la supérieure renferme plus de beurre (3550) que l'inférieure.

3563. Nous avons vu que le gluten (1268), qui est l'albumine des végétaux, se dépose de sa dissolution acide, sous forme de globules sphériques, par l'évaporation spontanée de son menstrue. Le même phénomène se présente à l'observation microscopique, si l'on abandonne à une évaporation spontanée la solution aqueuse de la portion soluble de l'albumine de l'œuf, à la température de 10 à 12° centigrades ; le liquide ne tarde pas à devenir opalin et à offrir des milliers de globules en suspension. Il en est de même de toute substance oléagineuse dissoute par un menstrue ; dès qu'on étend d'eau ce menstrue ou qu'on le sature, la substance grasse se précipite sous forme de globules infiniment petits, qui, en restant en suspension dans le liquide, en troublent tout à coup la transparence et le rendent opalin ; c'est ce qu'on a lieu de remarquer habituellement, lorsqu'on étend d'eau la solution alcoolique d'absinthe et l'eau de Cologne.

3564. Pour obtenir maintenant la théorie des phénomènes du lait, il n'est besoin que de rapprocher les résultats que fournit l'expérience microscopique avec ceux de l'expérience en grand, et nous trouverons que :

3565. Le lait est un liquide aqueux, tenant en solution de l'albumine et de l'huile (\*), à la faveur d'un sel alcalin ou d'un alcali pur, et, en suspension, un nombre immense de globules albumineux d'un côté et de globules oléagineux de l'autre.

3566. Les globules albumineux, par leur pesanteur spécifique, doivent tendre à se précipiter lentement au fond du vase ; les globules oléagineux au contraire doivent tendre à monter à la surface. Mais, répandus par myriades au milieu des globules albumineux aussi nombreux qu'eux, les globules oléagineux ne peuvent pas prendre cette direction, sans enlever avec eux des globules albumineux en plus ou moins grand nombre. Voilà pourquoi, au bout de vingt-quatre heures, on remar-

que à la surface du lait une croûte composée de deux couches, dont la supérieure renferme plus de beurre que de crème, et l'inférieure plus de crème que de beurre ; ou, pour parler un langage plus précis, dont la supérieure contient un grand nombre de globules oléagineux et l'inférieure plus de globules albumineux. Ce départ doit avoir également au contact de l'air et dans un vase fermé.

3567. La partie liquide, que surmonte cette croûte, renferme les substances albumineuses et grasses solubles, du sucre, les sels solubles, et une certaine quantité de globules retardataires oléagineux et albumineux.

3568. Si l'on verse sur ce mélange d'albumine, soit en solution, soit en suspension, un acide quelconque étendu d'eau, il est évident que l'alcali étant saturé, l'albumine se précipitera, sous forme de coagulum, qui enveloppera tous les globules dissous dans le liquide, lequel reprendra sa transparence et son acidité. Le coagulum monte à la surface ; mais ce caillot différera de la croûte que celle-ci n'est qu'un agrégat de globules adhérents par contact, tandis que celui-ci est une véritable coagulation membraneuse. Si le lait est concentré, leur action sera différente de leur nature. Ceux qui dissolvent l'albumine saturent l'alcali, l'albumine et l'huile en même temps. Ceux qui coagulent l'albumine, satureront l'acide sulfurique (1519), dissoudront l'alcali, mais coaguleront l'albumine.

3569. Les mêmes circonstances auront également lieu, s'il se forme spontanément dans le lait un acide susceptible de saturer l'alcali. Le lait renfermant 92 pour 100 d'eau, l'acidité ne pourra pas être assez concentrée pour dissoudre l'albumine et l'huile, qui viendront alors se coaguler à la surface, à cause de la pesanteur spécifique de l'huile. Or, le lait renfermant 1540 parties de l'albumine insoluble (1540) et 5175 en moins grande quantité (5175), ces deux substances réagissant l'une sur l'autre produiront l'acide acétique, et le lait se caillera. Cette formation aura lieu plus ou moins rapidement selon l'élévation de la température de l'air. Quand toute la substance saccharine est transformée en acide, alors la décomposition de l'albumine précipitée au fond du liquide donnera naissance à des produits ammoniacaux et à la fermentation acide succédera à la fermentation putride (1255).

3570. Quant aux sels, il est à remarquer

(\*) Voyez le genre *huile*.

l pas plus signalé la présence des rux dans le lait que dans l'albumine; y rencontre au moins l'hydrochloriaque, en procédant comme nous vers l'albumine (1507). Par la coms donnent des signes de leur préux que Berzélius signale dans les ncinération me paraît y être, ou à e, ou à l'état de carbonate, ou à hlorate. Car lorsqu'on traite, au lait par l'acide sulfurique concen- ie tout à coup des aiguilles fascicu- de chaux, et il se dégage des huiles

objectera peut-être que le lait, bien alin, donne au contraire, au moins, des signes d'acidité. Je répondrai nt que le sel alcalin qui sert de lbumine soit en partie de l'acétate, cette contradiction ne sera plus puisque ce sel reprend plus ou ent son acidité au contact de l'air. s les rapports du nombre et de ja s contenus dans ce liquide organi- yse du lait est tout à fait à re-

par l'auteur pour obtenir cette substance, avec ce que nous avons dit de l'albumine insoluble (1558) et du gluten (1255), afin de réduire cette substance au rôle d'un double emploi. L'auteur prenait la matière en laquelle s'était transformé le caillé ou le gluten, après une longue fermentation, ou bien du fromage complètement achevé; il les lavait à l'eau-chaude, réduisait en consistance de sirop le liquide filtré. Il enlevait les sels ammoniacaux par l'alcool ordinaire; par l'alcool à 30°, il enlevait le sel marin et le restant des sels ammoniacaux; il séparait la gomme par l'eau froide, et l'oxyde caséeux restait sensiblement pur (\*). Cet oxyde est léger, spongieux, blanc, sans odeur, sans saveur, sans action sur les couleurs bleues, presque *insoluble* dans l'alcool bouillant, et tout à fait insoluble dans l'éther. Je ne m'arrêterai pas aux autres caractères assignés par l'auteur à cette substance; car ceux-ci suffisent pour établir que son oxyde caséeux est tout simplement de l'albumine insoluble qui a survécu à la fermentation, et retenant encore de l'huile et des sels ammoniacaux, que l'on retrouve à la distillation.

#### §. IV. Qu'est-ce que l'acide caséique du même auteur?

##### que la matière caséuse pure des chimistes?

la crème (3350) lavée à grande eau, in filtre et desséchée; c'est-à-dire, se assez compliqué, dont Gay-Lussac in côté et Bérard de l'autre nous ont e élémentaire. Aussi remarque-t-on nbres, que le carbone et l'hydrogène n plus grande proportion, que dans où l'huile existe en moins grande 64).

Carbone. Oxygène. Hydrog. Azote.  
et

. . 59,78 11,41 7,43 21,38  
. . 60,09 11,41 6,99 21,51

zote, les sels ammoniacaux du lait uez sa présence (843).

##### st-ce que l'oxyde caséeux de Proust?

it de confronter le procédé employé

3374. Dans mon mémoire *sur les tissus organiques* (\*\*), §§ 23, 40, 44, j'avais déjà tiré la conséquence que, pendant la fermentation du gluten, il se formait des combinaisons ammoniacales acides qui pouvaient simuler un acide azoté, avec l'odeur et tous les autres caractères de ce qu'on appelait alors de l'*acide caséique* (1255). Celui-ci, d'après toutes ces expériences, n'aurait été que de l'acétate acide d'ammoniaque mélangé à de l'huile, à de l'albumine, à des sels déliquescents, tels que le sel marin, à de l'hydrochlorate d'ammoniaque; Braconnot a confirmé, par d'autres expériences, ces inductions, et il a trouvé que le caséate d'ammoniaque de Proust n'était qu'un mélange de matière animale, de phosphate double de soude et d'ammoniaque, d'huile animale, et d'une substance qu'à son tour il nomme *apospédine*, et qu'à sa cristallisation *dendritique*, je n'hésite pas à considérer comme appartenant à un ou plusieurs sels ammoniacaux susceptibles de se volatiliser.

des expressions des auteurs; car, par tout ce de dire dans ce qui précède, on concevra que qu'apparente.

(\*\*) Tom. III des *Mém. de la soc. d'hist. natur. de Paris*, 1827.



§ V. *Qu'est-ce que l'acide lactique de Schéele et l'acide lactique de Berzélius, l'acide nancéique de Braconnot et zumique de Thomson (\*) ?*

5375. Schéele séparait par le filtre la matière caséuse du lait aigri (5355), saturait avec de l'eau de chaux pour précipiter le phosphate de chaux, filtrait de nouveau la liqueur, et l'étendait avec trois fois son volume d'eau ; il précipitait la chaux par l'acide oxalique, évaporait jusqu'à consistance de miel, s'emparait par l'alcool du sucre de lait et des matières étrangères, et obtenait ainsi un acide sirupeux incristallisable soluble également dans l'eau et dans l'alcool, et formant avec les bases des sels déliquescents (\*\*).

5376. Bouillon-Lagrange avait déjà présumé que cet acide n'était que de l'acide acétique *salé* par une matière animale ; mais cette opinion, d'abord adoptée par quelques chimistes, fut définitivement abandonnée, surtout depuis que Berzélius eut annoncé avoir obtenu cet acide par de nouveaux procédés, à un plus grand état de pureté.

5377. Des considérations tirées de certaines expériences consignées dans cet ouvrage, m'avaient amené à penser que cet acide pourrait bien n'être qu'une association de l'acide acétique et d'une portion de l'albumine, que l'acide rendait ainsi soluble dans l'alcool (5355), et qui lui-même devenait moins volatil à cause de la fixité des éléments de l'albumine ; car si l'acide, par son affinité pour l'albumine, communique à celle-ci sa solubilité, pourquoi, par la même loi, l'albumine ne communiquerait-elle pas sa fixité à l'acide (171) ?

5378. Je fis donc digérer de l'albumine de l'œuf de poule dans l'acide acétique rectifié. Je filtrai pour séparer les grumeaux coagulés de la partie liquide, et je soumis celle-ci à l'ébullition ; une nouvelle coagulation eut lieu ; je filtrai de nouveau et je recommençai à faire bouillir, jusqu'à ce que l'ébullition la plus prolongée ne déterminât plus dans le liquide le moindre coagulum appréciable. Après six heures d'ébullition, ce liquide

conservait encore toute son acidité. Je et j'en laissai même évaporer spontanément une certaine quantité sur une lame de verre ; une substance acide, grumelleuse, déliquescente, non fendillée, qui se dissolvait également dans l'eau et dans l'alcool, évaporation, me présentait exactement les mêmes caractères. Comparé à l'acide de Schéele, il ne faisait pas la moindre différence. Ses sels, à la vue simple, tout aussi déliquescents.

5379. Mais, observées au microscope, les combinaisons de l'un et de l'autre acide avec les bases rappelaient évidemment, par les cristallisations, quoique incomplètes, les cristaux des acétates. Ainsi le lactate naturel et le lactate de chaux cristallisaient avec la forme de la fig. 17. La lactate de baryte et l'ammoniaque, combinés avec le double acide, cristallisaient de même. L'acide obtenu, au milieu des arborisations ordinaires de l'ammoniacal (507), quelques figures de papillon (507). Le lactate de baryte était déliquescent et incristallisable ; le lactate de fer était rougeâtre et déliquescent. Les bases caustiques sur l'acide obtenu par l'autre procédé, confirme encore mieux son origine ; car, dès qu'on met en contact l'acide caustique autre que l'ammoniaque avec l'acide, il se forme un précipité floconneux au microscope et à l'analyse en grand, présentant les caractères de l'albumine ; en sorte qu'en précipitant par la soude ou la potasse, on finit par obtenir d'un côté l'albumine coagulée et de l'autre de l'acétate de soude ou de potasse.

5380. Ayant jeté de la baryte pure dans l'acide obtenu par le procédé de Schéele, je crus que le précipité avait lieu par petites flocons blancs comme la neige, visibles même à l'œil nu. Par réfraction et au microscope, ces petites lettres avaient l'aspect jaunâtre et granuleux des coagulations d'albumine (1499). Elles affectaient diverses formes et diverses dimensions (pl. 1, fig. 1), par réflexion et placées sur un fond noir, elles étaient aussi blanches que les grands

(\*) *Annal. des sciences d'observation*, tom. II, pag. 422, 1829.

(\*\*) Nous reviendrons sur les opinions des chimistes relativement à l'acide lactique, en traitant plus spécialement des acides ; mais nous ne pouvons nous empêcher de faire remarquer avec quelle facilité leurs théories changent d'idée avec le temps. Dans une première publication, Berzélius avait émis l'opinion, appuyée sur des expériences positives, que l'acide lactique était différent de l'acide acétique ; en 1823 (*Progrès des sciences*), il abandonne cette opinion, et regarde comme très-probable que l'acide lactique n'est autre chose

qu'une combinaison d'acide acétique avec une matière animale qui passe avec lui dans les sels, et les fait déliquescents, et qui, en outre, s'oppose à la volatilité de l'acide avant qu'elle ait été détruite. En 1829, il change de système, et annonce avoir obtenu l'acide lactique à l'état de la plus grande pureté, et le considère comme un acide *sui generis* ; nous venons de publier d'expériences que nous reproduisons ici. On voit de quel côté changeait d'idée, comme certains auteurs, et pages imprimées ; c'est une fatalité attachée à notre époque, nous en demandons pardon à la science.

ars (3318) (pl. 8, fig. 18). Quelques-unes d'elles (*ab*) offraient, dans leur sein, un analogue à celui qu'on a décrit sur les sangs. Les bases caustiques produisent des effets analogues. Mais avec mon acide je n'obtenais rien de semblable; je pensais qu'il provenait de la présence du phosphate dans l'acide de Schéele (car je ne m'étais pas efforcé de l'en séparer), et de son absence dans l'artificiel. Je laissai digérer une certaine quantité de phosphate de chaux dans l'acide arsénieux; j'obtins avec les bases les mêmes effets qu'avec l'acide du petit-lait. L'acide lactique de Schéele n'est donc qu'un produit plus intime de l'acide acétique avec un excès de phosphate de l'albumine.

Comme le suc aigri de certaines substances renferme de l'acide acétique et ne (gluten) (1292), il s'ensuit que l'acide que j'ai nommé *nancétique* (de sa ville) et dont Thomson changea le nom en celui de *sumique*, ne diffère guère de l'acide lactique que nous venons de décrire.

Quant à l'acide lactique obtenu par les

Berzélius, je n'hésite pas à le considérer comme un produit encore plus compliqué de la nature, mais du laboratoire. Nous bien présents à l'esprit les principes dans le courant de cet ouvrage, nous ne pouvons pas facilement qu'une substance animale, dissoute par l'alcool, et par les acides, on de son poids d'acide sulfurique (1535), par le carbonate de plomb, par le sulfure, par la chaux vive, par le nitrate d'argent; nous dis-je, que cette substance n'est qu'un produit plus ou moins altéré et de sels et de substance animale. Aussi l'acide de Berzélius recouvre une couleur brunâtre, et répand une odeur analogue à celle de l'acide oxalique sublimé.

Les expériences engagèrent l'auteur à 1850, sur les siennes, et il fit annoncer qu'il venait d'acquiescer la plus grande de l'acide lactique était un acide sulfurique. La seule expérience sur laquelle il avait sa nouvelle conviction, c'est qu'il avait son acide lactique avec de l'ammoniac. Il n'avait pas obtenu d'acétate d'ammoniac par la distillation.

3385. Or cette expérience prouverait trop pour qu'elle prouvât quelque chose. Comment la concilier en effet avec celle de Schéele, de Bouillon-Lagrange, de Thénard et de Berzélius lui-même, qui ont reconnu qu'à la distillation l'acide lactique laisse toujours dégager de l'acide acétique? S'il se dégage de l'acide acétique, pourquoi ne se dégagerait-il pas un acétate, quand vous avez traité la substance par de l'ammoniac? D'un autre côté, l'ammoniac et l'acide acétique se saturent très-difficilement, lorsqu'ils sont étendus d'eau; or, ici, le mélange est étendu d'eau et d'albumine que l'ammoniac, avons-nous dit, ne précipite pas. L'acétate d'ammoniac ne se sublime et ne devient ainsi reconnaissable qu'avec un excès d'acide; à l'état neutre il reste dissous dans l'eau de la distillation et passe inaperçu. On sait enfin que lorsqu'on distille une solution aqueuse d'acétate d'ammoniac, il passe d'abord de l'ammoniac, puis de l'acide acétique, et que ce n'est qu'à la fin que le sel lui-même passe avec un excès d'acide. Que sera-ce si l'acide acétique est combiné avec l'albumine?

3386. Toutes ces raisons expliquent comment Berzélius aura pu être induit en erreur sur les résultats de son expérience.

3387. En dernière conséquence les lactates signalés dans le lait (3356) ne sont donc que des acétates albumineux.

## § VI. Applications.

3388. FALSIFICATIONS COMMERCIALES. — Les nourrisseurs des environs de Paris enlèvent la crème (3350) à leur lait, et la remplacent par de la cassonade (3189), ou de l'émulsion d'amandes douces ou de chènevis. On reconnaît la première falsification au résidu de mélasse, ou en faisant dessécher le lait et le traitant par l'alcool, qui s'empare du sucre de canne et respecte le sucre de lait (3357); on reconnaît la seconde à la couenne couverte de taches roussâtres que forme le mélange par l'ébullition. D'autres falsifient par l'amidon (937); d'autres enfin, pour empêcher le lait de tourner, y mêlent une certaine quantité de carbonate de potasse (1046).

3389. LAITERIES. — La propreté des laiteries et la constance de leur température sont le point le plus essentiel pour ceux qui s'occupent de laitage. On a grand soin de déposer ses sabots à la porte, afin de n'y rien introduire qui soit déjà en fermentation, tel que le fumier. Car la fermentation



dégageant des acides carbonique et acétique (3172), le lait ne manquerait pas de tourner (3354). On a remarqué encore que l'orage fait monter la crème en douze heures, et qu'ensuite le lait s'aigrit. Le premier effet est dû à la compression exercée sur le liquide par une atmosphère plus lourde, le second est peut-être le résultat de la formation de l'acide nitrique par l'influence de l'électricité (1248).

3590. BEURRE. — Nous avons dit que la crème qui se tasse à la surface du lait se compose de globules oléagineux en plus grande quantité, et de globules albumineux en moins grand nombre. Pour séparer ces deux substances, on se sert d'un instrument susceptible de recevoir un mouvement rapide, et de déchirer en même temps la masse crémeuse que l'on y dépose avec une certaine quantité d'eau. L'acide (3171) ne tarde pas à se former dans ce mélange d'huile, de sucre, d'albumine, de sels, etc., et cet acide donne à l'eau la propriété de dissoudre les globules albumineux, et aux globules huileux la facilité de se rapprocher et de former une masse homogène. Après plusieurs lavages de ce genre, on est sûr d'avoir la masse huileuse aussi pure que le réclament les besoins de l'économie domestique. Cette masse prend alors le nom de *beurre*; c'est un mélange d'huile, d'une certaine quantité d'albumine, d'un peu de sucre, des sels du lait et de l'acide acétique qui s'est formé pendant l'opération. C'est ce mélange qui, par sa décomposition, finit par le *rancir*. La matière colorante du lait de vache ne se trouvant pas dans le lait de chèvre, le beurre de celle-ci est blanc comme la neige (3357). En faisant fondre le beurre dans l'eau bouillante, on le sépare d'une assez grande portion d'albumine; mais il faudrait recommencer bien souvent cette opération, pour pouvoir se flatter d'avoir obtenu le beurre à un état de pureté parfait sous le rapport chimique. Nous nous occuperons plus spécialement de ce point de vue à l'article des huiles.

3591. FROMAGE. — Le fromage est le mélange de toute l'albumine et de toute l'huile du lait, que l'on réunit par la coagulation de l'albumine soluble, que l'on tasse par la pression, et dont on prévient la fermentation putride, en favorisant cependant la fermentation acide, par l'addition d'une suffisante quantité de sel marin. La couleur en varie, ainsi que celle du beurre, selon les espèces d'animaux qui ont fourni le lait. Le fromage de Gruyères, que l'on obtient par l'ébullition du lait, doit

une grande partie des qualités sapides tingent, à une circonstance qui, coup d'œil, pourrait paraître très-acid, sait qu'on passe le lait à travers un filtre composé de branchages d'arbres pins et sapins des montagnes de la Suisse.

3592. La localité et l'exposition ont d'influence qu'on ne l'a conçu jusqu'à marche et les caractères des productions caséiques. Il nous semble en le local le plus propice à la fabrication serait une cave ouverte par un seul d'une atmosphère plutôt fraîche que l'abri des violents courants d'air, et toute émanation acide ou ammoniacale saurait s'imaginer combien la lumière rants d'air nuisent à la qualité des fromages. ne nous étendrons pas ici sur les procédés de fabrication; la différence de procédés est la cause des différences dans les qualités, c'est le local et l'exposition, qui ajoutent un fumet de plus aux qualités les plus et il paraît que c'est à l'influence de ses tant qu'à l'habileté de la manipulation, fort est redevable de la supériorité des fromages. Quant aux procédés de fabrication deux principaux, l'un consistant à faire le lait froid, et l'autre à le soumettre à l'ébullition avant d'y jeter la *présure*. Il n'est pas de fromage qu'on ne puisse fabriquer avec le lait, en imitant les procédés.

3593. INFLUENCE DES PATURAGES. — On a remarqué que la *prêle fluviatile* de la vache une couleur plombée et bleue, prive de sa portion crémeuse. Il est possible que l'albumine s'y trouve par conséquent en grande quantité (3365), vu que les globules mairies n'auront pas assez reçu de matière pour en enlever au sang qu'elles éliminent; conséquence, le lait se trouvera plus réduit à l'état de petit-lait dont il a l'apparence en Amérique, que certaines productions munissent au lait des qualités vénérées n'avons pas de peine à le croire.

3594. CONSERVATION DU LAIT. — Le lait, un mélange de sucre, d'huile, d'albumine, ne saurait se conserver sous ses formes, sous lesquelles l'une ou l'autre substance est susceptible de s'altérer; la plus prolongée ne le préserverait

on, à moins que la substance ne fût l'état solide, et n'eût été entièrement u par l'évaporation; on la conserverait nt sous cette forme, si l'on avait la de la tenir dans des vases hermétique- hés et privés d'air et d'humidité; car possède des sels d'une grande déliques- s le lait aurait perdu, dans le cours de tion, non-seulement toutes ses qualités mais encore une grande partie des chimiques, et surtout la sa<sup>ve</sup>ur qui it rechercher l'usage comme substance e; on pourrait lui rendre l'eau dont l'é- l'a privée; mais avec l'eau on ne s lui rendre ni sa fluidité, ni toutes raisons intestines que l'action du feu décompose. On a proposé l'évaporation e ou par un rapide courant d'air; ce t préférable à tout autre, et l'on peut rryver le lait sous forme de tablettes so- rouvera, en le dissolvant de nouveau , qu'il aura infiniment moins perdu de t de ses caractères physiques que par lion violente du feu. Mais il ne faut ja- e de vue que le lait, ce mélange savou- bstances nutritives, commence à s'al- le moment qu'il sort des organes il n'est jamais si pur qu'au sortir des en sorte qu'aucun procédé connu n'est ui restituer sa fraîcheur, et que tous s par lesquels il passe lui en enlèvent . Jusqu'à ce que la chimie soit aussi ue la nature, au lieu de tant dépenser er ou conserver le lait, consacrez tous à améliorer et à multiplier les instru- reils qui le produisent; nul artifice ne duire un aussi bon lait qu'une excel- ; et nos vaches sont loin d'être excel- nilieu de nos maigres pâturages.

**LAITEMENT DES ENFANTS.** — Lorsque , inct inné, le nourrisson attache ses out du sein de la mère nourricière, le ar la succion passe des vaisseaux lac- l'estomac de l'enfant, comme s'il cir- canal vasculaire dans un autre; et, à ntacte de l'air, il parvient à la nutrition rasite, avec toutes les qualités qu'il

ons été témoin, il y a quelques jours, d'un cas mère nourrice ayant pris un soir, par extraor- ment fortement épicé d'ail, comme vermifuge, qu'elle allaitait depuis un an, ne cessa de vomir t le lendemain, chaque fois qu'elle prenait le

apporte à la nutrition des tissus dans lesquels il s'est formé. Mais il n'en est plus de même, dès l'instant qu'on est obligé de substituer l'allaitement artificiel à l'allaitement naturel, et de remplacer la mamelle de la mère par le biberon; toutes les conditions de la nature sont changées; il faut que la vigilance la plus active tienne lieu de tout ce qui manque, et que les soins de propreté se multiplient, pour conserver intacte, au passage, la substance que la mère se contentait d'offrir. Le lait de la mère est une panacée contre tous les maux de l'enfant: il le nourrit, il le guérit, il le soulage, il le console. Le lait qu'on lui administre le nourrit péniblement; après s'en être repu, on voit qu'il lui manque encore quelque chose; ses lèvres semblent rechercher la coupe qui seule saurait le désaltérer; et si la douleur vient à envahir cette existence incomplète, il faut que toute la science de la médecine lutte longuement contre un mal, qu'une goutte du nectar maternel aurait dissipé sur l'heure.

Jeunes mères de nos cités, vous que notre civilisation entassée et que notre moralité dévorante traîne au mariage, si riches de dot et d'apanage, et si pauvres de santé, réparez envers votre enfant les fautes de nos institutions, et peut-être les fautes de vos pères; donnez une seconde mère à vos enfants, mais une mère forte et puissante, qui ait mûri son lait au soleil des champs. L'art le plus ingénieux ne saurait reproduire de l'allaitement que le mécanisme; le sein seul de la femme est un milieu conservateur pour le lait destiné à l'enfant, et si, dans ce cas, les nourrices vous font défaut, donnez pour nourrice à votre fils, la chèvre qui plus tard sera fière de lui prêter son dos pour monture et ses cornes pour soutien. Quand la science sera en état de vous produire du lait de toutes pièces, elle aura le droit de vous imposer ses nourrices automates; jusqu'à cette époque, rapprochez-vous, autant que vous le pourrez de la nature, et éloignez-vous, autant que faire se pourra, de l'art et de ses merveilles.

**3396. INFECTION MORBIDE DU LAIT.** — Les qualités des substances nutritives digérées par l'estomac de la mère passent tout entières dans le lait. Le trèfle d'eau, la menthe, l'ail (\*), le sinapis, la livèche, etc., communiquent leur odeur caractéris-

sein. Elle rendait la substance nutritive sous forme d'un petit-lait, imprégné d'une odeur alliée; mais elle ne paraissait pas éprouver la moindre douleur. Le lendemain, la digestion avait repris son cours ordinaire.

tique au lait de la vache qui a mangé ces plantes en fourrages; la prêle rend le lait bleuâtre et fluide; les euphorbes et la gratiole dans le fourrage le rendent purgatif; l'usage de la garance le rougit; et celui du safran le jaunit. Si cela est constant, comme on ne saurait le nier, il faut en conclure que le fourrage infesté par des plantes vénéneuses, rend le lait vénéneux pour l'homme, alors que la dose de poison n'aurait pas été assez forte pour être funeste au bétail. Ce fait est démontré par l'expérience. Mais par suite de quelle induction serait-on porté dès lors à admettre que le lait ne se ressentira pas de l'état maladif de la femme, et qu'on pourra laisser l'enfant au sein d'une femme phthisique? Si la mère atteinte de syphilis, communique cette maladie à son nourrisson, il faut nécessairement admettre que le lait de la femme phthisique, alors même qu'il ne serait pas le véhicule de la phthisie, n'en serait pas moins pour l'enfant une nourriture empoisonnée, et dont les résultats se feraient sentir d'une manière ou d'une autre, à une époque ou à une autre. La tradition de tous nos villages, surtout dans le midi de la France, s'élève hautement contre la doctrine contraire; et la nouvelle méthode doit prendre parti en faveur du bon sens populaire, contre l'outrecuidance de nos sociétés savantes, qui, avec deux mots mal définis, et en se basant sur des expériences incomplètes, soutiendraient que le lait des phthisiques et autres genres de malades ne nuit en rien aux nourrissons (\*). En effet, l'opinion étrange que nous réfutons ici s'est appuyée sur ce que l'analyse chimique ne signale pas la moindre différence entre le lait des phthisiques et le lait des femmes bien portantes, si ce n'est dans un peu plus ou un peu moins de phosphate de chaux! Mais avant d'invoquer en témoignage l'analyse, il faudrait d'abord savoir par qui elle a été faite (depuis longtemps on nous a tant habitués à nous méfier des analyses et des analystes!); ensuite il faudrait que l'analyse, répétée par plusieurs chimistes, par une foule de chimistes (car au bout de la question se trouvent des conséquences de la plus haute gravité), eût fourni à tous des résultats concordants; enfin il faudrait que les résultats obtenus par nos méthodes analytiques eussent le droit d'être considérés comme représentant la nature; et ils sont bien loin de jouir de cette propriété; nos analyses décomposent la nature, au lieu de la représenter;

que de choses leur échappent! deux analyses, seulement de l'analyse, priez-en les auteurs de s'entendre, se faire comprendre des autres, sur ce fatras de mots sans défini, sans précision, la base d'une conclusion sur la vie d'un être humain. Ne jetez pas l'enfant à pile ou face, comme on le fait dans les analyses; demandez à l'analyse par vous désigner le caractère que, avant d'établir que le lait est dans le lait. Or l'analyse vous n'en sait rien; qu'elle n'a jamais au fond de ses matras. Vous voyez l'analyse vous dément; car vous tant, une question qu'elle ignore est le produit d'un insecte, les trouver dans le lait à l'insu du chimiste un œuf n'est que de l'analyse en fait même plusieurs pour compte. Si la phthisie est la phthisie, l'infection est un de ces ammoniacaux, qui se décomposent sous les doigts du chimiste révèlent qu'à l'expérience; et cause la mort. Médecins, gardez l'expérience, pour complaire à l'analyse; vous ne seriez pas plus fidèles qu'elle. Ne donnez pas un nom aux produits d'un organe malade, jouer de la logique et de la science même trait de plume avec le langage de ses nombres.

#### § VII. Principes généraux de l'analyse chimique du lait des animaux.

3397. Le lait étant un mélange de sels calcaires et ammoniacaux, de sucre et d'huile dissoute à la faveur de l'albumine et d'huile précipitées (650), ses caractères physiques de varier à l'infini, selon les proportions de ce mélange; et l'analyse des résultats les plus divergents, selon les méthodes employées, selon la durée de l'opération, selon ses intermittences, enfin la constitution de l'individu femelle qui le donne, selon le climat qui l'aura produit, selon le genre de nourriture qui l'aura produit, l'agriculture n'emploie pas la même espèce aux mêmes usages.

(\*) Bull. de l'Acad. royale de méd., séance du 5 nov. 1837, tom. II, p. 133.



1. dans le Nord, de transformer le lait de chèvre en beurre, que d'employer mouton en bouilli; tandis que dans le France, le lait de brebis et de chèvre seurre délicieux, et que la chair du : préférable à celle du bœuf pour le La chimie, qui n'est pas condamnée à u'elle prépare, s'arrête peu à ces con- elle nous donne des formules invariables les croyants, mais non pas invariables les chimistes; car il en est de ses medes lois: les plus récentes abrogent plus anciennes; et les compilateurs, : avocats de la science, ne défendent a lettre et l'esprit de celles-là; or les analyse ne sont pas plus ingénieux et qués que les procédés de codification. chimiste évapore jusqu'à siccité, pour uantité d'eau et de substance solide renferme. Mais il ne faut pas qu'il in la dessiccation, car l'albumine et iqués contre les parois brûlent vite. on n'a aucun indice précis sur le doit s'arrêter, il s'ensuit nécessaire- ns tel cas, la substance solide renfer- eau que dans l'autre. D'un autre côté, : étrangement, quand on pense que i du lait n'élimine que des parties odorat indique déjà le contraire, car sent jamais le lait; la vaisselle ver- arge que l'on place à la buée du lait ircissant qu'il se dégage un sulfure; démontre qu'il doit se dégager avec qui est autant et plus volatil que :ates ammoniacaux, les huiles vola- bonc des deux côtés l'évaluation est

obtenir la quantité de beurre ou de eut renfermer l'espèce de lait soumis la chimie n'a pas recours à un autre l'industrie économique. Elle fait cail- elle l'écume; nous avons apprécié la la précision de ces résultats (5590). n pour évaluer le nombre et déter- ire des sels, elle incinère la sub- ou elle obtient des précipités du is l'incinération ne représente ni les nt évaporés pendant la durée de la lu lait, ni ceux qui se sont décom- combustion; et presque aucun des ar voie d'incinération ne se trouve, res du lait, au même état de combi- était dans le lait liquide.

3401. L'analyse a donc tout dénaturé, tout con- fondu; jugez de sa logique, quand elle livre à la synthèse ces éléments incomplets ou mensongers, pour établir la formule de la composition du lait. Cela n'est que ridicule, quand on se contente de faire de la chimie; mais la prétention offre un côté plus grave, quand la médecine cherche à éclairer sa religion à un pareil flambeau. On voit souvent des médecins, appelés en consultation sur le choix d'une nourrice, prononcer leur juge- ment en dégustant le lait: c'est du charlatanisme; ce que le médecin découvre par ce procédé, la mère de famille l'aurait tout aussi bien constaté que lui et souvent mieux; car les ménagères sont plus compétentes sur la saveur du lait que les docteurs eux-mêmes. Mais cette indication, dans l'état actuel de la science, est plus qu'insuffisante; et ce n'est pas d'aujourd'hui que le vulgaire sait avec quelle sorte de puissance d'illusion le poison se cache sous le miel, comme le serpent sous la fleur. Le sucre empoisonné n'est pas moins sucré; et le virus qui sert de germe à la mort s'enferme tellement dans la fiole de l'alchimiste, que l'œil le plus attentif n'est pas encore parvenu à le sur- prendre. Supposez un lait de femme qui roule, parmi ses globules oléagineux et albumineux, des œufs microscopiques d'insectes, vampires impi- toyables de nos poumons et de nos entrailles; le lait n'en sera pas moins riche en beurre et en caséum, en sucre et en sels ordinaires, pour servir, sous cette forme, de véhicule au germe de mort; et la chimie s'y trompera tout aussi bien que la dégustation.

3402. Quant au lait de place, lait que le be- soin de gagner falsifie de tant de manières, la chimie sera tout aussi impuissante en certains cas; mais la dégustation le serait bien davantage. Décou- vrez, à la dégustation, la présence de la mor- phine, de la brucine, de la strychnine dans le lait! Demandez même à la chimie de vous les y dé- mêler, au milieu de cette albumine et de cette huile que les réactifs coaguleront avant d'atteindre le principe! Voyez par combien de manières le bon sens cupide du campagnard s'est joué, dans l'art de sophistiquer le lait, de la haute science du chimiste, arbitre expert assermenté devant la loi. Pendant longtemps il vous a donné un mé- lange d'empois et de sérum pour du lait à la crème; le chimiste prononçait que ce lait était bon, car il ne tournait pas; et sous ce rapport le lait falsifié était meilleur que tous les laits du monde, car il ne tournait jamais, et il était im- possible qu'il tournât: le paysan y avait pourvu avec un peu de potasse ou de soude (1046). Quand

c'est-à-dire selon que la vache est plus ou moins bonne laitière, qu'elle passe d'un climat dans un autre, et d'un pâturage plus gras dans un pâturage plus maigre. Il serait faux d'adopter à cet égard une formule générale. Il en est de même des nombres par lesquels on entreprendrait de représenter la quantité de crème ou de beurre que renferme ce lait. Il est absurde de représenter par un chiffre constant une valeur variable. Aussi n'attachons-nous pas la moindre importance aux deux ou trois analyses que nous possédons du lait de vache, ni sous le rapport chimique, ni sous le rapport économique.

3413. D'après Berzélius, le lait de vache serait composé ainsi qu'il suit :

Matière caséuse contenant du beurre.	2,600
Sucre de lait. . . . .	3,500
Extrait alcoolique, lactates et acide lactique. . . . .	0,600
Chlorure potassique. . . . .	0,170
Phosphate alcalin. . . . .	0,025
Phosphate calcique, chaux qui avait été combinée avec de la matière caséuse, magnésie, et traces d'acide ferrique.	0,230
Eau. . . . .	92,875

La crème lui donna à l'analyse :

Beurre séparé par l'agitation. . . . .	4,5
Matière caséuse précipitée par la coagulation du lait de beurre. . . . .	3,5
Petit-lait restant. . . . .	92,0

3414. Pfaff et Schwartz ont trouvé, sur 1000 parties desséchées de lait de vache, 37,42 parties de cendres composées de : 1,805 de phosphate de chaux, 0,170 de phosphate de magnésie, 0,032 phosphate de fer, 0,225 phosphate de soude, 1,35 chlorure de potasse, et 0,115 de soude provenant de la décomposition du lactate de soude.

#### 4° Lait d'ânesse.

3415. Le lait d'ânesse donne un beurre blanc et léger qui rancit bientôt ; ce lait a la consistance, l'odeur et la saveur du lait de femme ; il passe facilement à la fermentation alcoolique, à cause de la grande quantité de sucre qu'il renferme ; sucre qui pourtant, après avoir été obtenu par évaporation du petit-lait, refuse de fermenter, et forme dès lors une espèce particulière (3250) ! Quoi qu'il en soit, toutes ces qualités le font rechercher par les estomacs valétudinaires, les poitrines délicates et les santés délabrées.

#### 5° Lait de jument.

3416. Il est moins léger que celui de la vache, mais plus léger que celui de la chèvre, que ce dernier. Les Tartares préparent, de cette espèce, une liqueur vineuse ; les juments ne nous donneraient ce lait de vache, chez ces peuples, tué à celui de jument ; mais la chèvre retirent est moins forte. Nos vaches ne tirent rien de tel, car leur lait est sucré. La crème qui se sépare ne fournit point, par l'agitation, une quantité appréciable.

#### 6° Lait de chèvre.

3417. Ce lait a une petite odeur de beurre, mais un peu plus de beurre que celui de la vache, et ce beurre, blanc comme la neige, est la meilleure matière du Midi. On tresse un gros cordon tressé une ou deux fois. C'est le beurre le plus exquis qu'on ait.

#### 7° Lait de brebis.

3418. Il contient plus de crème que celui de la vache, et la crème est plus visqueuse et grasse ; c'est avec ce lait qu'on se prépare le fromage fort.

#### 8° Lait sécrété par d'autres mamelles.

3419. La chimie n'ayant pu connaître la substance laiteuse présente simultanée de substance sécrétée à part dans d'autres mamelles, et que certains organes d'élaborer toutes à la fois ; la chimie exposée à prendre, pour du lait, un lait anomal et même morbide, qui, chez l'opalinité, et offrirait les mêmes phénomènes. On ne trouve l'effet de l'albumine et de l'huile émulsionnée, mêlées à du sucre, et autres sels potassiques, pour être une substance yeux de la chimie, manque de force et le sang humain, dépouillé de sa rante, serait presque du lait pu ainsi décoloré chez le fœtus ou de naître. Mais avec tous ces caractères ou pondérables, cette substance

ourrait être un poison mortel pour le , sans que la chimie, ni avant ni après ent, fût capable de reconnaître à un in les traces de ses propriétés délétères. mie mieux avisée se garde bien de per- cette assertion ; qu'elle se contente de ais s'abstienne de prononcer dans cer- Pour être autorisé à prononcer qu'une soumise à l'examen est du lait, il faut ie à sa source ; et pour prononcer sur les mauvaises qualités d'un lait, le meil- n est de considérer les qualités du sujet rête. Pour juger de l'effet, remontez à et soyez sûrs en général qu'une femme ine de corps et d'esprit vous donnera lait possible.

es annales de la médecine signalent des lait coulait des yeux, de l'ombilic, des des pieds, des reins, de la matrice, , chez l'homme comme chez la femme. e, dans nombre de ces cas, le médecin e exposé à prendre du pus ou des écou- urulents pour du lait, cependant il n'est isible que la disposition générale qui se tout à coup chez la mère, à transformer lait, ne trouvant pas une issue dans on des mamelles, se réalise dans tout glandulaire et riche en vaisseaux. Mais rétion anormale ne fournirait qu'une e anormale ; résultat d'un désordre dans e de la mère, elle porterait le désordre nomie de l'enfant ; la métastase laiteuse rs funeste à celui-ci ; elle le fait périr ou par un meurtre. Car, on ne saurait ppeler à ceux qui jugent : on n'a jamais e tuer son enfant après lui avoir donné le ne se porte à cet acte horrible qu'a- a sécrétion du lait a quitté, pour ainsi rétion du cœur pour se porter vers la se le sentiment désordonné de la honte sur celui de l'amour ; et quand cet acte or est consommé, Thémis, qui pour- sa nature, n'est pas exposée à des mé- iteuses, vient dire à la mère terriblement e : « Tu as tué ton fils dans un accès de oi, ma fille, je vais te tuer du plus grand l. » Et l'histoire rapporte que la sen- é souvent prononcée par celui dont la lait la cause première de ce désespoir e : il était, lui, un aimable mauvais

sujet ! la pauvre fille fut infâme. Jugements d'ici- bas ! Chimistes experts assermentés, nous en avons assez de ceux-là, n'y joignez pas le pédan- tisme des vôtres ; ce n'est pas dans ces sortes de solennités, qu'il est permis d'être absurde et ridicule.

#### 9<sup>e</sup> Lait végétal (3328).

3421. Sucre, huile, albumine, menstrue acide ou ammoniacal, phosphates, et acétates terreux et eau, tantôt plus, tantôt moins, et l'on a le meilleur lait du monde. Or toutes ces substances existent en aussi grande abondance chez les végétaux et chez les animaux ; le végétal est dans le cas d'éla- borer, dans ses cellules, un aussi bon lait que l'animal dans les siennes. Chez le végétal il faut une entaille pour l'extraire, il n'en coule que par une solution de continuité ; qui sait si l'en- fant l'obtient autrement des mamelles de sa mère ?

3422. Il ne nous manque pas de plantes lai- teuses, et dont le suc qui s'écoule par une inci- sion a tout l'aspect et même certains caractères du lait des femelles. Mais il existe un arbre dont le lait offre, sous ce rapport, presque une com- plète identité. Cet arbre est le *palo de leche* ou *palo de vacca* (arbre à vache, *galactodendron Humb.* (\*)), qui croît dans la province de Caraccas, à 1,000 ou 1,200 pieds au-dessus du niveau de la mer, s'élève à 700 pieds de hauteur et acquiert 7 pieds de diamètre. Les habitants consacrent ce suc remarquable aux mêmes usages que le lait de vache, dont il possède les propriétés essentielles ; ils viennent le soir et le matin, sous l'arbre, boire une tasse de ce lait, ou bien ils en font un de- jeuner plus complet, en y émiettant des morceaux de cassave, ou des *arepas*, sortes de galettes de maïs (\*\*). Le menstrue de ce lait paraît être acide plutôt qu'ammoniacal, ou bien un sel ammo- niacal lui-même. On peut mêler une forte propor- tion d'acide à ce lait, sans le cailler. L'addition de quelques gouttes retarde très-longtemps la décomposition de ce suc laiteux, bien qu'on le laisse à l'air libre. L'ammoniaque ne cause aucun précipité dans le lait végétal. Placé sur le feu ; il se comporte presque entièrement comme le lait de vache ; il se forme, à la surface, des pellicules qui s'opposent à l'évaporation, et font monter le liquide au-dessus du vase. Si l'on maintient une

\* W. Arnolt, il existe un *tabernaemontana* qui donne l.

(\*\*) Boussingault et Rivéro, *Annal. de chimie et de physiq.*, tom. XXIII, 1823.

douce chaleur, on obtient une espèce de frangipane. Lorsqu'on continue à chauffer, on voit bientôt paraître à la surface de cet extrait des gouttelettes comme huileuses, dont le nombre augmente, et au milieu desquelles finit par nager le caillot, qui progressivement durcit et diminue de volume; et dès ce moment on commence à sentir une odeur assez semblable à celle qu'exhalent des côtelettes, au moment où on les sort du gril. Le liquide huileux, quand on le laisse refroidir, se prend en une masse blanche et translucide, tout à fait semblable, par l'aspect, à la cire d'abeille blanche. Le caillot est insoluble dans l'alcool; l'alcool versé dans le lait pur le trouble et le coagule. Ce suc laiteux est très-aqueux, il renferme du sucre, un sel de magnésie et un principe colorant. Abandonné à l'air, il donne un caséum qui aigrit facilement à l'air, et dont les habitants préparent un fromage, dont l'odeur rappelle certains fromages de nos climats.

3423. Cette analyse, tout incomplète qu'elle soit, permet cependant d'établir que le lait végétal ne diffère du lait animal que par une proportion plus considérable d'eau; ce qui fait que les acides ou l'ammoniaque ne le coagulent pas comme le nôtre; car la coagulation des substances albumineuses n'a lieu qu'à un certain état de concentration. L'étude des sels n'en a pas été faite; les auteurs n'en mentionnent qu'un seul que leur a indiqué la réaction du suc; et ils n'ont pas étudié la substance par voie d'incinération.

3424. Nous avons déjà eu plus d'une occasion de prouver que la formation de la fermentation caséique n'est rien moins qu'une propriété exclusivement spéciale au lait. Le gluten (1255) en prend dans certaines circonstances les principaux caractères. L'amidon lui-même (924) nous a donné un fromage des mieux confectionnés: et si ce fait est nouveau dans la science, il est plus ancien dans l'économie domestique. En effet, on prépare, en Thuringe, une espèce de fromage avec les pommes de terre; on prend les grosses blanches, on les fait bouillir dans un chaudron, on les pèle, on les réduit en pulpe, soit à la râpe, soit au mortier; on les mêle avec un cinquième de lait aigri et la dose de sel convenable; on pétrit le tout, on couvre le mélange; on laisse reposer pendant trois à quatre jours, suivant la saison. Au bout de ce temps, on pétrit de nouveau, et l'on place les fromages dans de petites corbeilles,

où ils se débarrassent de leur h  
on les met sécher à l'ombre, e  
dant quinze jours, par cou  
dans des tonneaux en terre o  
que le fromage se forme, et  
meilleur il est. La dose de lait  
remplacée, avec un égal succè  
tion d'albumine de l'œuf ou au  
acétique, mêlée à une quan  
sucre; ou bien même par le  
amidonniers (1078).

### TROISIÈME GENRE SANG (\*).

3425. Le sang est un liquide rouge chez les animaux vertébrés; blanc chez les invertébrés; il l'économie du corps et y porte la faveur de canaux vasculaires abouchés entre eux en un vaste réseau. Sa température est la même que celle à-dire qu'elle varie, d'après les observations plus récentes, de 36 à 37° chez l'homme, qu'elle est de 11° chez les chiens et les chats jusqu'à 40°,5 chez le cochon, et les oiseaux. Sa densité est de 1,0560 d'après Fourcroy; de 15 à 16°; et, d'après John pour le sang artériel, et de 1,0560 pour le sang veineux.

3426. Il se coagule à la température bouillante; mais il se coagule aussi à l'air libre ou en vases fermés, sans dégagement de chaleur, au lieu d'un dégagement de chaleur notable. On diminue cette coagulation, en agitant le sang à mesure qu'il sort des vaisseaux, comme le lait (3550) et les portions, dont l'une liquide, transparente, s'appelle le *sérum*, et l'autre, rougeâtre et plus dense, se coagule, et s'appelle le *caillot*. Le sang qui circule dans les artères (*sang artériel*) est d'un rouge vermeil au cœur par les veines (*sang veineux*) est d'un rouge brunâtre, que la transparence rend bleuâtre. Cette couleur se

(\*) Nous conservons en entier la rédaction de ce troisième genre, telle qu'elle se trouve dans la première édition de cet ouvrage; nous renverrons à la fin l'appréciation critique des

travaux qui ont été publiés depuis sur la matière; nous semble propre à faire mieux juger de la valeur des travaux académiques.

vers gaz : rouge-cerise dans le gaz am-  
ge violet dans les gaz oxyde de carbone,  
s gaz azote, carbonique, hydrogène,  
l'azote ; violet foncé passant au brun  
ns l'hydrogène arséniqué ou sulfuré ;  
n dans le gaz hydrochlorique ; brun  
gaz sulfureux ; brun noirâtre passant  
nâtre dans le chlore.

zélius et Marcet ont, chacun de leur  
é le *sérums* du sang, et ont obtenu les  
vants :

	Sang de bœuf.	Sang de l'homme.		Sang de l'homme.	
...	905,000	905,0	.....	900,00	
...	79,990	80,0	.....	86,80	
bo-			} Matière extrac-		
nde	6,175	4,0		tive.....	4,00
ale				.....	
et de	2,565	6,0		.....	6,60
re.	1,520	4,0		Sulfate de po-	1,65
...	4,750	1,0	tasse.....	0,35	
			Phosphate ter-	0,60	
			reux.....		
	1000,000	1000,0		1000,00	

rès Proust, le sang renfermerait en  
mmoniaque, un hydrosulfure, des  
aigre un peu modifié (3581), du ben-  
le et de la bile. Brand et Vogel ont  
dans le vide, le sang laisse dégager  
gal de gaz acide carbonique. Vauque-  
lé une matière grasse jaune, que Che-  
vre comme étant de même nature que  
eau (1755). Barruel n'a pas trouvé la  
ce d'urée dans dix livres de sang de  
que Prévost et Dumas prétendent  
u la présence de l'urée dans le sang  
ont ils avaient enlevé les reins.  
aillot se composerait, d'après Berzé-  
e fibrine, et de 64 de matière colo-  
chez le bœuf ; et chez l'homme, la  
erait à peine dans la proportion

#### *me de la circulation sanguine.*

is la découverte de la circulation,  
l'en rechercher le mécanisme ; mais  
s évaluations et des calculs, on a fini  
tre que l'application des méthodes  
u calcul, en ces sortes de matières,  
à des résultats trop largement oppo-  
x autres, pour qu'on fût en droit de

les regarder comme l'expression de la loi qu'on  
cherchait à étudier.

3431. Le cœur, par sa contractilité musculaire,  
est-il l'unique agent de l'impulsion à laquelle  
obéit le sang ? Les artères secondent-elles à leur  
tour cette impulsion, et par quel mécanisme ? Le  
système capillaire, ce lien commun des artères et  
des veines, cette voie de communication entre la  
route qui amène et la route qui ramène, ce sys-  
tème, dis-je, est-il passif ou exerce-t-il une action  
quelconque sur le liquide qui circule dans ses  
anastomoses microscopiques ? Telles sont les di-  
verses questions que l'on a vu résoudre successi-  
vement par l'affirmative et par la négative, et,  
dans l'un et l'autre cas, à l'aide d'expériences.

3432. Bichat n'admettait que l'action du cœur,  
et niait l'effet que l'on attribuait au frottement et  
aux chocs des sinuosités sur la vitesse du sang ;  
il apportait en preuve l'hypothèse d'une seringue,  
dont la canule serait terminée par une multitude  
de rameaux : le même coup de piston devrait  
faire jaillir l'eau, au même instant, des rameaux  
inférieurs comme des rameaux supérieurs. Les  
adversaires de Bichat ne pouvaient révoquer en  
doute ces principes d'hydrostatique ; cependant  
l'observation des faits décelait, dans le cours du  
sang, une exception à cette règle, et l'on trouvait  
que le sang n'était pas doué, sur tous les points  
du trajet, de sa vitesse initiale. Mais ni Bichat ni  
ses adversaires n'avaient aperçu que ce principe,  
fort juste quand il s'agit d'un système de canaux  
à parois rigides, cesse de l'être quand il s'agit de  
vaisseaux flexibles et élastiques ; car si, au bout  
de la seringue, on plaçait des rameaux faits avec  
des tuyaux membraneux et élastiques, on trou-  
verait alors qu'on ne doit plus négliger l'influence  
des résistances et des chocs.

3433. Les parois des vaisseaux opposent donc  
des résistances au cours du sang, et leurs an-  
ses produisent des chocs.

3434. D'où vient cependant que le mercure se  
soutient, à la même hauteur, dans un tube mis  
en communication avec une artère, à une distance  
plus ou moins grande du cœur ?

3435. La cause de ce phénomène est la même  
que celle de la circulation, et elle réside dans une  
double circonstance dont les physiologistes n'ont  
jamais tenu aucun compte, quoiqu'ils en aient  
toujours reconnu l'existence ; je veux parler de  
l'aspiration et de l'expiration des parois des vais-  
seaux. Car le sang est destiné à porter la vie sur  
tous les points du système, à nourrir et à réparer  
les organes. Mais pour que sa destination ne soit

pas animée, il faut nécessairement qu'une partie du liquide soit absorbée par les surfaces qu'il arrose. A finit que ces surfaces soutirent au liquide les surs naturels; il faut encore qu'elles lui rendent le rebat de leur élaboration; en d'autres termes, à finit qu'elles aspirent et qu'elles expirent. Or cette double fonction ne peut avoir lieu sans que le liquide soit mis en mouvement; et ce mouvement doit être d'autant plus constant et uniforme que cette double fonction est inhérente à chaque molécule de la surface des vaisseaux (3436). La circulation chez les animaux n'a donc pas d'autre mécanisme que chez les végétaux (3437); et ce mécanisme une fois admis, toutes les anomalies de l'expérience s'expliquent sans effort.

3438. Le mercure se maintient à la même hauteur, soit du cœur ou près du cœur, parce que ce n'est pas l'action du cœur qui l'y maintient, mais l'action des parois des vaisseaux.

3439. Toute surface qui aspire, si elle est flexible, doit être à son tour, pour ainsi dire, attirée par la substance aspirée, ce qui est évident, et est donc évident aussi qu'à la faveur de cette seule aspiration on explique les mouvements de systole et de diastole du cœur et des artères. Le cœur se dilate libre sur la majeure partie de sa surface, en sorte l'organe qui trouve le moins de résistance dans ce mécanisme, et dont les mouvements sont les plus marqués. Quand ses parois internes aspirent, ou, si l'on veut, s'assouissent contre le liquide, il se contractera; quand au contraire ses parois internes expireront, repoussées avec par le liquide qu'il repousse, le cœur se dilatera. Mais comme le jeu de cet organe est énergique et brusque, sa masse, ses mouvements sont tout entiers à la vitesse de la circulation dans le système des artères, qui, dès lors, autre que son propre d'aspiration et d'expiration, offre manifestement des mouvements isochrones avec les battements du cœur. Ajouter à cette cause accessoire des battements artériels, les mouvements imprimés par l'aspiration aérienne des animaux, et les circonstances de la circulation, il s'en suit de nécessairement plus de problèmes résolvables.

3440. Je n'ai pas besoin d'en citer un exemple, lequel a été bien démontré par les physiologistes, qui attribuent à un quatuorzième la cause de la mort d'un fœtus, à l'absence d'un fœtus d'un grand espace de temps, sans qu'il y ait eu de sang, ou d'un fœtus qui ne peut pas que cela soit le cas.

les orifices amputés de ces vaisseaux ainsi, cette circulation aurait l'air d'un têtard mort avant l'opération. Le sang s'écoule aussi bien de vaisseaux amputés. Or le phénomène n'a lieu que lorsque cet organe animal plein de vie. Du reste, on n'occasionnerait jamais de tels effets en effet, au microscope, le revenir sur ses pas, comme par réseau des anastomoses; on s'arrêter brusquement, puis mouvoir de nouveau, comme encore au corps de l'animal, placé sous l'influence des mou

## § II. Globules du sang

3441. Depuis que Malpighi et ont parlé des globules charriés, les micrographes n'ont presque fait d'observations, en y ajoutant qu'ils. Les globules du sang ont été publiés par le philosophe de l'observation. On formerait une bibliothèque de globules publiés sur ces corpuscules hardiment, l'on ne posséderait pas la somme de deux vérités bien m'attacherai pas à réfuter pied mes, je pourrais même dire les cienne méthode d'observation. Les uns ont représenté chacun de ces globules comme un sac emprisonnant un noyau considérés comme des corps ment spontanés, dupes en cela de la mécanique de mouvements qu signalées, en parlant des globules (1456); d'autres enfin ont apparence de précision mathématique globules sanguins formaient s'ajoutant bout à bout. La perte de temps, quand on peut remplacer par la démonstration rationnelle d'exposer les faits qu l'aide de la nouvelle méthode.

3442. Les globules du sang ont des dimensions et des formes qui paraissent dans le même animal, mais qu'il est alers, quoique dans des limites

3443. Les différences quelquefois on observe dans les évaluations

1. *Revue de l'anatomie*, Second 1 de l'année microscopique, tom. IV, 18

ont laissées du diamètre de ces globes non-seulement du peu de dimensions de ces petits corps, des procédés qu'on a suivis dans le et surtout de la grande difficulté à mesurer avec exactitude des petits, à un grossissement de 100 à 150. Aussi les nombres consignés dans un auteur, si toutefois ils ont été le même instrument et par le même vent-ils être considérés moins comme de la dimension réelle, que comme ports qui existent entre les globules divers animaux soumis à cette obser-

dimensions des globules varient suivis; les formes et les dimensions des les espèces.

z l'homme (pl. 8, fig. 21, d) on les a à  $\frac{1}{150}$  et même à  $\frac{1}{200}$  de millimètre; chez tous les individus de cette espèce, circulaire.

dimensions et cette forme appartiennent aux globules des autres mammifères. z les oiseaux, les poissons, les quadrupèdes, ils sont elliptiques; ceux de (pl. 8, fig. 21, b) atteignent jusqu'à 1 millimètre, et ceux de la salamandre les plus gros connus.

Ces globules varient à l'infini dans la même goutte de sang, mais les nites, il est vrai, très-rapprochées, on les observe immédiatement au microscope (\*).

Quelques instants après leur séjour dans l'eau qui sert à les séparer, en étendant fin de les faire mieux distinguer, ils ont des variations qui ont donné plus d'une idée aux observateurs. Car lorsqu'ils sont les vaisseaux, ou immédiatement retirés, ils ne se présentent qu'avec la

temps nié l'existence, chez les insectes, d'une manière à celle des animaux vertébrés. Dans la suite de cet ouvrage, j'avais déjà indiqué que l'on ne voit véritable dans les antennes des cloportes, écrit ce fait que de souvenir; il me manquait la grande partie de mes notes que j'ai recouvrées avec ce que, dès 1827, j'ai observé une circulation dans les antennes à 25 articulations analogue à celle des tipules. La circulation par saccades, correspondant aux palpitations de la partie postérieure du corps. Chaque articulation

forme de globules hyalins et de la plus grande simplicité. On les voit, au sortir de la veine, passer et repasser les uns au-dessus des autres, entraînés en sens divers par les courants variés du liquide; et à la faveur de ces mouvements tout à fait automatiques, on les croirait jouissant de mouvements spontanés.

3448. Mais, ce qu'on peut très-facilement observer sur les globules des batraciens (pl. 8, fig. 21, b), quelques instants après qu'ils sont sortis du vaisseau, et qu'ils ont séjourné dans l'eau pure, ils commencent à acquérir des formes et des dimensions nouvelles; ils s'étendent insensiblement (\*\*), et alors on aperçoit, dans leur centre, une espèce de noyau (b') : bientôt la couche externe, qui se confond de plus en plus, par son pouvoir réfringent, avec le liquide (b''), finit par disparaître tout à fait; le petit noyau (b''') reste, s'étend et disparaît à son tour. D'autres globules, au lieu de s'étendre sous forme elliptique, s'étendent sous forme sphérique; enfin si la quantité d'eau qui sert de menstrue est suffisante, tous ces globules disparaissent en s'y dissolvant, et quelques heures après on n'en trouve plus un seul dans le liquide. Cependant il ne faut pas perdre de vue qu'à mesure que ceux-ci disparaissent, d'autres peuvent être dans le cas de se former par la fermentation du liquide. En conséquence il sera bon de procéder à l'expérience dans un lieu frais et à une température basse.

3449. On conçoit qu'à une certaine époque de l'observation microscopique, les globules des batraciens sont dans le cas de ressembler exactement aux globules des mammifères (3444).

3450. Ceux-ci, primitivement sphériques, offrent, lorsqu'on approche le porte-objet de l'objectif (563), un point noir dans leur centre, et une auréole transparente (pl. 8, fig. 21, c); le point noir disparaît, lorsqu'on éloigne une seconde fois le porte-objet. En s'appliquant contre la lame du porte-objet, par suite de l'évaporation de l'eau, ces globules se présentent avec la forme (c'), parce qu'alors la substance, se refoulant vers les bords,

offre comme chez les *chamae* (3288), un double courant inverse, et l'on voyait les globules passer de l'un à l'autre des deux courants. J'ai observé le même phénomène de circulation dans l'articulation médiane de la patte du *Myrmica viridis* (Lamk.), *podura viridis* des autres auteurs, petit pou verdâtre et ventru que l'on trouve sur les luzernes.

(\*\*) Les micrographes qui ont publié les mesures de ces petits corps ne se sont pas doutés de cette circonstance, qui pourtant est capable de fournir des résultats très-divergents, selon qu'on mesurera les globules après un plus ou moins long séjour dans l'eau.



forme tout autour du globule une espèce de bourrelet.

3451. Ces globules, d'un si beau rouge sur les planches des micrographes (pl. 8, fig. 21, *a a'*) n'offrent quelque chose d'analogue aux figures classiques, que lorsqu'ils sont recouverts de la matière colorante; mais dès que la matière colorante, entraînée par l'albumine soluble qui s'épaissit, s'est retirée sur les bords du porte-objet, alors on voit évidemment que chaque globule est incolore et d'une transparence éblouissante. C'est principalement sur les globules grandement elliptiques des batraciens qu'on peut très-bien voir cette circonstance; on n'a qu'à observer la circulation sur la queue du têtard, ou sur la patte de la grenouille, on s'assure avec la dernière évidence que ces ellipses sont entièrement incolores. L'expérience est tout aussi décisive peut-être, quand on a eu soin d'étendre d'eau pure le sang le plus fortement coloré des mammifères; car alors la matière colorante étant plus délayée, et par conséquent presque inappréciable au microscope, les globules paraissent incolores, dès le début même de l'observation.

3452. Il faut cependant, en cette circonstance comme en bien d'autres, tenir compte de l'effet ordinaire de la lumière sur les corps albumineux (1552), toutes les fois qu'ils commencent à altérer l'homogénéité de leur organisation (1499), en s'imbibant d'eau; ils prennent alors en effet une couleur un peu jaunâtre. Par réflexion (568), ils reprennent leur première blancheur.

3453. Telles sont les illusions auxquelles les globules du sang peuvent donner lieu, sous le rapport de leurs formes. Étudions maintenant leur nature chimique.

3454. Un acide minéral, l'acide hydrochlorique, par exemple, commence par déterminer la formation d'un noyau sur les globules encore homogènes (*b'''*, pl. 8, fig. 21). Mais ce noyau, trace évidente d'une coagulation, varie de forme et de position dans chaque globule. L'acide hydrochlorique, à la longue, finit par dissoudre le globule en entier.

3455. L'ammoniaque et l'acide acétique concentrés dissolvent presque instantanément ces globules.

3456. La chaleur les coagule et les durcit. L'alcool produit le même phénomène.

3457. Or des globules hyalins, solubles dans l'eau, l'ammoniaque, l'acide acétique, l'acide hydrochlorique concentrés, coagulables par les autres acides, par la chaleur, par l'alcool, sont évi-

demment de simples globules d'albumine, des molécules organisées.

3458. Chacun de ces globules peut être considéré comme de l'albumine, d'abord dans le *sérum* du sang, à l'aide d'un moyen quelconque, et ensuite précipitée de ce milieu soit par la neutralisation, soit par l'évaporation de celui-ci. Cependant les précipités d'albumine qu'on obtient par l'alcool n'offrent jamais un coagulum informe; cela est vrai; mais les précipités d'albumine qui ont lieu par l'évaporation spontanée du menstrue qui les tenait en suspension représentent si bien tous les phénomènes d'un y ajoutant une matière colorante rouge, qu'on croirait avoir sous les yeux du sang véritable, que l'on dépose une certaine quantité d'albumine de l'œuf de poule dans un excès d'acide hydrochlorique concentré; bientôt l'albumine d'abord coagulée en blanc (1554), se dissout dans l'acide, en le colorant en un violet qui sera ensuite au bleu. Si on décante alors le liquide hydrochlorique, et qu'on l'abandonne à l'évaporation spontanée, on verra se précipiter une poudre blanche, qui, observée au microscope, n'offrira que des globules très-petits, sphériques, égaux entre eux, et que l'œil le plus exercé fondrait facilement avec les globules du sang.

3459. Or on accordera aisément que les propriétés de ces globules varieront en raison de la quantité de menstrue qui s'évaporerait dans un donné, et de bien d'autres circonstances accessoires; en sorte que ces globules pourraient avoir des grosseurs et des formes différentes, à différents âges, les mœurs, l'espèce et le sexe des animaux soumis à l'observation.

3460. Nous avons déjà obtenu des globules analogues, en saturant violemment l'acide hydrochlorique avec de la baryte (5580); le précipité qui se pose alors de superbes globules (pl. 8, fig. 21, quelques-uns (*a*, *b*) offrent même un noyau dans leur centre.

3461. Le noyau que l'on remarque dans quelques globules du sang des batraciens (pl. 8, fig. 21, *a*, *b*) la plupart des autres c'est un simple effet de l'acide (3450), ce noyau, dis-je, n'est que l'albumine; la dissolution successive des diverses couches du globule albumineux. Car la couche externe du globule venant à s'imbiber d'eau la première s'étend la première dans le liquide, acquiert son imbibition et par son aplatissement, un pouvoir réfringent plus faible que les couches internes, qui, dès ce moment, se montrent opaques que la couche externe. Lorsque la

externe s'est entièrement dissoute, la us interne subit la même modification, : suite jusqu'à la couche médiane ; le it par disparaître entièrement.

### III. Coagulation du sang.

utre ces globules albumineux , le sang re en solution de l'albumine liquide en le abondance ; ce dont on s'assure au e, soit en laissant dessécher spontanément étendu d'eau (on observe en effet xouche albumineuse (1499) (pl. 4, fig. 15) mment ne saurait être le produit de la out à bout des globules sanguins), soit int par l'alcool ; en tenant l'œil au mi-on voit en effet les globules enveloppés *gutum* membraneux qui se forme ino-ux dépens de la partie liquide.

herchons à découvrir la nature du qui sert à rendre cette albumine plus qui, par sa neutralisation ou son éva-la dépose sous forme de globules, les-nt dans le *sérum* et voyagent sans se s les vaisseaux. L'analogie de composi-ique et de circulation, entre le liquide gnes (3308) et le sang, m'avait d'abord user que le menstrue de l'albumine, chez mme chez celui-là, n'était autre que itique. Macquer et Homberg avaient é un acide dans le sang ; Proust y a

l'acide acétique ; Berzélius y indique, ans tous les tissus , du lactate de soude sse, qui, d'après ce que nous avons plus haut, n'est qu'un acétate albumi-ude et de potasse (3375). Cette hypo-il est vrai, en opposition avec l'alcali-tée du sang au sortir des vaisseaux ; alcalinité aurait bien pu n'être que con-: l'acidité, et il aurait pu arriver ce que, is eu déjà l'occasion de constater à in sel ammoniacal acide et devenant itact de l'air (934). Mais l'alcalinité con-ang le plus fraîchement tiré des vais-la coagulation produite par un acide u, ne permettent pas de douter que le e l'albumine ne soit un alcali. Cet alcali, soude (1507) et surtout de l'ammo-7) dont les auteurs ne tiennent aucun dont on reconnaît avec évidence les di-1 microscope.

e fois ce principe admis, la coagula-anée du sang n'offre plus aucune explicable. Car l'acide carbonique de

l'atmosphère, l'acide carbonique qui se forme dans le sang, par son avidité pour l'oxygène (1979), ou par suite de la fermentation spontanée des éléments du sang lui-même, sature le menstrue de l'albumine, qui se précipite comme un caillot. L'évaporation de l'ammoniaque, et surtout l'évapo-ration de l'eau du sang qui sort fumant de la veine, abandonnent à leur tour une quantité proportion-nelle d'albumine dissoute , et la masse se coagule d'autant plus vite que le liquide sanguin était moins aqueux. Je pourrais ajouter que la fermenta-tion acide (3173) est susceptible de se manifester, immédiatement au sortir des vaisseaux, dans un liquide élevé à 37° de température, et renfermant simultanément de l'albumine insoluble et du su-cre (3397), lequel acide rendrait la saturation du menstrue plus rapide.

3465. La précipitation globulaire de l'albumine, dans la capacité des vaisseaux de la circulation, présente moins de difficultés encore à résoudre. Car l'absorption de la partie aqueuse ou liquide du sang, par les parois des membranes, suffirait à l'explication , s'il n'était pas possible d'admettre qu'à chaque instant le menstrue alcalin peut être saturé par les résidus de la nutrition (3435), que les parois rejettent à leur tour, dans ces canaux destinés à charrier à la fois les éléments organisa-teurs et les produits de la désorganisation ; comme cette saturation se fait avec lenteur et gradation ; sans violence et sous l'influence d'une cause identique, il s'ensuit que le précipité globulaire s'effectue avec plus de régularité, et que les glo-bules enfin sont presque tous égaux entre eux.

### § IV. Analogies du sang (\*).

3466. Il suffit de jeter les yeux sur les résultats analytiques qu'a fournis l'étude du suc de *Chara* (3308), celle des séves glutineuses et qui se concrè-tent au contact de l'air (3421), celle du lait (3360), et celle du chyle , pour en saisir, d'un seul coup d'œil, l'analogie avec les résultats analytiques du sang. Même albumine dans ses deux états de solu-tion et de précipitation globulaire ; mêmes sels : hydrochlorate de soude et de potasse, phosphate et carbonate de chaux, sels ammoniacaux, acétates albumineux de potasse et de soude (*lactates de Berzélius*) (3387) , qui chez les *Chara* sont rem-placés par une dissolution de tartrate de potasse dans l'acide acétique albumineux ; même coagula-tion spontanée au sortir des organes de la circu-

(\*) *Annal. des sciences d'observation*, tom. II, pag. 416, 1829.



sèche, cette matière paraît noire, dont elle a la cassure et le brillant soumise au feu dans un appareil change ni de forme ni de couleur; andres de ce résidu n'ont pas plus de ferrugineuses à Vauquelin qu'à orsqu'une série d'expériences a fausses inductions, il arrive sou- ontre le nœud de l'anomalie, dans e en apparence accessoire, et que le avoir jetée, dans le cours de sa pour mémoire. En effet Vauquelin qu'il reste une matière insoluble furique, très-abondante, qui est rouge et bien plus riche en fer dissoute. Comment Vauquelin a-t-il nsidérer, comme matière colorante ère dissoute plutôt que la matière sans doute parce qu'il trouvait ères albumineux dans la première onde. Quoi qu'il en soit, il est auquelin n'a trouvé que des traces matière colorante du sang, c'est éré que sur des traces de matière

us et Ingelhart procèdent à leur ère différente de celle des auteurs mployent une plus grande quantité e parties sur une de caillot). Ils olution à 75° centig.; il se précipite e rouges qui, lavés et séchés, sont ux comme de la matière colorante x, l'albumine reste dans la liqueur. eut-on ne pas voir que ces flocons albumine coagulée par la chaleur et matière colorante qu'elle a entraî- l est vrai qu'il reste de l'albumine mais ceci n'est plus une difficulté, (1511) que l'albumine se coagule ar la chaleur que la quantité d'eau t plus considérable. Du reste, la ue par Berzélius se comporte en- actifs, exactement comme l'albu- substance obtenue par Berzélius me partie de son poids de cendres ron cinquante parties d'oxyde de e phosphate de chaux et d'un peuingt parties et demie de chaux es et demie de sous-phosphate de es et demie d'acide carbonique. bumine pure ne renferme jamais e fer, on est obligé d'admettre ici sous-phosphate de fer apparten-

ment à la matière colorante pure du sang, et que le phosphate de chaux, que la chaux pure et son acide carbonique, que la magnésie enfin, provien- nent de l'albumine du mélange coagulé.

5474. Quoique la présence d'une assez grande quantité de fer dans le sang soit bien constatée, cependant ni l'acide gallique, ni l'infusion de noix de galle, ni le prussiate ou l'hydrocyanate de potasse ne produisent, dans ce liquide, aucun précipité ou aucun changement de couleur, qui y annonce l'existence de ce métal. De là Berzélius concluait que le fer n'y existe qu'à l'état métal- lique. Mais j'ai depuis longtemps fait observer (\*) que les substances organisatrices coagulables étaient capables de soustraire une substance métallique à l'action la plus énergique d'un réactif. J'aurai bientôt occasion de parler d'un mélange d'huile et de sels de fer, qui ne donne des signes de la présence de ce métal que plusieurs jours après qu'on a déposé le mélange, dans du prussiate ferruré de potasse aiguisé d'un acide. Rose a confirmé ce résultat en mélangeant de l'albumine ou de la gélatine avec du peroxyde de fer.

5475. Ainsi nous ignorerons peut être longtemps encore à quel état se trouve le fer dans le sang, et quels sont les caractères de la matière colorante pure.

## § VI. Usages du sang.

5476. On se sert du sang de bœuf, en place d'albumine de l'œuf, qui coûterait plus cher, dans la clarification du sucre (3188). On le mange à l'état de boudin. On donne celui des animaux, dont la chair ne se sert pas sur nos tables, aux poules, aux dindons, etc., après avoir eu soin de le dessécher et de l'émettre; enfin, à ce dernier état, il constitue, dit-on, un excellent engrais, même pour la culture des racines telles que la betterave, à laquelle l'animal fait con- tracter un mauvais goût.

5477. On prépare le Prusse merce, en calcinant la partie de potasse du commerce, qui est ordinairement ché, la masse est pâteuse, on jette dans l'hy- dre. La masse, du hydroc- leur fil- quier, 1827.

lation, et cela par la saturation, l'évaporation ou l'affaiblissement du menstrue de l'albumine. Or ce menstrue est de l'acide acétique chez les *Chara*; c'est un alcali (soude et ammoniac) dans le lait, le chyle et le sang.

3467. Il existe encore une autre différence entre ces diverses substances organisatrices : c'est la présence d'une substance colorante rouge dans le sang des vertébrés, des annélides, etc., mais qui manque totalement dans le sang des insectes, des mollusques, etc.

#### § V. Matière colorante du sang.

3468. La couleur rouge du sang (3467) résiste à l'action des alcalis, de l'ammoniac, des dissolutions d'alun, de perchlorure d'étain, de la noix de galle, etc.; elle est altérée par les acides nitrique, sulfurique, et même par l'acide hydrochlorique; elle ne résiste point à l'action de l'air et de la lumière, et encore moins à celle de la putréfaction. L'ébullition la fait virer au vert, quoique par réfraction elle conserve encore sa teinte purpurine. Elle varie d'intensité et même de nuances, selon que le sang observé provient des veines ou des artères (3426), et selon la constitution des individus et le genre de maladies.

3469. Les chimistes ont cherché à l'obtenir isolément; et les résultats de leurs recherches différaient entre eux du tout au tout. Brande et Vauquelin la regardent comme une matière animale *sui generis* et ne renfermant que des traces insignifiantes de fer. Berzélius au contraire, ainsi que Ingelhart et Rose, en attribuent exclusivement la couleur à la présence du fer, dans un état indéterminé de combinaison. Cette opinion est aujourd'hui la plus accréditée, et celle qui mérite le plus de l'être.

3470. Mais il me paraît évident que ceux qui soutiennent cette opinion n'ont pas plus obtenu la substance colorante, à l'état de pureté, que ceux qui soutiennent l'opinion contraire; l'albumine du sang se trouve encore en abondance dans la substance obtenue par les uns et par les autres, et lui prête la plupart de ses caractères. Il suffit de raisonner les procédés suivis par les divers auteurs, pour constater ce que j'avance, et pour se rendre compte de la dissidence qui existe entre eux, au sujet du rôle que le fer joue dans cette matière.

3471. Brande abandonne à lui-même le *sérum*

du sang préalablement séparé de la floculation. La matière colorante se décante le *sérum* qui surnage. Tous de l'albumine et de la fibrine (151) cette substance, dont quelques-uns ou moins la couleur (3468); elle se coagule par l'alcool, l'éther, la chaleur, exacte l'albumine. Elle forme, dit l'auteur, une dissolution (*suspension*, 27), qui se trouble que difficilement. Cette assertion, à moins que l'eau ne se rapporte à cette substance, ce sont des produits de la putréfaction moins conséquents moins sensibles. Sa couleur est des traces de fer; si l'expérience est peut expliquer cette disparition du fer, la combinaison soluble des molécules avec un acide produit par la fermentation s'établir nécessairement, pendant la substance a été abandonnée à elle-même, sorte que le fer de la matière colorante décolorée doit se trouver en plus grande quantité dans le *sérum* que dans le *dépôt*. Au ce que nous avons déjà dit sur l'albumine et sur le *dépôt* floconneux des corps de l'articulation du poignet (3053), il est évident que le *dépôt* formé dans l'expérience de Brande est le fait spécial de l'albumine entraînée avec elle, comme par une clarification (3188), une partie de la matière contenue auparavant dans le mélange qu'elle (\*).

3472. Vauquelin est arrivé au même résultat que Brande par un procédé tout différent. Le caillot du sang (3426) bien égoutté sur du crin, par quatre parties d'acide étendu de huit parties d'eau, et il fait pendant cinq à six heures à 70° centigrades, filtre la liqueur encore chaude, saturée d'acide par de l'ammoniac, laisse repousser le résidu à grande eau, jusqu'à ce que le baryte ne donne plus le moindre trouble à la présence de l'acide sulfurique; ce résidu d'après lui, la matière colorante pure de l'acide sulfurique dans ce procédé est à température (1519), a dû certainement et altérer en grande partie l'albumine, comme dans l'expérience ci-dessus, et la matière colorante. Aussi Vauquelin

(\*) Ce phénomène se présente fréquemment à l'observation microscopique; on voit souvent, à côté des globules véritables (3431), des précipités albumineux, qui ont emprisonné dans leur sein la matière colorante, et que les observateurs

inexpérimentés sont exposés à prendre pour du sang.

(\*\*) L'acide sulfurique dissout une faible quantité de matière (3468), tout en coagulant l'autre.

èche, cette matière paraît noire dont elle a la cassure et le brillumise au feu dans un appareil range ni de forme ni de couleur; dres de ce résidu n'ont pas plus ferrugineuses à Vauquelin qu'à rsqu'une série d'expériences a l'ausses inductions, il arrive sountre le nœud de l'anomalie, dans : en apparence accessoire, et que e avoir jetée, dans le cours de sa our mémoire. En effet Vauquelin qu'il reste une matière insoluble urique, (très-abondante, qui est rouge et bien plus riche en fer ssoute. Comment Vauquelin a-t-il sidérer, comme matière colorante ère dissoute plutôt que la matière sans doute parce qu'il trouvait res albumineux dans la première onde. Quoi qu'il en soit, il est uquelin n'a trouvé que des traces atière colorante du sang, c'est ré que sur des traces de matière

is et Ingelhart procèdent à leur re différente de celle des auteurs ploient une plus grande quantité e parties sur une de caillot). Ils lution à 75° centig.; il se précipite rouges qui, lavés et séchés, sont ix comme de la matière colorante t, l'albumine reste dans la liqueur. out-on ne pas voir que ces flocons lbumine coagulée par la chaleur et matière colorante qu'elle a entraî- est vrai qu'il reste de l'albumine nais ceci n'est plus une difficulté, 1511) que l'albumine se coagule ar la chaleur que la quantité d'eau l plus considérable. Du reste, la e par Berzélius se comporte en- ctifs, exactement comme l'albu- substance obtenue par Berzélius ne partie de son poids de cendres ron cinquante parties d'oxyde de e phosphate de chaux et d'un peu ingt parties et demie de chaux : et demie de sous-phosphate de s et demie d'acide carbonique. umine pure ne renferme jamais : fer, on est obligé d'admettre ici sous-phosphate de fer appartient-

TOME II.

nent à la matière colorante pure du sang, et que le phosphate de chaux, que la chaux pure et son acide carbonique, que la magnésie enfin, proviennent de l'albumine du mélange coagulé.

3474. Quoique la présence d'une assez grande quantité de fer dans le sang soit bien constatée, cependant ni l'acide gallique, ni l'infusion de noix de galle, ni le prussiate ou l'hydrocyanate de potasse ne produisent, dans ce liquide, aucun précipité ou aucun changement de couleur, qui y annonce l'existence de ce métal. De là Berzélius concluait que le fer n'y existe qu'à l'état métallique. Mais j'ai depuis longtemps fait observer (\*) que les substances organisatrices coagulables étaient capables de soustraire une substance métallique à l'action la plus énergique d'un réactif. J'aurai bientôt occasion de parler d'un mélange d'huile et de sels de fer, qui ne donne des signes de la présence de ce métal que plusieurs jours après qu'on a déposé le mélange, dans du prussiate ferruré de potasse aiguisé d'un acide. Rose a confirmé ce résultat en mélangeant de l'albumine ou de la gélatine avec du peroxyde de fer.

3475. Ainsi nous ignorerons peut être longtemps encore à quel état se trouve le fer dans le sang, et quels sont les caractères de la matière colorante pure.

### § VI. Usages du sang.

3476. On se sert du sang de bœuf, en place d'albumine de l'œuf, qui coûterait plus cher, dans la clarification du sucre (3188). On le mange à l'état de boudin. On donne celui des animaux, dont la chair ne se sert pas sur nos tables, aux poules, aux dindons, etc., après avoir eu soin de le dessécher et de l'émietter; enfin, à ce dernier état, il constitue, dit-on, un excellent engrais, même pour la culture des racines telles que la betterave, à laquelle le fumier animal fait contracter un mauvais goût.

3477. On prépare le bleu de Prusse du commerce, en calcinant un mélange de parties égales de potasse du commerce et d'une matière animale qui est ordinairement du sang desséché. Dès que la masse est pâteuse, ce qui a lieu à la température rouge, on la jette dans l'eau, on l'y délaye, on la jette sur un filtre. La liqueur contient de l'hydrocyanate de potasse, du sous-carbonate, de l'hydro-sulfate et de l'hydrochlorate de la même base. On traite la liqueur filtrée avec de l'eau dans

(\*) Sur les tissus organiques, § 99, tom. III des Mém. de la Soc. d'hist. nat. de Paris, 1827.



laquelle on a fait dissoudre deux parties d'alun et une partie de sulfate de fer. Il se fait aussitôt une vive effervescence, et d'une autre part, un précipité abondant, qui, après avoir été bien lavé, passe du brun noirâtre au brun verdâtre, du brun verdâtre au brun bleuâtre, et enfin à un bleu de plus en plus prononcé. Ce n'est qu'au bout de vingt-cinq jours qu'il a acquis la plus belle teinte de bleu. On jette sur un filtre, on laisse égoutter, on partage le dépôt en masses cubiques qu'on verse dans le commerce. Dans cette opération, l'action désorganisatrice de la potasse a facilité la combinaison, aux dépens de la matière animale, d'un volume de vapeur de carbone et d'un volume de gaz azote, qui, s'associant à la potasse, forment du cyanure de potassium. Ce sel, jeté dans l'eau, la décompose, et se transforme ainsi en hydrocyanate de potasse, qui, mis en contact avec un sel ferrugineux, se transforme en hydrocyanate de peroxyde de fer, lequel est d'un beau bleu. L'alun est employé ici pour favoriser la double décomposition.

### § VII. Applications.

5478. CHIMIE. — Wochler ayant découvert que l'urée pouvait être considérée comme un *cyanite d'ammoniaque*, qu'on reproduit artificiellement en faisant passer dans l'ammoniaque du gaz cyaneux, l'urée que Prévost et Dumas ont signalée dans le sang ne serait-elle pas le produit des procédés de leurs expériences (5428) ou celui de la désorganisation violente au moyen de laquelle s'est opérée l'expérience?

5479. CHIMIE MÉDICALE. — L'ammoniaque guérit de l'ivresse, et ce fait s'explique très-bien par les réactions chimiques. Car l'ivresse provient de la coagulation du sang produite par l'alcool qui passe dans les veines; le torrent de la circulation s'obstrue par intermittence; tel organe reprend la vie quand l'autre la sent affaiblir; de là perte d'équilibre, et au summum de l'effet, espèce d'asphyxie ou trouble général dans tous les organes qu'alimentait la circulation, dans l'organe de la pensée, comme dans les organes d'une tout autre élaboration. Or l'ammoniaque, ingérée dans l'estomac, pénètre dans le torrent de la circulation par le même mécanisme que l'alcool; et ce menstrue rend à l'albumine sa solubilité, au torrent de la circulation sa fluidité et son cours ordinaire.

5480. Il serait plus difficile d'expliquer quel procédé l'eau-de-vie en petite quantité de l'ivresse occasionnée par la bière.

5481. Le docteur Lower paraît être le premier qui ait signalé le cas où la saignée du sang trouble, d'un rouge clair sale, et qu'il est marbré et rouge blanchâtre en refroidissant. D'autres médecins ont eu l'occasion d'observer du sang semblable qu'ils ont pris pour du lait (1). Samuel Ledel fait également mention d'un sang dont le sang était blanc. En 1829, le docteur s'est présenté au docteur Gendrin (\*\*). Le professeur Christison, d'Édimbourg; Lassaigue et le docteur G. A. Zanarelli, témoins du même phénomène. Enfin, en 1830, le docteur Fabre nous en a montré une fois qui ressemblait à du lait marbré de couleur de chocolat. Depuis la publication de la première édition de cet ouvrage, l'apparition de ce phénomène est devenue moins extraordinaire, et susceptible de se rattacher à une rationnelle explication.

5482. Dans tous ces cas malades, on observe comme dans l'ivresse, que le sujet éprouve des vertiges; le sang coule par saccades; si on laisse tomber quelques gouttes sur le sang, il se produit une effervescence manifeste, et de l'acidité de ce sang; et en peu de temps le sang prend la couleur de chocolat au lait; abandonne le sang à lui-même, au bout d'une demi-heure, il se forme un caillot d'un blanc médiocre, nageant dans une grande quantité de fluide blanc, opalin, et tout à fait semblable au lait. L'ancienne méthode aurait pu chercher laborieusement, au fond du creux de la main, les différences qui pourraient fournir un caractère distinctif de ce lait de nouvelle apparence. Mais on avait déjà prononcé d'après de tels errements. La nouvelle méthode, habituée à considérer le sang non comme une unité, mais comme un mélange, n'eut pas de peine à trouver l'explication de ce simple changement de menstrue du même sang. En effet, le sang ordinaire est alcalin, et c'est l'acide qui sert de menstrue à l'albumine dissoute, et qui sert de véhicule à la suspension de la matière colorante. Mais si tout à coup un acide quelconque venait à s'introduire dans le torrent de la circulation et à saturer l'alcali qui sert de menstrue à l'albumine, il se produirait dans les vaisseaux le même phénomène qui se reproduit dans nos laboratoires; le liquide se coagulerait, et se transformerait, selon que la proportion d'a-

(\*) Collections académiques, tom. II et IV.

(\*\*) Voy. *Annal. de se. Observat.*, tom. II, pag.

ou moins considérable. Mais la coagulation, qui sert de moyen de clarification et de décoloration en industrie, ne manquera pas de colorer le sang en enveloppant dans ses ramifications la matière colorante; et, dès lors, le sang se partagera en deux parties, en un caillot blanchâtre plus ou moins rouge d'un côté, et en un sérum limoné de l'autre; et l'ancienne méthode avec étonnement que ce sérum ne contenait aucune trace d'albumine; ce qui est un prodige aussi étonnant que celui du jus de raisin clarifié, lequel ne contient plus que

ces faits tout matériels, qu'il nous soit permis d'ajouter une hypothèse. L'introduction de l'acide dans les vaisseaux ne serait-elle pas capable de donner lieu à la formation de l'acide, l'accident dont nous venons de parler? En effet, que la réaction de l'albumine donne naissance à de l'acide acétique. L'homme, cet accident a été observé après l'acide avait pris en plus ou moins grande ou dans un état plus ou moins grand de une boisson spiritueuse; et dans les cas, nous trouverions encore la même chose, dans les produits alcooliques, la digestion, qui commence par être et finit par devenir acétique.

**PHYSIOLOGIE.** — La circulation n'est invisible au microscope que par la marche des globules; en sorte que, sans la présence des globules, la circulation la plus parfaite serait imperceptible à nos yeux; dans ce cas, nous prononcerions que le tissu observé est dépourvu de système vasculaire, qu'il n'y existe pas la moindre trace de circulation; ce qui était arrivé aux micrographes, avant la publication de cet ouvrage; aussi ne se fût-il pas scrupule d'admettre l'existence de vaisseaux privés de circulation; tels étaient à l'époque les infusoires. Chez les animaux vertébrés, on admettait l'existence de membranes, mais privées de vaisseaux, mais même l'existence, enfin des membranes douées de vitalité et pourtant inorganisées; telle est la membrane de l'amnios (2022). Cette manière de raisonner commence à passer; et chacun conçoit (je dis chacun de ceux qui sont permis de concevoir), chacun conçoit que les globules n'étant qu'un précipité particulier, un liquide peut se trouver éminem-

ment albumineux, sans offrir encore le moindre petit globule. Mais une fois que les observateurs se seront familiarisés avec le tracé de la théorie vésiculaire, ils ne trouveront pas la moindre difficulté à concevoir, comment un tissu particulier peut être vasculaire, sans offrir la moindre strie de liquide coloré; en effet, la circulation n'ayant lieu que dans le dédoublement de deux ou plusieurs cellules accolées par tout le reste de leur périphérie, elle ne saurait pénétrer dans les tissus qu'engendrer et qu'enveloppe chacune de ces cellules, que par le point où ces tissus tiennent organiquement à la cellule qui les a engendrés, c'est-à-dire par le *hile* de chacun d'eux. Or, si ce hile, au lieu de se dilater assez pour laisser passer la matière colorante, conserve son imperforation, et n'admet, comme toute autre paroi, que la portion liquide du torrent de la circulation, la circulation qui se distribuera dans son sein, par le même mécanisme que la circulation générale, sera entièrement incolore.

3486. Partout où vous rencontrerez un réseau analogue à celui de la fig. 40, pl. 10, vous devez prononcer que là il existe une circulation vasculaire; car la circulation seule est en état d'arrondir ces canaux et de faire qu'ils s'abouchent tous entre eux. Enfin ne perdons pas de vue qu'il n'existe pas une cellule, qui ne s'alimente par une circulation qui la longe, et que toute membrane dans laquelle rien ne circule est à l'instant frappée de mort.

3487. La formule de la formation du système vasculaire se réduit à fort peu de termes. Supposez une cellule douée de la vie, c'est-à-dire du pouvoir d'aspirer les liquides pour se les assimiler et les transformer en tissus de cellules plus internes: celles-ci prendront naissance sur la paroi de la première, et elles aspireront à leur tour le liquide, pour élaborer à leur tour. Placées côte à côte les unes des autres et aspirant à la fois le même liquide, dès que celui-ci sera absorbé, elles s'aspireront pour ainsi dire elles-mêmes, elles s'accrocheront après avoir produit entre elles le vide; mais le liquide arrivant cependant en abondance, par suite de l'aspiration de la cellule externe, la circulation se maintiendra sur une zone quelconque; il continuera à écarter les parois des cellules contiguës, parce que sa quantité sera toujours supérieure à la puissance d'aspiration des tissus; en les tenant écartées, il arrondira le canal qu'il se creuse, car un liquide ne se comporte pas autrement entre des parois élastiques; en revenant sur lui-même, ce canal continuera à se



frayer une route, en tenant d'autres cellules dédoublées; le vaisseau s'anastomosera; et ainsi de suite à l'infini. En un mot, les cellules contigües s'accoleront par toutes les régions de leur périphérie, qui aspireront assez énergiquement pour absorber la portion de liquide répandu entre elles; et le liquide qui circule sera confiné là où l'aspiration, si puissante qu'elle puisse être, ne saurait l'absorber. La plume à la main, chacun pourra prendre une idée plus pittoresque de ce mécanisme, au moyen de deux ou trois traits tracés sur le papier.

3488. TROU DE BOTAL. — Le phénomène général de la vie n'est que la reproduction indéfinie du même phénomène, de même que le plus gros cristal est que l'assemblage de cristaux de même forme. Ce que vous avez observé sur la molécule que votre œil, armé d'un verre grossissant, est dans le cas de mesurer dans tout son ensemble, se répète, avec la même simplicité, sur l'organe le plus considérable que l'œil ne peut plus observer que par portions, et dont la structure ne se complique que de notre impuissance. L'aspiration inhérente à la paroi organisée d'une cellule (3487) nous a donné la cause de la circulation ; et elle nous explique à elle seule le phénomène de la respiration générale.

3489. Tant que la branchie placentaire fonctionne, le sang du fœtus est appelé sur ce point et refoulé ensuite de ce point dans le fœtus ; mais arrivé aux ventricules, la circulation serait arrêtée au passage, si le cœur était un organe imperforée. Or le cœur n'étant plus un organe , mais un assemblage de parois d'organes cellulaires , une espèce de *trivium* organique ; à l'époque de la vie fœtale, le sang veineux qui vient de la branchie placentaire trouve , après s'être distribué dans tout le corps du fœtus , pour revenir s'hématoser au placenta, un passage libre , à travers la paroi médiane des deux ventricules du cœur. Ce passage a reçu des anatomistes le nom de trou de Botal. A cette époque , les poumons sommeillent , repliés sur eux-mêmes, comme une glande ordinaire ; ils sont passifs ; ils s'alimentent par la circulation qui leur arrive d'une manière accessoire ; ils ne réagissent sur elle, que dans l'intérêt de la nutrition de leurs tissus spéciaux. Bientôt une révolution totale s'opère dans le système. La branchie placentaire a fait son temps ; ses tissus vieillissent et tendent à s'oblitérer ; le sang est déjà sollicité vers des régions plus jeunes ; les poumons se réveillent et s'épanouissent ; le fœtus s'élance vers l'air

qu'ils appellent de toute leur et membranes qui l'asphyxient crève fort ; les poumons se dilatent ; ils remplacent le placenta ; le sang s'y porte avec impulsion en revient avec une impétuosité comme, pour y arriver, le sang ne par la veine cave, le ventricule pulmonaire, et que, pour se reporter vers la périphérie du corps, il ne que par la veine pulmonaire, le ven et l'aorte, le trou de Botal doit être peu près comme le serait la commune de deux canaux parallèles, qui raient en outre par les deux extré pulsion du courant était donnée à l des parties opposées de cette espèce lorsqu'il s'agit de canaux élastiques de communication qu'abandonne. par conséquent dans l'intérieur du vide, doit s'obstruer aussitôt, ses s'agglutiner sans retour. De là vien de communication des deux ventri nent sans retour, ou, pour me ser de l'anatomie, que le trou de Bot qu'au lieu d'une seule cavité, le co désormais distinctes. Mais ce qui cœur des poumons, doit se passer, même loi d'aspiration, dans le cor qui est pour ainsi dire le cœur d même force d'aspiration qui abandon pour se porter aux poumons, la m dans la fonction qui hématoze, con rer l'ancien canal de communication fœtus ; le trou de l'ombilic s'oblité qui circule près de son ouverture. lement par un autre chemin ; ligature suffit pour arrêter une hé tielle.

3490. Le cœur, comme on le voit  
tomie générale, une forme accessi-  
organe, sans la présence duquel  
concevoir la vie. Chez les animaux  
veloppés, il acquiert une plus gran-  
que chez les animaux d'un ordre  
parce qu'il affecte des formes et d  
plus caractéristiques. Mais lorsque  
arriver à la loi physiologique de la  
faut avoir grand soin de se débarrasser  
idées de l'école, et surtout de se débarrasser  
langage qui ne sont empruntés  
d'animaux; et il serait  
rapport, que l'ensei-

ent son langage; il ne sert qu'à jeter lité sur une question bien simple, et à facile à comprendre le mécanisme le appliqué que nous connaissons. La notation, en effet, prenant le cœur pour point de la circulation, a consacré l'expression à désigner tout vaisseau qui porte le sang : région quelconque vers le cœur, et d'artère, à désigner toute espèce de il porte le sang du cœur vers une région quelconque. De là il est arrivé que le sang se trouve tantôt dans une veine, tantôt dans l'artère, dans la veine cave, qui apporte le sang de la périphérie au cœur droit, et puis dans l'artère pulmonaire, qui porte le sang veineux du cœur vers les poumons; et qu'on trouve le sang dans la veine pulmonaire, qui rapporte le sang au cœur gauche, pour porter le sang du cœur gauche dans l'aorte. C'est une nomenclature aussi embrouillée qu'elle est applicable à l'ensemble du règne animal. Nous nommons les poumons pour point de départ de la circulation; considérons les deux poumons comme deux anses à parois plus musculaires que les veines, comme deux réservoirs plus élastiques; ils sont libres par une plus grande surface, comme deux anfractuosités du réseau sanguin; les capillaires des extrémités du corps sont parallèles et contigus, l'un veineux, l'autre artériel; les capillaires du réseau pulmonaire, artériel et hématosé depuis les capillaires pulmonaires jusqu'aux capillaires des extrémités ou de la périphérie du corps; et dès ce moment l'artère pulmonaire se nommera avec raison artère pulmonaire, et la veine pulmonaire veine pulmonaire; et c'est un grand progrès de la physiologie que d'avoir réformé le langage; réformé de fausses idées, qui restent en dépit de toute explication ultérieure.

Le cœur est l'organe de la respiration est le levier de la circulation; ce qui intercepte le bienfait de cette circulation cause la mort; vous pourriez tuer un animal de l'une des extrémités; mais vous ne le priveriez pas de la circulation de l'une quelconque des portions; il y a une communication essentielle entre les courants inverses et juxtaposés. Et par conséquent, le cœur n'a pas plus de privilège que la veine cave, que l'aorte, que la veine ou l'artère pulmonaire; la suppression de l'une de ces branches de la vascularité cause la hématurie, et frappe de mort les tissus.

3492. C'est l'aspiration pulmonaire qui attire le sang et lui imprime l'impulsion en vertu de laquelle il circule. La suppression complète de la respiration frappe de mort comme la foudre; car la circulation est dès ce moment condamnée au repos, elle manque de toutes les qualités par lesquelles les cellules des tissus se revivifient. La suppression du cœur n'éteint pas tout à coup la vie; elle l'appauvrit plus vite chez tels animaux que chez tels autres; et chez la grenouille, après lui avoir extirpé le cœur, on aperçoit encore la circulation s'opérer plus ou moins régulièrement, ou par saccades plus ou moins brusques.

#### 3493. INTRODUCTION DE L'AIR DANS LES VEINES.

— Les chirurgiens n'ont été que trop souvent témoins de cet accident, dont les effets sont si terribles. Malheur à eux, si par l'ouverture béante d'une veine, il s'introduit une certaine quantité d'air; le malade perd connaissance, il frissonne, il éprouve des vertiges, il appelle à son secours, il étouffe, et le chirurgien n'opère plus que sur un cadavre. L'explication de ce phénomène, si embarrassant sous l'influence des idées classiques, découle si naturellement des principes développés dans cet ouvrage, que je ne sache pas d'objection possible contre elle. Les parois des veines sont douées de la faculté de l'aspiration, ainsi que les parois de tout vaisseau; car les cellules qui les composent ne sauraient s'alimenter que par aspiration. Mais si tout à coup le liquide circulant venait à s'épuiser, elles s'aspireraient elles-mêmes, elles s'agglutineraient nécessairement entre elles; et alors le canal circulatoire serait oblitéré! Un tel accident serait, sans aucun doute, de peu d'importance, s'il arrivait dans une région extrême, sur une extrémité: il n'affecterait qu'un organe d'une importance secondaire, et le sang n'y reviendrait pas moins par une autre voie, après s'être revivifié au poumon. Mais si l'accident arrive sur une veine d'un certain calibre, et dans le voisinage du poumon, il s'ensuivra une suppression de l'aspiration même; suppression mortelle, si elle est complète, douloureuse et pénible, mais de peu de durée, si la suppression n'atteint pas tout l'organe à la fois. Car poussé à la suite du sang veineux par le poids seul de l'atmosphère, dans le premier instant, l'air tiendra les parois du vaisseau écartées; mais il ne tardera pas à être absorbé par ces parois, qui dès ce moment se rapprocheront d'une manière irrévocable; la circulation ne trouvera plus d'issue par ce point, et si ce point s'étend sur tout le réseau pulmonaire,



général; et pourtant il est facile de n'ont jamais fait en cela que de décrire rticuliers. Quant à la distinction générale externe ou séreuse, surface interne r, c'est un caractère inhérent à toute ame, et de membrane, qui ne sauraient is posséder ces trois rapports. Autant distinguer dans un corps donné, ractère spécial, ses trois dimensions s, largeur, longueur et profondeur. On au vaisseau une couche musculaire; e, il est des vaisseaux dont les parois assez d'épaisseur, pour présenter une on en apparence fibreuse; ce qui est natomistes le caractère distinctif du aisse ce caractère est inhérent à la région se le vaisseau, et non au vaisseau lui-on peut concevoir un canal vasculaire t dépourvu de ce caractère-là. On le t s'effacer peu à peu, à mesure que le : la circulation se distribue entre des e moins grandes dimensions; et là, au e, on a de la peine à distinguer quelque lui appartienne en propre. C'est un ent, ce n'est plus un canal; l'anatomie, néral ne distingue que par les dimen- ne à ces dédoublements le nom de vais- illaires. Mais les grands vaisseaux et le même ne sont pas autre chose que d'ana- acités, que d'analogues interstices; le cule seulement entre des parois plus organisées, et qui ne sauraient s'orga- sorte, sans devenir musculaires. Car s vu (1563) que le muscle était un em- indfini de cellules allongées, dans le uelles on remarque une spire qui est a contractilité. Or rien ne saurait s'or- i cellules de développement, que sur le s cellules; les cellules d'approvisionne- les qui forment le tissu cellulaire ou le aux (1481), n'étant que des cellules éphé- es cellules qui ne sont destinées qu'à se ces cellules de développement. Donc qui se développe participe de la nature , et fonctionne d'une manière plus ou ergique, selon qu'il appartient à telle 'à telle région, et selon qu'il est placé uence d'un plus ou moins fort courant Mais il est évident que la puissance d'a- l'une paroi découle de la puissance de ration (1926); en conséquence, les s fortement organisées sur le type mus- spireront plus puissamment que les

autres; et elles aspireront les produits élaborés avec une puissance consécutive. Mais si ces parois ne sont pas fixées par les couches qu'elles recouvrent, si elles forment une anse dans une cavité sous-jacente, la paroi vasculaire sera nécessairement douée de la propriété d'avancer vers la capacité du canal et de s'en éloigner alternativement, de se contracter et de se dilater; car une membrane qui attire, avance; une membrane qui repousse, recule; de là les mouvements de systole et de diastole, bien plus prononcés chez le cœur des animaux supérieurs que sur les veines et artères de petit calibre, mais dont on trouve des traces évidentes chez certains canaux vasculaires des insectes, qui n'offrent pas la moindre analogie de forme et de structure intime avec le cœur des animaux supérieurs; de là les pulsations artérielles, indices d'organes que parcourt un sang plus apte à la nutrition, laquelle n'a lieu que par aspiration et expiration.

3498. TORSION ET LIGATURE DES ARTÈRES. — Les chirurgiens modernes ont signalé l'immense avantage qu'offrait la torsion des artères sur la ligature, dans le but de prévenir les hémorragies. Rien n'est plus conforme à la théorie. On sait que le caoutchouc ne se soude intimement que par ses bords rafraîchis au ciseau. Nous avons reconnu la même propriété au gluten (1342); et le tissu des membranes est chimiquement identique avec l'albumine insoluble, qui elle-même est identique avec le gluten. Or la torsion qui suit une amputation met en contact, par ses bords fraîchement entaillés, la paroi du vaisseau que la ligature ne mettait en rapport qu'avec la surface vieillie de l'autre paroi; la soudure doit s'opérer plus vite et d'une manière plus complète par le premier procédé que par le second; l'un de ces procédés s'oppose dans tous les cas avec le plus grand succès aux hémorragies, que l'autre ne prévient pas toujours. Aussi, a-t-on constaté que le résultat de la torsion est d'autant plus heureux que le tissu de l'artère a été déchiré en plus de lambeaux et de lanières.

#### § VIII. Médecine légale.

3499. En 1825, Lassaigue avait publié un travail destiné à faire distinguer les taches de sang des taches de rouille. En 1827, Orfila étendit cette idée, et entreprit de guider les chimistes experts appelés devant la loi pour reconnaître la nature et l'origine des taches que l'instruction est dans le cas de découvrir sur les armes et les vêtements



servant de pièces aux procès. Dans ce mémoire, l'auteur apprenait à distinguer une tache de sang, d'une tache de tritoxyle de fer, de la matière colorante de la cochenille, du bois de Brésil, du bois de Fernambouc et autres substances semblables; et sur l'indication des réactifs, l'auteur se faisait fort de reconnaître une tache de sang, alors même qu'elle n'aurait eu que le volume d'une tête d'épingle. Tel était alors l'esprit qui présidait aux recherches de chimie, et partant à celles de médecine légale; aux yeux du chimiste, le sang était une unité et non un mélange; il avait des caractères *sui generis*, que l'on ne soupçonnait pas même pouvoir être la somme de tous les caractères des éléments, qui rentraient dans le mélange; et le chimiste était tellement assuré de l'infailibilité de sa méthode, qu'en l'absence de toutes les preuves d'une autre nature, et alors que la vie de l'accusé eût dépendu de la seule expertise légale, il n'aurait pas hésité à déclarer, en son âme et conscience, et en vertu de ses deux ou trois réactions chimiques, que la tête de l'accusé devait tomber. C'est une chose singulière que la manière dont la science, qui se montre si peu rassurée sur l'exactitude de ses résultats, dans le laboratoire et l'amphithéâtre, ou en présence d'un auditoire compétent, devient tout à coup hardie jusqu'à la témérité, tranchante jusqu'à l'outrecuidance, dès qu'elle se trouve seule, en face de juges incapables de la contrôler, et d'un accusé qui n'entend pas son langage. Il n'est peut-être pas une des questions qu'elle traite, qui ne soulève les opinions les plus contradictoires, dès que le hasard l'amène à l'ordre du jour de la polémique médicale; et en face des tribunaux, on ne manque jamais de voir l'expert, même le plus inhabile, donner une solution, comme si elle était la seule, et prononcer un jugement comme un article de foi! Conséquence d'une législation qui a plutôt en vue la constatation d'un fait pour arriver à la punition d'un coupable, que la constatation d'un fait, pour arriver à prévenir de pareils délits, pour améliorer le coupable et l'amener à réparer ses torts envers la société. Du premier point de vue, la législation doit s'adjuger le privilège d'infailibilité, afin d'avoir toujours l'air d'être juste, et de se soustraire à l'odieux qui s'attache à de pareilles erreurs.

3500. L'expertise légale sembla sortir comme d'un rêve, le jour où nous osâmes opposer à ce système une ou deux idées fort simples, auxquelles elle n'avait jamais songé. Nous rappelâmes que le sang, n'étant pas une unité, mais un

mélange de substances, dont la chimie légale n'avait pas les moyens de distinguer le tritoxyle de fer, et les diverses plantes végétales; qu'il était facile le hasard, ou la malveillance, dans le cas d'associer artificiellement la plus illusoire, les éléments inorganiques que la nature a créés, le sang, lequel, d'après les premières épreuves, et qui sont aujourd'hui, n'est qu'un mélange dissolu d'une portion d'albume sous forme globulaire, une la même substance, enfin des substances terreuses, et une matière colorante, grands rapports avec les matières rouges de beaucoup de végétaux avec celle de la garance, matière pour nous sont l'analogie du sang. Et en même temps pour joindre la théorie, nous faisons passer, savants, des taches artificielles faites, avec les réactifs indiqués dans le PREMIER MÉMOIRE, exactes tache de sang ordinaire; et par les mêmes méthodes, tout simplement du blanc d'œuf et de la poudre que nous y avons plongée et lavée, sachet de toile. En effet, une goutte, déposée sur un linge ou sur une plaque, prenait en séchant tout l'aspect de sang placée dans la même condition, mises en contact avec les réactifs indiqués dans le PREMIER MÉMOIRE, se comportaient EXACTEMENT comme le sang ordinaire: Lorsqu'on trempe le linge dans l'eau distillée, on voyait la tache descendre au fond du vase sous forme de rougeâtres (641); et une espèce de filaments ductiles, en filaments, ressemblant à du sang, en était ensanglanté; le vase, toute l'eau se colorait en rouge, et n'altérait pas cette couleur; le vase se colorait en rouge, et le rendait bientôt plus rouge, et sulfurique la décolorait, et s'ils étaient concentrés, l'essai ne fût pas très-étendue d'essai occasionnaient un précipité.

(\*) Voyez notre premier mémoire, tom. CII, pag. 335 d'anatomie, tom. IV et

on de noix de galle y produisait. Si on exposait à l'action de la de verre, on voyait la tache umée ramenait au bleu le papier ie. Enfin une goutte d'acide hycentrée, appliquée sur la tache décolorait pas instantanément, t pas été lavée à l'eau; et si elle e ce n'était qu'au bout de dix à elon que la dose d'albumine, qui re colorante contre l'acide, était ande.

e d'Orfila à la main, et avant ertissement, il n'est pas un chicole d'alors qui n'eût prononcé nt la loi, que notre tache artifiche de sang. Mais, disais-je, ce peu compliqué; il est obtenu ssez grossière; et combien d'auon pas trouver dans la nature, nt encore des caractères plus de plantes à suc coloré qui n'ont d'une manière comparative! et supérieurs à celui-là ne parvienstenir, si l'intérêt de la démonsle devoir de poursuivre ces ? ne peut-il pas arriver tous les ince tombe par hasard dans de ée sur du linge ou la lame d'un fois ces deux substances se trouir la même tablette! Dans comrez-vous donc pas exposé à venir la vindicte publique, et à faire aide de l'expertise contre la eux innocent!

les portèrent; car elles excitèolent malgré leur modération. d'abord à la société philomathite une voix à Larrey, qui était pré-

*Il faut donner la publicité la la plus grande à ce travail.* Je ie certaine confiance à l'Acadé; le secrétaire en donna lecture à : un accompagnement de grands ortait à chacune de nos phrases uand la lecture fut terminée, le mie légale s'écria, avec l'accent nte irritation que d'une convicème : *Tout ce que dit M. Rasemièrre partie, est faux.* Pour uteur apporta à la séance sui, où, amendant et corrigeant nière ses premières indications,

substituant les mots *rosé* au *blanc grisâtre*, *décoloré* au mot *à peu près incolore*, etc., l'auteur se réfutait encore plus lui-même que nous ne l'avions fait. Mais cependant il fallut bien convenir que, même avec toutes ces corrections, le premier mémoire à la main, les taches artificielles se comportaient comme les taches naturelles; force fut de trouver un nouveau réactif pour distinguer les unes des autres. Vauquelin indiqua à Orfila ce réactif tant désiré, qui était que par l'ébullition le sang contractait une couleur bleu verdâtre, que ne contracte pas la tache artificielle dans le même cas; dès ce moment l'auteur triomphant, par un petit stratagème fort excusable, sans doute, dans sa position, mais que nous devons pourtant relever dans l'intérêt de la nôtre, opposait à notre réfutation un réactif que notre réfutation n'avait nullement rencontré dans le premier mémoire.

Nous lui répondîmes que nous n'avions eu à réfuter que le premier travail, et qu'il était par trop adroit de nous accuser de n'avoir pas réfuté d'abord tout ce qu'Orfila serait dans le cas de publier par la suite; qu'il nous suffisait maintenant du témoignage d'Orfila lui-même, pour démontrer combien son premier travail était dans le cas d'induire en erreur la justice, puisque l'auteur avait oublié le seul cas difficile de la question, et, d'après lui, le réactif principal en cette matière. Nous avions eu donc raison de réfuter un semblable travail, et de fournir à l'auteur une occasion de réparer cette faute.

Cependant, ajoutons-nous, le second travail d'Orfila ne doit pas être le dernier; et nous venons encore lui fournir l'occasion d'en rédiger un troisième. Car d'abord, la couleur bleu verdâtre que le sang contracte par l'ébullition, n'est telle que par réflexion et sur de grandes quantités; par réfraction, le sang, même après une ébullition prolongée, conserve sa couleur rose. Mais comment constater ce caractère sur une tache de sang de l'épaisseur d'une membrane, ou bien, comme s'en contentait d'abord Orfila, grosse seulement du volume d'une tête d'épingle? Comment faire bouillir de pareilles taches, sans les étendre, et comment en voir la couleur bleu verdâtre, quand elles sont étendues? Cependant, afin de ne laisser en rien nos taches artificielles en arrière, nous annonçâmes que par l'ébullition elles contracteraient la même couleur que le sang ordinaire, si on avait soin de déposer, dans l'albumine fraîche, un sel de fer d'un côté et un peu de tannin de l'autre, qui, en se rencontrant pendant l'ébulli-

tion, imprimeraient cette coloration à la dissolution de la tache artificielle. Enfin nous terminions en portant le défi de signaler une nouvelle réaction du sang, que nous ne fussions pas en état de reproduire dans nos taches artificielles. Jusqu'à ce jour ce défi est resté sans réponse.

5502. Mais tout cela fut imprimé dans le *Journal général de médecine*, mais rien de tout cela ne fut lu à l'*Académie de médecine*; on y écoutait la lecture des notes d'Orfila, le bureau avait ordre de supprimer la lecture de nos réponses. Orfila demanda qu'on nommât des juges pour décider la question; nous acceptâmes, mais à une condition, qui était que les juges fussent compétents et chimistes, et en aussi grand nombre que l'Académie en trouverait dans son sein; on se garda bien d'accepter la proposition; l'Académie voyait dans une question aussi grave, plutôt la position de son collègue Orfila, que la question elle-même. Le président nomma, pour faire un rapport, quatre juges seulement: Adelon, collègue d'Orfila à la Faculté; Delens, membre du conseil royal de l'instruction publique; Villermé, qui se trouvait, par la nature de ses recherches, en rapport avec l'autorité d'alors, et un autre membre placé à la Faculté sous la dépendance d'Orfila et des autres professeurs; et parmi ces quatre juges, sans doute fort impartiaux, pas un seul chimiste, pas un membre qui se fût une seule fois occupé de la question. Nous nous rendîmes pourtant à l'invitation, après avoir fait nos réserves, et nous convinmes de la méthode à suivre pour arriver à un résultat positif. On se procura un certain nombre de lames de verre, que l'on recouvrit les unes avec du sang de pigeon, et les autres avec mes taches artificielles. Elles portaient toutes un numéro d'ordre, qui était consigné sur une feuille indiquant celles qui appartenaient au système naturel, et celles qui appartenaient au système artificiel. Je restai dépositaire de ce papier, après y avoir fait apposer la signature de ces membres. Nous laissâmes sécher spontanément ou au feu les unes et les autres de ces taches; et l'on se donna rendez-vous pour la série d'essais. Dans ces essais, on devait prendre une tache quelconque, la soumettre à l'analyse, prononcer sur sa nature, et signer la décision; alors nous devions rechercher l'indication du numéro d'ordre, et voir si la tache était réellement une tache artificielle ou naturelle. Il est évident que pour que le mémoire d'Orfila fût en défaut, il suffisait qu'une seule fois il eût porté ces quatre juges à se méprendre; car, devant la loi, on n'y revient pas à deux fois; et si l'on s'apercevait d'une erreur, ce

ne serait certainement qu'après la loi aurait rendu les effets de l'irréparables. Tout cela était comais ces messieurs se ravisèrent, commencèrent par ne pas vouloir qu'un premier mémoire d'Orfila, vu qu'il abandonné lui-même; en même temps saient de constater, dans leur rapport ce mémoire n'avait été abandonné que par suite de la lecture du nôtre subterfuge plus curieux que les repoussant le premier mémoire voulaient juger le nôtre qu'avec leur; concevez-vous? et ils nous ajoutèrent à notre premier mélange était propre à réfuter le second. s'écrièrent-ils, qu'on ne saura tache de sang de votre tache artificielle démontre que par l'ébullition le savez-vous cela sur votre tache arveux bien, répondais-je; mais vous dit cela qu'après coup; permettez à la tache primitive ce que j'ai répété à l'auteur qui s'amendait; ou bien votre rapport votre manière d'approcher à une question aussi gravesieurs n'étaient pas venus pour question, mais pour faire un paraissait fort avancé. Enfin, peu que, sans rien préjuger, les commissions bien s'occuper des taches fabriquées dans la première séance que je leur offris; ils la regardèrent aussi, et puis ils se regardèrent l'un d'eux eut dit: C'est une tache table, les autres le dirent presque. Nous eûmes recours au numéro précisément tout le contraire, artificielle. « Comment! comme juges; eh! mais c'est vrai, nous fait assez d'attention; mais voyez plus jaune sur les bords, un lée, etc. » Alors je cherchai, à la liste, le numéro d'ordre d'une tache choisie celle qui me semblait offrir extérieurs qui dans la tache avait paru fixer plus spécialement l'attention des messieurs, et je la soumis à leur rent pris au piège; ils la contredisaient tache artificielle, et prononçaient différait aucunement. Je leur d'ordre qui indiquait la véritable. Dès ce moment



différences qui, disaient-ils, leur avaient avant cette indication. Cette comédie une bonne fortune pour la cause que je, si l'Académie entière avait pu se trouver. Mais je me hâtai de baisser le de partir; j'écrivis à l'Académie ce que. On s'attend bien que la lettre ne fut pas le monde se tut, les juges et les parties; et l'impression toutes les pièces du procès. changea de place, et fut transportée haire de la Faculté. Là, armé de deux erres à patte, remplis, l'un de ce que le r appelait *le sang de M. Raspail*, et *sang de bœuf*, Orfila en démontrait la : avec un accent dont son auditoire n'a erdu le souvenir. Nous continuâmes la ue nous nous étions imposée, en lais- ôtée toutes les fûtes de consolation que ionnions à l'amour-propre offensé (\*); ndimes du temps ce qu'il aurait été ab- : notre part, d'attendre des hommes de

es les fois qu'à cette époque nos savants coalisés se a défaut, ils ne manquaient pas d'avoir recours à périence de feu Vauquelin, pour intéresser d'une l'une autre le paisible vieillard dans la colère com- umelin savait beaucoup de choses; il manipulait e dans le principe; mais il manquait de l'art du les faits et de poursuivre une analogie; aussi, de- mort de Fourcroy l'eut abandonné à lui-même, ses bèrent dans les faits de détail, et se dépanillèrent du cachet que la philosophie du grand professeur prime jusqu'alors. Vivant sur l'immense réputation y lui avait laissée en héritage; et ne trouvant plus i personne qui eût acquis le droit de le contrôler, us ses travaux subséquents un abandon et un lais- , que, le plus grand nombre de fois, il évalait à l'œil et les poids à la pointe de la lame de son qu'ensuite il faisait concorder le calcul, en retrau- une espèce de compromis, un chiffre à ce résultat u suivant. Aussi il n'est pas une seule analyse or- lide par ce vénérable vieillard qui nous ait jamais oindre confiance; et l'expérience de chaque jour tre que nous ne nous étions pas trompé. e circonstance, Vauquelin, obsédé par tant de gens une cette question, ne pouvait manquer de prendre 'infaillibilité de la science que la justice invoque. a'on était en droit, dans tous les cas, de prononcer, tifie, sur la nature des taches rouges. Nous nous ette phrase à ce sujet : « Il est fâcheux qu'un chi- respectable et aussi habile que M. Vauquelin ait ité de son nom à un semblable système d'investiga- sot fut répété, commenté par les intéressés; et l'on eillard une lettre que les rédacteurs du *Journal de eale* insérèrent, et à laquelle nous répondîmes, en mut textuellement, dans le *Journal général de mé- igé* alors par Gendrin, qui depuis... mais alors... réponse, nous rappelions que la chimie commet de

l'époque; et nous n'avons pas attendu longtemps; il n'est pas aujourd'hui un bon esprit qui ne sente avec quelle réserve il faut traiter devant la loi de semblables matières. Quant aux experts, ils sont les mêmes qu'alors; choisis par l'accusation ou par l'administration de la police judiciaire, ils sont inamovibles en quelque sorte comme l'autorité dont ils relèvent; Orfila est doyen de ceux qui jugent; il est juge de ceux qui enseignent; membre du conseil royal de l'instruction publique, son livre est de droit universitaire. Cependant son livre ne fait plus foi; on décide bien encore, avec une certaine assurance, devant la loi, que telle tache est ou n'est pas du sang; mais l'expert a grand soin, avant tout, de prendre de bonnes informations auprès du juge d'instruction, et souvent même auprès de l'accusé, pour s'assurer, par une autre voie que la chimie, si l'accusé est vraiment coupable du délit; et à l'incohérence et au laconisme de son rapport, on voit bien que pour décider de la nature d'une tache rouge, il a

trop fréquentes erreurs sur les questions qui sont soumises ordinairement à ses investigations, pour qu'elle n'ait pas à douter de son infaillibilité, dans les questions plus solennelles et plus rares, où sa sentence est dans le cas de décider de la vie d'un accusé; et nous citons un cas récent où, malgré toute son expérience, le doyen des experts devant la loi, avait déclaré avoir reconnu tous les caractères d'un vin de Macon ordinaire, dans le contenu de trois bouteilles, que les renseignements de police démontrèrent être un mélange d'eau de puits et d'eau-de-vie de pomme de terre colorée avec de la myrtille; le fraudeur avait même oublié de faire entrer le tartrate de potasse dans le mélange. Le fait ne fut pas nié; mais la colère de la chimie médicale dépassa toutes les bornes; elle en devint poétique, Comme monument du style et de l'urbanité de la polémique de ce temps-là, nous ne pouvons nous dispenser de transcrire textuellement un échantillon de la littérature chimique, que nous retrouvons dans le *Journal de chimie médicale* (tom. IV, pag. 255), journal rédigé alors par MM. Chevallier, Fée, Guibourt, Julia Fontenelle, Orfila, Payen, Gabriel Pelletan, Lassaigne, Ach. Richard, Robineau, Ségalas d'Etchepare. Voici le morceau dans sa portion la plus polie :

- « Le Nil a vu ses rivages
- » Le noir habitant des déserts
- » Insulter par des cris sauvages
- » L'estre éclatant de l'univers.

(LE FRANG DE POMPIGNAN.)

« Le Nil, c'est le *Journal général de médecine*, le noir habitant des déserts, c'est M. Raspail; les cris sauvages sont un article de ce même M. Raspail, inséré dans le même journal, en réponse à une lettre de M. Vauquelin, publiée dans le *Journal de chimie médicale*, mai 1828. »

Il nous a fallu plus d'une année pour façonner ces braves gens à un autre genre de polémique; et encore a-t-il été besoin que la plupart d'entre eux prennent des secrétaires, qui coûtent fort cher à l'État. Ce n'est pas la première fois que les nègres ont fini par humaniser les blancs.

eu beaucoup plus recours aux renseignements de la procédure qu'aux réactifs de la chimie (\*).

3503. Nous portons encore le défi de 1827 à MM. les experts; s'ils veulent obtenir une indemnité pour les frais d'expérience, et s'ils veulent soumettre les essais à des juges compétents choisis par chaque partie, nous nous faisons fort de tromper leurs réactifs plus d'une fois par séance, avec des taches que nous composerons, comme nous l'entendrons, avec des substances répandues dans le commerce; mais on prendra, contre les subterfuges et les restrictions mentales, et contre le servilisme ou la vénalité des journaux de science, toutes les précautions convenables.

3504. Après que l'Académie de médecine eut protégé de son silence le membre intéressé dans la question, que le *Journal de chimie médicale* eut vengé son collaborateur, Barruel, expert assermenté devant la loi, et préparateur des cours d'Orfila, voulant à son tour défendre les principes de son professeur, renchérit sur la hardiesse du maître, et annonça que, sans autre réactif que son odorat, il se faisait fort de distinguer, devant la loi, le sang d'homme de celui des animaux, et de celui de la femme même. Le procédé était à la portée de tout le monde; il suffisait de verser de l'acide sulfurique concentré sur le sang soumis à l'expertise, et de flairer; à l'odeur seule que dégageait la présence de l'acide sulfurique, on devait distinguer à l'instant le sang de l'homme, celui de la femme, le sang du pigeon, le sang de bouc, et quelques autres sangs dont la liste n'était pas fort nombreuse.

3505. Véritablement, là, et sans personnalité aucune, quand on est forcé de réfuter sérieusement des enfantillages chimiques, au bout desquels se trouvent des conséquences si dangereuses, tenez, vraiment la rougeur monte au front, et la sueur coule en grosses larmes du visage. Concevez-vous bien l'état de la question? Un homme flairer devant la loi; et s'il déclare sentir mauvais, une tête tombe! Oh! chimistes civilisés, vous frémissez pourtant d'horreur, quand vous lisez, dans l'histoire des druides, que le prêtre cherchait à lire, à flairer dans les entrailles d'un animal immonde, la culpabilité ou l'innocence de l'accusé! Pardon, maintenant je vais être calme.

3506. Invoquer l'odorat comme un réactif, c'est faire appel à un organe dont les indications varient à l'infini, selon les individus et selon

même les dispositions de l'individu. Un nez peut réduire au silence l'organe le plus délicat; un nez fétide peut altérer les odeurs les plus suaves. Mais le sang d'un animal ne répand toujours une odeur identique; il ne sent pas comme desséché, récemment tiré des veines, exposé en masse liquide à l'air. Versez de l'acide sulfurique sur du sang conservé deux jours dans le laboratoire, il exhale une odeur fétide et méconnaissable. Ensuite si ce sang a tombé préalablement sur des saletés, sur du sale, sur des vêtements malpropres; lorsqu'on le cherchera à le dissoudre dans l'eau, pour essayer à l'acide sulfurique, ce réactif dégagera la fois l'odeur du sang et celle de l'ordure; l'emportera certainement sur la première, et en altérera du tout au tout l'indication. Comment, tout cela, qui vous avertira d'avance, et qui vous fera dire: en ferez-vous la part? Du reste, avant de décider, même en agissant sur du sang frais, si le sang appartient à tel animal plutôt qu'à tel autre, il faudrait préalablement avoir déterminé, d'une manière précise les caractères odorants de tous les animaux qui vivent autour de nous. Comment, en effet, décider que tel sang appartient à l'homme, par cela seul qu'il n'offre pas les caractères du sang de quatre ou cinq autres animaux? ne peut-il pas se trouver un animal, par exemple, un quadrupède, les oiseaux, les reptiles, les poissons, dont le sang se rapproche, par son odeur, de celui de l'homme? On ne prévient pas de pareilles questions, on les étudie, on les fonde. Et parmi les animaux dont le sang produit que des taches du volume d'une tache de pingle, vous avez oublié celui des insectes! L'homme est exposé à écraser le plus souvent ses vêtements et sur son linge, celui de la punaise et de la punaise. Mais, ne nous contentant pas de ces inductions, qui pourtant à elles seules suffiraient pour renverser tout cet échafaudage, les esprits le plus puissamment prévenus par leurs oppositions à l'auteur les expériences les plus embarrassantes. Pressez un linge de toile trempé dans des touffes de *satyrium hircinum*, qui abonde dans les terrains humides et sablonneux des environs de Paris, puis tachez-le avec du sang humain; lorsque vous essayerez ce sang par l'acide sulfurique, l'odeur en sera celle du sang de mouton. Déposez du sang de mouton sur la chemise d'un homme, laissez-le quelque temps par une femme, l'acide sulfurique dégagera de ce sang l'odeur de la sueur d'un homme. Sur un mouchoir de poche d'un homme, la lessive, déposez un peu de sang humain

(\*) Voyez ce que nous avons révélé des visites des experts chimistes, auprès des accusés de la Force, dans le *Reformateur*, n° 319, 24 août 1835.

entre la place d'un crachat, l'acide sulfureux dégagera souvent l'odeur de bouc, et l'odeur analogue à celle de tout autre sang de mouton rencontre, en un linge, une seule trace d'excrément sulfurique en dégagera l'odeur du bœuf ou du cheval. Le sang du fiévreux a la même odeur que celui du syphilitique du paysan que celui de l'homme de sorte qu'à la faveur de cette malheureuse nous vous exposez à commettre devant les juges les plus graves, car elles sont parables; à livrer au glaive de la justice la plus innocente, et à faire absoudre coupable aux dépens de l'homme innocent au délit.

Pour couper court au subterfuge de la loi nous distribuâmes cette réfutation(\*), à défaut chimique, aux juges et jurés une affaire capitale, dans laquelle trait comme expert sur la question qui : Gay-Lussac était juré; il joignit sa voix, et le jugement qui condamna fut prononcé du moins uniquement sur des bases oculaires. Quelques mois plus tard on réfuta en son nom le travail de ; et nous pensons que l'auteur lui-même n'aurait abandonné cette malheureuse de la médecine légale.

Il ne faut pas perdre de vue que la loi inflige une peine contre le témoin qui s'expose sciemment à l'erreur.

À l'instant où nous corrigions cette loi se faisait, à la cour d'assises, une nouvelle sur les taches de sang. Elle range pour que nous la rapportions en s'empruntant au journal *le Droit*, le 2 février 1838. Un garçon jardinier l'avait assassiné son ancienne maîtresse; l'avait congédié. La justice s'étant rendue dans son nouveau domicile, on saisit la couverture de son lit, un pantalon sur lequel il avait jeté dans le grenier, et des cachés sous des outils de jardinage. Cinq désignés comme experts ont cru qu'il y avait des taches de sang sur tous ces vêtements; eux, les deux linges sont imbibés de sang de femme, et ce sang n'est pas humain. Voilà ce que porte l'accusation; mais les experts établissent la preuve. Le procureur (d'Angers) et Devergie, docteurs

en médecine, sont entendus; ils avaient d'abord pensé que les taches blanches remarquées au pantalon provenaient d'un lavage au savon. L'accusé disait : — Je n'ai jamais savonné mon pantalon, car il n'y avait sur lui aucune tache de nature à exiger un lavage pareil; si mon pantalon est décoloré, cela vient de ce que j'ai lavé avec, et de ce que, lorsqu'il est boueux, je le passe dans l'eau de puits. — Les deux docteurs chargés d'examiner si l'allégation de l'accusé est vraisemblable, ont analysé l'eau de puits de la femme Béquerville : cette eau contient beaucoup de carbonate de chaux, et a pu causer la décoloration remarquée; de plus, les experts ont lavé sans savon des morceaux du pantalon, pris aux places qui n'étaient pas décolorées, et ces morceaux ont pris la même teinte que les endroits où l'on avait cru remarquer d'abord des taches de savon. Dès lors l'explication de l'accusé est vraisemblable.

Vous le voyez, dans leur rapport, ces messieurs affirment que des taches blanches remarquées au pantalon proviennent d'un lavage au savon. Dans leur déposition, ils ne trouvent plus de savon; et ils se mettent à analyser gravement l'eau de puits, comme si tous les puits des environs de Paris n'étaient pas alimentés par les mêmes eaux, et comme si l'eau de puits n'avait pas été analysée vingt fois avant eux; et chose étonnante! ces messieurs trouvent que l'eau d'un puits des terrains tertiaires parisiens renferme du carbonate de chaux! Je suis tant habitué aux bizarreries de la médecine légale que je m'attendais à apprendre que cette eau de puits ne renfermait pas de traces de calcaire. C'est fort heureux. Quoi qu'il en soit, il n'en est pas moins vrai que la médecine légale avait pris d'abord, pour du savon ou pour l'effet du savon, ce qui n'était que du calcaire ou l'effet du calcaire; et sans l'explication de l'accusé, elle ne se serait pas aperçue de son inconséquence. L'AVOCAT GÉNÉRAL reprend en ces termes :

« L'accusation suppose que Beauvais a fait disparaître la chemise qu'il portait le jour du crime, parce que cette chemise était ensanglantée. Eh bien! on l'a arrêté deux jours après le crime; sa chemise lui a été ôtée le lendemain; si elle est trop sale pour n'avoir été portée que trois jours, la charge qui s'élevait contre lui disparaît. Nous voudrions savoir l'opinion de MM. les docteurs à cet égard.

dans les *Annales des sciences d'observation*, t. II,

(\*) *Annales des sciences d'observation*, tom. II, p. 466, 1829.



» MM. Devergie et Ollivier (d'Angers) examinent la chemise; l'un pense qu'elle a dû être portée plus de trois jours, l'autre huit jours au moins. »

Entre trois jours et huit jours, il y a encore quatre manières de répondre en médecine légale : êtes-vous pour quatre jours, pour cinq jours, pour six jours, pour sept jours? la justice vous écoutera avec la même bienveillance; parlez, pourvu que vous soyez expert assermenté. Mais comment les deux experts ont-ils reconnu ce qu'ils affirment? Est-ce au jour? l'un s'est-il placé à un jour plus favorable que l'autre? l'un a-t-il le sentiment de la couleur plus prononcé que l'autre? Est-ce à l'odorat? S'il s'agit d'odorat, ces deux messieurs doivent se récuser et céder la place à Barruel. Nous transcrivons :

« M. Barruel, chef des travaux chimiques à l'école de médecine de Paris, est entendu, et répond en ces termes aux demandes du président :

» D. Vous avez examiné des taches de sang qui se trouvent sur la couverture du lit de l'accusé; quel a été le résultat de votre observation? — R. J'ai, non pas la certitude, mais de fortes raisons de croire que ce sang est du sang de femme. Si le linge sur lequel je trouve le sang était propre et sans odeur (\*), je n'aurais aucun doute. Quand on a fait l'étude de son odorat, il est facile de reconnaître si le sang qu'on examine est de tel ou tel animal; le sexe est très-reconnaissable aussi; bien plus, je ne confondrais jamais du sang de brune avec du sang de blonde, du sang de rousse avec du sang de brune (\*\*). Il n'est personne de vous qui n'ait remarqué au bal quelle différence il existe entre l'odeur d'une femme et celle d'une autre (\*\*\*). Cependant, vu l'état de malpropreté de la couverture (\*\*\*\*), je craindrais de donner mon opinion comme ayant un caractère complet de certitude; et pourtant, j'ai vu plus de deux mille sangs d'hommes, et jamais je ne les ai confondus avec du sang de femme.

» D. Ce sang pouvait-il provenir de menstrues?

(\*) Dans le principe, Barruel n'avait nullement fait attention à cette circonstance. Il n'avait établi son système que sur du sang tiré fraîchement de la veine. Il ne commettait alors qu'une inconsequence; aujourd'hui qu'il est averti, il en commet deux, et elles sont graves.

(\*\*) Quand on lui aura dit d'avance que tel sang provient d'une saignée pratiquée sur une blonde ou sur une rousse.

(\*\*\*) Et il n'est personne qui n'ait remarqué que ces différences sont infinies, en sorte qu'il n'est peut-être pas trois

» — R. Impossible; le sang qui provient de la menstruation est parfaitement reconnu.

» D. Les diverses taches de sang remarquées sur la couverture étaient-elles de la même époque? — R. J'ai cru remarquer qu'elles étaient d'époques différentes.

» D. Vous avez examiné de petits linges sanglantés? — R. Ces linges portent des taches de sang pur, mais d'un mélange avec de l'eau.

» M<sup>e</sup> Laput. — Est-ce du sang d'enfant?

» Le témoin. — C'est possible; mais ce ne serait ni du sang de garçon et non de fille, ni d'enfant (étonnement.) »

Oui, marques d'étonnement et d'incrédulité; mais cela ne suffit pas, MM. les jurés; cause-ci, vous avez pris en pitié la chaire de l'avocat général!!! a proclamé l'innocence de l'accusé; vous avez rendu un verdict de non coupable, parce que vous n'avez écouté que votre conscience et votre bon sens. Cependant, l'odorat de cet homme, que la loi proclame expert, jouissait du talent de diviner; s'attribue, vous auriez dû condamner l'accusé; car, vous l'avez entendu, le témoin l'odorat légal a cru flairer, était un sang de femme, et ce n'était pas un sang d'homme. Grâce à vous d'avoir repoussé, de l'inculpation, un charlatanisme qui n'est qu'une insulte à la raison, une insulte à la justice. Mais, messieurs les jurés, qui vous a inspirés assistez ceux qui vous succèdent sur vos sièges; qu'ils ne pas faire servir l'heureux à votre propre expérience, à éclairer de ceux qui jugeront après vous? Apaisez de tous vos vœux la réforme complète de la pertence légale. Cette institution est en contradiction flagrante avec l'esprit de notre loi pénale, avec l'institution du jury. En tout cas, le débat doit être contradictoire; la défense doit avoir des mêmes privilèges que l'accusation; elle doit récuser comme celle-ci; elle oppose à la charge la décharge aux témoins à charge. Et

femmes à sueur odorante, qui offrent la

(\*\*\*\*) La couverture de laine la plus propre que l'on puisse se procurer, qui ne saurait modifier ou de modifier l'odeur du sang servant de preuve. Nous avons souvent eu l'occasion de remarquer que des gilets de flanelle neufs communiquent, à la sueur, une odeur tout à fait méconnaissable. L'odeur varie, selon que le linge a été porté plus ou moins longtemps, qu'il est de toile ou de calicot.

l'opposer les témoins de son choix, et des témoignages, à celui des entés devant la loi ! Là cesse toute d'instruction nomme ses experts et poursuites ; c'est son droit ; mais puisse contre-balancer la déposition sermentée, par la déposition des charge ; que l'expertise devienne, comme le sont les débats ; car il est fondé sur les règles invariables de justice. Si vous accordez à l'accusé la libre défense, s'il a la faculté d'avocat, il doit avoir celle d'invoquer qui peut fournir à son avocat un avis de défense, et tout ce qui peut charger de l'accusation. L'avocat n'a l'événement qui motive les poursuites : il invoque les témoins oculaires, l'avocat n'est pas chimiste, il désavoue l'odorat aussi subtil que l'expertise ; qu'il ait droit d'opposer à l'accusateur un chimiste protecteur, à l'avis d'un odorat négatif, aux raisons d'un état présumé, les raisons d'un état philosophe ; afin de rappeler, devant vous, l'homme qui, ayant dit en face de la loi, toute la vérité, vient profiter de votre parole pour vous donner, comme la vérité, des conspuées aujourd'hui par les nobles. Que la chimie prête son témoignage qu'un bloc de grès placé sur un homme fossile, cela ne saurait tarder qui donne deux sous pour une absurdité qui ne coûte qu'une voix devant la loi, messieurs les jurés, et vous en frémissez, une absurdité plus cher ; et ensuite tout est fini de restitution possible.

pour la question légale ; voici sur la question chimique. Il existe comme dans tout liquide de nature sels ammoniacaux, et surtout des hydrochlorates, etc. L'acide sulfurique s'empare des bases pour en faire des sels, mais encore, par la haute température il élève le liquide, il détermine une grande quantité de ces sels mélangés à l'albumine ou à l'huile même à l'acide sulfurique lui-même ; résulte une odeur caractéristique, l'infini, selon les circonstances. Et que l'acide hydrochlorique trans-

forme, en odeur caséique, l'odeur la plus fétide et la plus pernicieuse du gluten putréfié (1255), et nous aurons complété, par ce seul mot, la théorie de cette réaction, qui n'est rien moins que spéciale à l'acide sulfurique.

§ IX. *Examen critique des travaux académiques qui ont suivi la publication de la nouvelle théorie sur les globules du sang.*

3508. Qu'on ne s'attende pas à nous voir dépouiller, une à une, la foule des productions faciles ou de commande qui ont inondé la science depuis quelques années ; notre tâche serait aussi fastidieuse pour nous que pénible pour nos lecteurs. Le titre seul de ces écrits serait plus long que les nouveautés qu'ils renferment, et ces nouveautés ne vaudraient pas la peine d'une citation. Nos yeux se fatiguent, à ce chatolement de tableaux synoptiques et de chiffres, qui ne représentent jamais les mêmes valeurs. Et puis, pourquoi étaler un luxe effrayant d'érudition, pour terminer par une phrase, qui réduit toutes ces idées au rôle de tout autant d'erreurs, commises pour ainsi dire sciemment et de complaisance. Laissant donc de côté, dans cette revue, les détails des assertions et les noms de la plupart des personnages, nous n'aurons en vue, en nous occupant d'un résultat bizarre ou complètement faux, que de fournir aux lecteurs les moyens d'en éviter de semblables. Du reste, les opinions que nous voyons chaque jour venir se heurter dans les académies et dans les journaux, ne sont presque que la reproduction d'opinions déjà tombées en désuétude dans les vieux auteurs, et que l'on vient successivement présenter à la haute sanction de nos sections de physiologie, lesquelles ne demandent pas mieux que d'encourager ces sortes de travaux, toutes les fois qu'ils sont dans le cas de ramener un peu d'incertitude, sur la simplicité des nouveaux résultats.

3509. La question des globules du sang a encombré de dissertations nos bibliothèques, depuis la découverte qu'en firent les premiers micrographes ; et longtemps la physiologie a attaché, à leur présence ou à leur absence, à leur structure et à leur coloration, une importance, d'où semblait dépendre le problème de la circulation elle-même. C'était alors le beau temps des productions faciles, et la physiologie en profitait largement.

1° Les observateurs admettaient tous, que les globules du même animal possèdent les mêmes

## DEUXIÈME PARTIE.

dimensions; ils apportaient, à en prendre la mesure, une patience digne d'un tout autre sujet; et il est curieux de voir avec quel désespoir ils recherchent les causes qui amènent, entre leurs résultats et ceux de leurs prédécesseurs, une si grande dissidence. D'après l'un, le globule du sang de l'homme a  $\frac{1}{141}$  de ligne en diamètre, d'après l'autre,  $\frac{1}{161}$ ; à d'autres, il offre  $\frac{1}{166}$ ,  $\frac{1}{150}$ ,  $\frac{1}{275}$ ,  $\frac{1}{300}$ ,  $\frac{1}{333}$ ,  $\frac{1}{338}$ ; et Wollaston enfin, le plus précis des observateurs, leur reconnaît en diamètre  $\frac{1}{416}$ . Pour éviter aux élèves l'impression d'une telle discordance, nos auteurs classiques ont pris le parti de ne citer que Prévost et Dumas, à qui appartient le chiffre  $\frac{1}{338}$ . Comment se sont-ils assurés que ce chiffre était le plus exact? En aucune façon. Ils se sont contentés de la déclaration de ces messieurs, lesquels se sont battés d'avoir mieux mesuré que les autres; ce serait une personnalité que de douter de l'assertion; on se trouve bien mieux de la transcrire. Et à l'époque où nous publâmes nos premières recherches (\*), telle était la disposition des esprits les plus positifs dans leurs propres travaux, que Dulong, dans la séance du 14 juillet 1827 de la Société philomathique, n'hésita pas à déclarer, tout en condamnant les expériences de médecine légale d'Orfila (5499), qu'il conseillait comme un moyen infailible de reconnaître le sang humain devant la loi, la mesure des globules: « Ce mode d'examen, ajouta-t-il, est d'autant plus précieux, qu'il suffit de quantités très-minimes pour l'employer, et qu'il ne prive d'aucune partie de la substance, pour faire l'application des procédés analytiques. » A cette occasion, Adolphe Brongniart, le collègue de Dulong, ajouta que le sang de bœuf avait pu être distingué du sang humain, à l'aide du microscope, par Dumas son beau-frère, dans un cas de médecine légale, lorsque ce chimiste était à Genève (\*\*). Notre travail sur le sang artificiel amena Dumas à faire une rétractation authentique de cette prétention exorbitante en médecine légale (\*\*).

5510. Il ne faudrait pas croire que la divergence, dans les nombres obtenus par les observateurs, vienne du plus ou moins d'exactitude que chacun d'eux a apportée à la mesure des globules. Le plus exact des observateurs ne trouverait pas deux

fois de suite le même chiffre, de consigner les nombres qu'il obtient à chaque fois, sans qu'il lui fût connu la connaissance à la fois suivante, il aurait recours à l'emploi du micromètre, le procédé le plus exact de tout ce qu'il est difficile de faire la par le globule qui débordent les tra crométrique, ou qui se c non-seulement les rapports e la division varient, selon q recule le porte-objet; mais ce à quoi les physiologistes n' c'est que le diamètre des gl même sang, et ensuite de s un autre de la même espèc globules du sang du pléthori mètre différent de ceux du bilieux; que les globules du différent, sous ce rapport, d adulte, et ceux de l'homme ad fant; enfin que les globules d outre d'après l'état de santé c ainsi que varient à chaque es bulaires d'huile et d'albumin produire de toutes pièces (54 température est plus ou moi proportions du mélange chan du réactif est plus ou moins f globules ne saurait donc don tions variables et de simples l'on ne doit la faire entrer dar tique qu'avec cette significat l'époque de cette révélation, universitaires prennent encor scrupuleusement le tableau mètre des globules du sang d tel que l'ont dressé Prévost et oublient d'avertir que ce tal avec aucun tableau des micro époque; cependant les aute spécialement de la question, voués envers les assemblées couronnes; ces auteurs, dis plus la moindre importance à si important.

5511. 2<sup>e</sup> Après la question des globules du sang, celle des hémalogues est la question intime. Quelques auteurs mêm leur attribuer une vitalité pro

(\*) *Journal général de médecine*, tom. CII, pag. 343, 1828.

(\*\*) *Ibid.*, tom. III, pag. 399, 1827.

(\*\*\*) *Bulletin des sciences médicales*, mai 1828.

né ; car, disaient-ils, au sortir de la voit tourner sur eux-mêmes, décrire, puis osciller et se balancer dans le uns passant au-dessus ou au-dessous et puis revenant au même endroit. A, en fallait-il davantage pour voir uvements une merveille, et dans ces tout autant d'animaux élémentaires ? n'avaient pas été avertis encore que noyen d'étudier les phénomènes des : était de les comparer aux phéno- randes, et que ce qui se passait dans ent se reproduisait, avec les mêmes moyen de reproduire, au microscope, nes si jolis et si trompeurs pour des e certaine trempe ; c'est de faire le porte-objet du microscope, par tube emfilé à la lampe (1936), de l'eau globules intègres de fécule de pomme i croirait voir, à un grossissement ie armée innombrable de monades i décriraient en tous sens d'admirables Les globules du sang, au sortir d'un : se comportent pas autrement et ne pas par un autre mécanisme.

Les observateurs ont mille fois décidé des globules sur de simples effets de u'ils ne prenaient pas la peine d'éva- ombres que la réfraction dessine sur lobules, variant selon la puissance lu microscope, selon l'éloignement ient du porte-objet, selon le volume ue le diaphragme laisse parvenir au on enfin que le liquide, dans lequel le : , est plus ou moins dense, et plus ou i, c'est-à-dire selon que le globule u moins rapidement à se dissoudre ide ; on a décidé assez légèrement, : globule était tranchant sur le bord, itait bombé à la surface, tantôt que faces étaient concaves (car rien n'est paraitre concave au microscope, que nvexe d'un corps transparent, exa- nsmission des rayons lumineux). Or, éthode d'observation, exposée dans *système*, a donné la clef de toutes es, il serait bon que les compilateurs

se mêlassent un peu d'être observateurs, afin de ne plus s'imposer la tâche de recueillir, avec un égal respect, et les opinions des auteurs incompetents qui pullulent de nouveau dans la science, et les opinions des observateurs qui raisonnent et démontrent. La science ne doit plus tenir compte des absurdités qui ont précédé la découverte de la vérité ; agir autrement c'est se montrer ou incapable ou de mauvaise foi ; ce n'est pas vouloir porter de la lumière dans une question, mais l'obscurcir et l'embrouiller exprès et par ordre.

3515. 4<sup>e</sup> J'arrive à un des caractères assignés au sang, qui prouve combien on se donnait peu la peine de varier les essais, et de raisonner les résultats des expériences ; je veux parler de la structure apparente des globules du sang. Nous avons vu à quoi tenait l'illusion qui avait offert un noyau, et un noyau coloré, dans le globule du sang humain et dans le globule de la grenouille. Cette opinion, aussi vieille que l'observation microscopique, est pourtant citée, dans nos livres classiques, comme appartenant en propre à Prévost et Dumas, auteurs qui ont eu le mérite de ne pas ajouter une erreur nouvelle aux anciennes erreurs. Donné, à qui ses hautes fonctions ne laissent pas beaucoup de temps à consacrer à la démonstration de ses petits bouts de notes, a cherché à réfuter notre démonstration, sur l'illusion, qui fait paraître colorés en rouge les globules par eux-mêmes les plus incolores, et la Faculté qui compile sur ce point, comme sur tant d'autres, a adopté l'opinion de Donné presque le lendemain de la publication de la thèse de cet auteur. Nous avons dit que la matière colorante est suspendue dans le liquide sanguin, et que les globules incolores paraissent colorés en rouge, aperçus qu'ils sont à travers une nappe de matière colorante. L'expérience est peremptoire, lorsqu'on la fait sur le sang des batraciens. Nous avons dit que les globules de batraciens se redissolvent, ou s'étendent indéfiniment dans l'eau, dont on allonge le sang. L'auteur et la physiologie de la Faculté prétendent le contraire, et voici leur raison : ils avouent que lorsqu'on met de l'eau dans du sang humain liquide, observé au microscope, les globules deviennent de moins en moins apparents au milieu du liquide ; ils pâlisent et s'effacent pour ainsi dire, **MAIS ON NE LES VOIT PAS SE DISSOUDRE, SE RÉDUIRE ET FORMER des stries, comme cela arrive ordinairement pour les corps vraiment solubles (\*)**. « Je ne puis, ajoute l'auteur, mieux faire comprendre ce qui se

(\*) Thèse de Donné sur les globules, pag 10, 1830.



passé, dans ce cas, qu'en disant qu'on voit ces globules disparaître aux yeux, comme une lumière qui s'éloigne peu à peu dans l'obscurité; elle s'affaiblit d'abord, les yeux ont peine à la suivre, et bientôt on la perd de vue. » Relisez bien cette démonstration, et puis demandez-vous, si vous avez compris la différence entre la solution et la disparition dans l'eau. En admettant que l'auteur ait vraiment saisi le joint, qui sépare ces deux caractères, il aurait dû du moins nous donner la clef de l'énigme. Comment! un corps disparaît à la vue sans changer de place, et il ne se dissout pas! C'est curieux. Mais ce corps, en disparaissant, ne produit pas de stries, dites-vous? Sans doute, si rien ne s'agite autour de lui; car il serait bon, avant de parler de stries, de s'être fait au moins une idée de la cause de ce phénomène d'optique. Les stries ne sont produites que par une substance qui chemine à travers une substance d'un pouvoir réfringent différente d'elle. Placez un morceau de sucre à la surface de l'eau pure, vous verrez descendre des stries vers le fond du vase. Mais déposez votre morceau de sucre dans le fond du vase, et le morceau de sucre disparaîtra à la longue, sans vous offrir la moindre strie, tant que vous n'agiterez pas l'eau. Déposez, sur l'eau du porte-objet du microscope, un morceau de sucre, il y disparaîtra peu à peu sans vous offrir la moindre strie, si vous avez soin de ne pas agiter le liquide; mais s'il y disparaît vous serez autorisé à décider qu'il s'y est dissous. En effet, un corps qui ne change pas de place, ne saurait disparaître dans un liquide, qu'en se dissolvant, vu qu'il ne saurait disparaître qu'en confondant son indice de réfraction avec celui du liquide, et que ce résultat ne saurait avoir lieu sans une association intime des deux substances. L'explication, donnée par l'auteur, dénotait donc une parfaite ignorance des phénomènes qui caractérisent la solubilité. « Mais, ajoutait-il, pour m'assurer que, par cette disparition, les globules ne s'étaient pas dissous, je laissai évaporer, sur une lame de verre, du sang mêlé à l'eau, que je venais d'observer; il ne resta bientôt qu'une espèce de vernis transparent et entouré d'un cercle rougeâtre, dans lequel je ne pus distinguer au microscope aucune apparence de globule. C'était à la lumière solaire que j'avais jusqu'alors fait mes expériences; en y substituant celle d'une lampe ou simplement d'une bougie, j'aperçus bientôt des petits corps ronds, très-transparents, semblables à une pellicule collée à la surface du verre, et dès lors, je pensai que ce n'était autre chose que les globules du sang. » C'est encore ici,

n'en déplaise au pouvoir et à la Faculté, preuve que l'auteur n'avait certainement médité les principes d'observation microscopique qui cependant aujourd'hui servent de guide à ceux qui observent. En effet, le sang étant un liquide albumineux charriant des globules, on ne peut pas distinguer ceux-ci que tant que le sang est liquide et ils doivent être d'autant plus visibles que le sang est plus étendu d'eau, vu que le pouvoir réfringent des globules est alors plus élevé que celui du liquide. Mais à mesure que l'eau du sang s'évapore, le pouvoir réfringent du liquide se rapproche de plus en plus de celui des globules; et lorsque la dessiccation est complète, on ne doit plus distinguer un seul globule, car chacun d'eux est enchaîné dans une même densité que lui; que si, ensuite, on cherche à les découvrir dans cette nappe épaisse, on pourra vous arriver de prendre pour les globules primitifs, toutes les bosselures de la surface; les globules que vous signalez ne pouvaient donc être les globules tels qu'on les observe dans le sang liquide; cette expérience ne signifie donc rien.

Mais l'auteur tâche de la corroborer par une autre. « En observant du sang humain étendu de plus de cinquante fois son poids d'eau, et dans lequel il m'était impossible de voir des globules à la lumière du jour, je reconnus tous ces globules à la faveur d'une lampe et d'un fort grossissement, même après douze heures de séjour dans l'eau. » Ceci est absurde, j'en demande pardon à la puissance occulte de la Faculté. En effet, vraiment, il y aurait par trop de bonhomie à réfuter, d'un ton respectueux, de pareilles assertions. Car, pour établir ce fait inconciliable avec l'idée que nous devons avoir de la propriété mentescible des éléments du sang, il faut avoir eu soin de prendre exactement la même quantité de globules observés avant et après les douze heures; on aurait ainsi, du moins, une apparence de raison à assurer que ce sont les mêmes. Mais l'albumine liquide ne se coagule pas, sans changer de place, pour le plaisir de l'observateur; elle tend de plus en plus à précipiter à son tour; et quand le précipité se forme, il affecte la forme globulaire. Et qu'au bout de douze heures, les globules aura sous les yeux pourront bien venir à se faire une nouvelle précipitation albumineuse, qui aura suivi la dissolution des anciens globules dans l'eau. Que si, après douze heures, on vient encore à étendre l'albumine d'eau, il serait fort possible que ces globules de sang

redissolvissent en partie dans l'eau. environ de sang humain, dit l'auteur, de quinze à vingt fois son volume tillée, aussitôt après sa sortie de la sé en contact avec elle pendant plus jusqu'à ce qu'on n'aperçût plus que ules rares au jour, fut filtré sans u. Il resta sur le filtre une matière et toutes les propriétés de la fibrine, etite quantité sur une lame de verre, n peu d'eau, me présenta une in- antité de globules blancs et transpa- avons suffisamment expliqué cette nous occupant de l'albumine. L'au- ait attention qu'en agitant le sang ns le fouetter, on ne laisse pas que ne grande quantité d'albumine. Ces s'arrêtant sur le filtre, y prennent fibrine (1501). Or un coagulum al- bservé au microscope, paraît pavé toutes les dimensions et de toutes Quant aux globules de la grenouille, a pas vus se dissoudre, en les ob- lame du porte-objet, car il les a vus és dans le liquide. » Sans doute, ces atraitront pas se dissoudre à ceux : passer ; et ce n'est pas ainsi qu'un y prend pour assurer une circon- siste depuis le commencement jus- si, placez du sang de grenouille ité dans l'eau d'un verre de montre e lame de verre, pour prévenir fixez un globule qui ne change pas nez de temps à autre l'observer, en prendre des mesures exactes ; vous premier fait, que le globule aug- n plus de volume ; bientôt se forme opaque dans le centre d'une au- nte (3448), ou près du bord même ; u devient lui-même de plus en plus l'enfin le globule entier a fini à la paraitre à la vue. Or il est évident t l'histoire d'un seul globule san- t l'histoire de tous les autres. Mais is en frais de recherches, l'auteur lobules du sang se dissolvent dans et dans les alcalis, dans l'acide rochlorique ; ce qui le force à nous sont formés de *fibrine*. En vérité ! is comment comprendre quelque ration officielle, classique et uni- sis démontrons que la fibrine est de sipitée ; d'un autre côté, nous éta-

blissons que les globules sont de l'albumine pré- cipitée sous forme globulaire. L'université arrive avec ses quatre massiers, pour nous prouver que nous nous trompons, et pour cela elle tire la con- séquence de nos deux prémisses ; la logique uni- versitaire est de cette force-là. Puis, après avoir fait un pas en avant sur le terrain des concessions, elle en fait de suite une centaine en arrière, sur le terrain du roman et de l'imagination ; elle jette tout à coup de côté et raisonnement et micro- scope ; tout cela ne lui va pas ; l'expérience est un cercle vicieux qui amène, malgré soi, au point que l'on voudrait effacer au prix de l'or ; à bas l'expérience ! Et sans l'expérience et sans la moi- dre raison, l'auguste mère (*alma mater univer- sitas*) permet qu'on apprenne aux élèves l'apho- risme suivant, qu'elle souligne exprès (\*) : « Les » globules du sang sont pour moi des petits » corps de formes lenticulaires, composés d'un » tissu, d'un canevas, et je puis dire ainsi, » de fibrine, dans les mailles duquel de l'albu- » mine et de la matière colorante sont déposées. » Chacun d'eux est un corps vitré, moins la ma- » tière colorante. Considérés de cette manière, on » conçoit comment il se fait que les globules dis- » paraissent quand on les met dans l'eau ; celle-ci » dissout l'albumine et la matière colorante qu'elle » entraîne, et il ne reste plus que le tissu de la fi- » brine, que l'on n'aperçoit plus au milieu du » liquide, tant à cause de la matière colorante, » qui se répand uniformément et qui le cache, que » parce que sa puissance réfringente diffère sans » doute fort peu de celle de l'eau. C'est pour cela » qu'ils reparaissent aux yeux, lorsque la matière » colorante s'est écoulée sur les bords de la lame » de verre, et qu'on observe avec soin dans des » circonstances convenables avec un bon instru- » ment. » Il n'y a pas, dans ce tissu de phrases, une seule période qui ne dénote une irréflexion. L'auteur a-t-il vu le canevas ? Non, il le suppose. A-t-il vu l'albumine sortir du canevas ? Non, et d'après ses principes d'observation, il devait être impossible d'admettre qu'elle sorte, puisqu'il ne se forme pas de stries visibles. L'auteur a-t-il vu la matière colorante sortir ? Non, encore. Et cependant, si une matière colorante s'échappait à travers les mailles du tissu, il devrait se produire dans l'eau des stries rougeâtres. Mais si le tissu, ou le canevas de fibrine, se vide dans l'eau, de son albumine et de la matière colorante, pourquoi ne s'en vide-t-il pas dans le sang ? Mais si le canevas

(\*) Loc. citat., pag. 13. Voyez *Physiologie de la Faculté*.



de résidu qui permette de le comprimer; il l'enferme dans un linge à tissu serré et l'y comprime de manière à faire écouler, avec l'alcool de lavage, toute l'eau primitivement contenue dans le sang. Le résidu, de couleur brune, est détaché du linge, divisé et traité par l'alcool bouillant, avec le soin d'aciduler légèrement les dernières liqueurs jusqu'à ce que l'alcool cesse de se colorer. De là, 1<sup>o</sup> un abondant résidu blanc, 2<sup>o</sup> des solutions alcooliques acides d'un brun rougeâtre, chargées, entre autres substances, du principe colorant rouge. On filtre après le refroidissement; on sature par l'ammoniaque, qui occasionne dans le liquide filtré un nouveau précipité (5471); le résidu est essentiellement formé de matière colorante, de matières salines, extractives et grasses; on l'épuise, par l'eau, par l'alcool et l'éther, de toutes ses parties solubles dans ces trois véhicules; on reprend par l'alcool contenant 5 pour 100 environ d'ammoniaque pure; on filtre pour la troisième fois, l'on distille ou l'on évapore les solutions, et le nouveau résidu, lavé à l'eau distillée, puis séché, est, aux yeux de l'auteur, la matière colorante pure. « Pure sans doute de tout ce qu'on lui a enlevé, mais certainement plus altérée et plus impure d'autant, qu'elle n'est dans le sang, à l'état de vie. L'auteur a substitué l'acide sulfurique à l'acide hydrochlorique, pour répondre à l'objection que nous ne cessons d'opposer à tous ces procédés. Il a pensé que l'acide sulfurique rendrait l'albumine moins soluble dans l'alcool et dans l'eau bouillante, que ne le fait l'acide hydrochlorique. L'auteur est dans l'erreur, et l'acide sulfurique ne le sauve nullement des désagréments de l'acide hydrochlorique; seulement il introduit, dans la matière colorante, plus de sels insolubles que ne le fait ce dernier réactif.

5525. Les procédés analytiques de ce genre étaient sans doute dignes d'excuse du temps de Vauquelin; mais aujourd'hui ils méritent moins d'indulgence, et ils n'oseraient pas certainement se reproduire dans les journaux scientifiques, si nos sociétés savantes n'avaient pas été instituées pour conserver toutes les vieilles méthodes, fussent-elles les plus fausses méthodes, et s'opposer aux innovations, par cela seul qu'elles sont introduites dans la science par des hommes indépen-

dants. De l'essence de ces lo divers pouvoirs ont façonnées toutes les servitudes, il résulte l'enseignement universitaire a fatras de contradictions, de dér est forcé de traiter comme tout dignes d'une réfutation sérieuse mois que la publicité hebdoma académiques est fatiguée d'an que vraiment nous ne pouvons un sentiment indéfinissable de A voir comment on se rue sur puis quelque temps, on dirait q une prime aux embrouilleur pardonnez-nous cet aveu, qui les formes parlementaires, n académiques; il faut savoir ce remuer si souvent la plume des phrases, sur chaque mot tenté d'arrêter l'auteur, et de lu cer ses expériences une bonne fe

Cessez donc de publier, jus soyez sûrs de vos résultats et d ture; pourquoi autrement nous de ce que nous vous réfutons, q tard, on vous voit vous réfute

5524. La matière colorante accessoire; elle est analogue à l colorantes végétales et anima aura expliqué une seule les aura Ces sortes de combinaisons ino propriété de se dissoudre facile albumineux, et principalement nous semblent être des équival minéral, ou des combinaisons de qui est, en ce cas, le succédan Le seul moyen de le découvrir se de toutes pièces, et tout nous p associant le caméléon minéral av et traitant le tout par les sels q sang, on arrivera à reproduire rante avec tous ses caractères ce moment combien il était absu isoler la matière colorante du sa passer par une foule de réaction est de nature à changer toutes son existence.

(\*) Après le flux des improvisations hebdomadaires, est arrivé celui des compilations hostiles; espèces de salmigondis scientifiques, où le vrai se noie dans un océan de vieilles ou jeunes absurdités, enregistrées avec les mêmes signes, et transcrites avec bien plus de fidélité. Ces productions faites aux ciseaux, devraient au moins avoir le mérite de respecter les textes,

et pourtant c'est le mérite qu'elles possèdent. Nous ne pensons pas que la bonne méthode, qui a fait une exception à notre regard, nous p impossible de nous reconnaître, quand e la trouvons fidèle que lorsqu'elle m ziter.

deste thèse, le caractère du canevas. un auteur, encore plus officiel que trouver que les globules du sang, obules du lait (3360), ne sont que permanents (2064) de certains végétaux que la nature condamne à n'éclore sous les auspices de la mort et au sortir du sépulchre! Huit jours après un autre a découvert en 1837 que les globules sont incolores (3451); huit jours plus tard réclame la priorité de la découverte un quatrième annonce avoir vu des globules et des globules blancs.

Il faut mieux amortir la presse scientifique, que nos savants libéraux enveloppent, sous le palladium de leur autorité, de pareilles révélations hebdomadaires, messieurs! changez d'idée tous, car, puisque tel est votre bon plaisir; car, nous désespérons désormais de suivre dans ces régions mouvantes; perdrait trop de temps à reprendre ce que le temps nous presse. Où pourraient être les traits de nos personnalités? envelez-vous être de semblables nuages, nous et frapperaient l'air en nous fatiguant; rêvez, heureux croyants; il est des fois où la fortune ne vient qu'en dormant. Les rêves chimiques.

*e critique des analyses chimiques du sang, qui ont suivi la publication de la nouvelle théorie.*

Il faut de mettre un certain ordre dans les nombreux travaux qui ont introduit dans le monde le plus inextricable désordre, nous en donnons des détails de notre réfutation sous des rubriques, disposées de manière que les lectures préparent celle qui suit.

MINÉ. — Qu'Hewson ait cru entreprendre l'acte de la coagulation, les globules restent bout à bout pour former la fibrine, a cessé de nous frapper, en nous souvenant que l'auteur a déposé cette idée dans ses papiers, et qu'elle ne se trouve dans ses papiers posthumes. Qu'Home ait à sa façon, et ait bâti, sur cette théorie de la formation des tissus, cela nous importe encore moins; Home ne se faisait pas à émettre et de copier les plus étranges positions sociales et académiques; il a passé de porte à ces malencontreuses

conceptions; il était cité à profusion au même titre que la plupart de nos honorables. Que Prevost et Dumas aient inondé nos livres classiques de l'opinion posthume de Hewson, qu'ils aient fait adopter par nos académies la pensée qu'en pesant la fibrine, on pesait les globules du sang, et qu'en obtenant le volume de la fibrine d'un côté et en mesurant de l'autre le volume d'un globule, le calcul était en état de donner le nombre de tous les globules répandus dans une masse de sang; cela nous paraît aussi digne d'excuse de la part des auteurs que de la part des fauteurs de ces idées; nous étions alors à une époque qui menaçait de revenir, et où, pour faire passer une idée de ce genre, il suffisait d'employer un certain genre de protection. Mais que, de 1830 à 1831, alors qu'on était averti du vice du raisonnement sur lequel se fondaient de si belles choses, on ait amplifié encore le sophisme; qu'on ait cherché à compter sans voir, à obtenir avec une scrupuleuse exactitude le poids d'une simple hypothèse; voilà ce que nous ne serions en état d'expliquer qu'avec des réticences qui ne pourraient que nuire au succès de l'explication. Réfutons, comme si la chose était sérieuse, et surtout comme si elle en valait la peine.

3318. Que la masse des globules se trouve dans le caillot, et partant dans la substance insoluble que l'on est convenu d'appeler fibrine, c'est un fait qu'on ne saurait manquer d'admettre, si l'on se rappelle ce que nous avons dit de la clarification et des effets immédiats de la coagulation dans un mélange (3188); mais il est évident aussi, d'un côté, que les globules que charriait le sang ne se trouvent pas tous dans le caillot; car on en observe un nombre assez considérable dans le *sérum*; et, d'un autre côté, que le caillot ne se compose pas uniquement de globules. En effet, le sang renferme, outre les globules insolubles dans ce liquide à l'état de vie, de l'albumine dissoute en grande quantité, ce qu'on peut très-bien observer au microscope, en attaquant la gouttelette sanguine par un réactif coagulant, par l'alcool, ou par un acide. On voit, en effet, un magma membraneux se former instantanément, envelopper les globules en désordre, et offrir tous les caractères de l'albumine soluble de l'œuf, que l'on coagule de la même façon. Or, lorsque le sang arrive au contact de l'air, et qu'on l'agite dans une atmosphère imprégnée d'acide carbonique et des produits de la respiration carbonique du manipulateur, l'albumine soluble dans le liquide sanguin, à la faveur d'un menstrue alcalin, doit nécessairement se coaguler par la saturation de



ce même menstrue. Partant la théorie se joint à l'observation directe pour établir, de la manière la plus péremptoire, que tout n'est pas globule dans le caillot que le chimiste pèse avec le plus grand soin; et c'est à nos yeux le comble du ridicule dogmatique que de venir dire sérieusement aux lecteurs d'aujourd'hui, sur la foi d'une simple pesée à nos grossières balances, que le sang de l'homme renferme, sur 1000 parties, 150 globules, avec une fraction de globule équivalant à 0,8455; que le sang d'un individu de quarante-cinq ans en renferme, sur 1000 parties, 152, avec une fraction de 0,820; que celui d'un individu de vingt-six ans en renferme 128, avec une fraction de globule équivalant à 0,670; que le sang d'un individu de trente-six ans en renferme 141, avec  $\frac{1}{290}$  de globule; celui d'un individu de trente-deux ans en renferme 159, avec  $\frac{1}{129}$  de globule, etc., etc. Et il est affligeant de voir nos livres se hérissier de tableaux, où figure une pareille valeur, avec des variations et une discordance, qui menacent de nous donner des volumes *in-folio* à dépouiller, ou plutôt à mettre au feu.

5519. Les auteurs qui prennent soin d'évaluer le nombre de ces globules sont loin de s'accorder sur les procédés de manipulation. L'un sépare le caillot du sérum aussi exactement qu'il est possible; il le lave dans un linge jusqu'à ce qu'il soit décoloré. D'après lui, les globules qui sont essentiellement colorés en rouge passent à travers le linge, et se trouvent tous dans les eaux du lavage une fois que le caillot est décoloré; il chauffe alors à 70°, recueille le coagulum formé par l'élévation de température; ce coagulum ou précipité représente pour lui la totalité des globules. Et malheureusement pour l'auteur, c'est là que doit se trouver le plus petit nombre de globules, dont la majeure partie est restée dans le caillot, renfermé avec grand soin dans un linge. On le voit, tout cet échafaudage est bâti sur une hypothèse qui attribue exclusivement la matière colorante aux globules; en sorte que le chimiste croit reconnaître leur présence à la coloration. Mais si, comme il est facile de s'en assurer au microscope, les vrais globules, ceux que charriait le sang, et non pas ceux qui se forment à l'air, et peuvent, en se coagulant, emprisonner de la matière colorante; si, dis-je, les vrais globules sont incolores, tout cet échafaudage croule à la fois.

5520. Prévost et Dumas s'y prenaient autrement pour peser en masse ces globules impondérables en détail; et Thénard, dans sa dernière édition,

qui date pourtant de 1856, tome V, ne continue à transcrire la phrase stéréotypée toutes les éditions précédentes: « Le sang » déré de cette manière, fournit d'autres » dont le plus important consiste dans l'éva- » pondérale des globules, comparative » celle du sérum, dans lequel ils sont l » suspension. Admettons, en effet, contin » leur classique, que le caillot qui se pr » moment de la coagulation du sang soit » gné de sérum, ainsi qui le serait une » qu'on plongerait dans le liquide, il de » facile d'obtenir le rapport exact de cha » ces deux matières. On aura d'un côté :

Sérum formé d'eau et de matières soli

Caillot formé de globules et de sérum

» En desséchant le sérum, on aura le » de l'eau et des matières solides qu'il ren » En desséchant le caillot, on conn » quantité d'eau qu'il contenait; et si ce li » existe à l'état de sérum, il faudra défalq » poids du caillot sec, la quantité de » solides qui aura été abandonnée par le » ce qui sera facile. Cette soustraction fa » dans le caillot, formeront la totalité de » sant l'eau du sérum et l'eau du caillot, » la quantité totale de l'eau contenue dans » Enfin les matières solides du sérum pa » celles qu'on aura calculées pour le sérum » dans le caillot, formeront la totalité de » cipes solubles dans le sang. » Voilà sans de programme bien arrangé sur le papier; mais ce qui le dérange: 1° vous n'attribuez qu'au le chiffre des matières solides qui s'isolent cinération. Mais est-ce que l'albumine et li ne renferment pas aussi des matières solid si le caillot, tout composé qu'il soit de gl d'après vous, est cependant fibrineux, il part de matières solides que votre raison attribue d'un trait de plume au sérum ex ment. 2° Qui vous a dit que le sérum ne re pas de globules? L'avez-vous constaté par l vation? Non sans doute; vous le supposez. supposez encore que le caillot n'est for fait de substances organiques, que de gl laissant de côté l'albumine soluble dans l vivant, et qui se coagule à l'air au sortir de seaux; et les sels ammoniacaux et les sels organique qui l'imprègnent et que l'incin élimine également. En conséquence, tout éta tuit dans vos hypothèses, tout est faux da résultats; et il serait temps que la science m laire débarrassât enfin l'enseignement de

les chiffres se groupent avec la régularité et de précision que dans les finances, mais ne sont en définitive que dans un budget.

**MATÈRE COLORANTE DU SANG.** — Nous voyons (8) que la chimie ne saurait définir ce produit par matière colorante du sang; que la chimie cherche par tel procédé, et tel procédé tout contraire; que pour séparer le fer en abondance, et pour en offrir pas même de traces; qu'aux yeux elle est rouge, aux yeux de l'autre elle est d'une couleur moins foncée. Il est dans un pareil état d'incertitude et d'insuccès à trouver une certaine réserve dans les nomenclatures; car, en général, on évite de dire ce qu'on ne connaît pas. La chimie agit autrement; elle commence par donner un nom, sauf ensuite à trouver plus tard à changer le nom, si la chose ne se justifie pas. Le drapeau par lequel l'aventurier, le boussole, prend possession d'une terre, se croit pasmarquée sur sa carte, et qui tarde à être le rivage de son pays natal. On propose à cette inconnue le nom d'*hémoglobine*, bien plus joli sans doute que *sanguine* ou *sanguinosine*, qui est la traduction la plus exacte. Mais la matière colorante avait pris les noms de *zoo-hématine* (ou *sang animal*, des animaux aient un sang privé de fer); 2<sup>o</sup> de *hémochroïne* ou *hémochrome* (ou matière colorante du sang); 3<sup>o</sup> de *hæmoglobine*. Mais comme nous fîmes la substance revêtue de ces jolis noms, un mélange d'albumine plus ou moins avec la matière colorante plus ou moins diluée nécessairement, en vertu des règles de nomenclature, inventer un nom; et en laissant le nom d'*hémoglobine* général, Lecanu désigna, sous le nom de *hémoglobine*, la matière colorante qu'il admettait dans l'albumine; plus tard, il se sentit à retirer de la science le nom, et à conserver à la place, par une convention, le nom imposé primitivement à la matière colorante du sang. Tout ce ménage philologique ne serait que la question, si la *globuline*, en renom d'*hémoglobine*, avait revêtu un nom un peu moins équivoque qu'auparavant; mais il nous était permis de croire de propre à obtenir cette matière

colorante du sang est plus heureux que tous ceux qui l'ont précédé dans la science. Mais il suffit d'en lire l'exposé, afin de se convaincre que c'est un des pires que nous trouvions dans les livres, car c'est le plus compliqué, et celui qui fait passer le produit par le plus grand nombre de réactions susceptibles d'en altérer la nature. « Pour se procurer l'*ex-globuline*, l'auteur versait, dans du sang de bœuf, battu et préalablement étendu de 4 à 5 fois son poids d'eau, un très-léger excès de sous-acétate de plomb, filtrait la liqueur, y ajoutait du sulfate de soude qui précipitait l'excès de plomb, abandonnait le mélange à lui-même pendant quelques heures, afin de laisser opérer le dépôt du sulfate de plomb formé, filtrait de nouveau, et obtenait ainsi une liqueur d'un très-beau rouge, retenant toute la matière colorante, et ne contenant que peu d'albumine. Par une solution suffisante d'acide chlorhydrique, il en séparait ensuite ces deux substances à l'état d'hydrochlorate et sous forme de flocons bruns, lesquels étaient recueillis sur un linge, exprimés fortement, bien séchés au bain-marie, et traités à plusieurs reprises par l'alcool bouillant; après quoi la liqueur alcoolique était mêlée avec quelques gouttes d'ammoniaque, qui la troublait, la faisait passer du brun au rose, et en précipitait la matière colorante pure, sous forme de flocons rouges, qu'on lavait à l'eau bouillante et que l'on séchait. Dans cet état, le produit se distinguait par une couleur rouge de sang à l'état humide et d'un brun rouge à l'état sec, par la grande quantité de fer qu'il renfermait, par sa solubilité dans les alcalis et dans les acides, et, surtout! par sa propriété de former avec l'acide hydrochlorique un composé soluble dans l'alcool.

Or il est facile de démontrer que ce produit est encore un mélange intime d'albumine et de matière colorante. En effet, l'albumine est rendue soluble dans l'alcool et dans l'eau bouillante par la dissolution d'un acide, et principalement par l'acide hydrochlorique étendu (1534); et il est constant que l'acétate de plomb ne précipite jamais qu'une certaine quantité d'albumine.

3522. Plus tard, l'auteur a modifié ce procédé; aujourd'hui, « pour obtenir son hémoglobine, il verse goutte à goutte, dans du sang privé de fibrine, et de préférence dans du sang d'homme, avec lequel l'expérience réussit le mieux, de l'acide sulfurique, jusqu'à ce que le mélange que l'addition de l'acide colore en brun se prenne en masse. Il délaye le magma formé, par l'alcool, uniquement destiné à lui faire éprouver une sorte



de retrait qui permette de le comprimer; il l'enferme dans un linge à tissu serré et l'y comprime de manière à faire écouler, avec l'alcool de lavage, toute l'eau primitivement contenue dans le sang. Le résidu, de couleur brune, est détaché du linge, divisé et traité par l'alcool bouillant, avec le soin d'aciduler légèrement les dernières liqueurs jusqu'à ce que l'alcool cesse de se colorer. De là, 1<sup>o</sup> un abondant résidu blanc, 2<sup>o</sup> des solutions alcooliques acides d'un brun rougeâtre, chargées, entre autres substances, du principe colorant rouge. On filtre après le refroidissement; on sature par l'ammoniaque, qui occasionne dans le liquide filtré un nouveau précipité (5471); le résidu est essentiellement formé de matière colorante, de matières salines, extractives et grasses; on l'épuise, par l'eau, par l'alcool et l'éther, de toutes ses parties solubles dans ces trois véhicules; on reprend par l'alcool contenant 5 pour 100 environ d'ammoniaque pure; on filtre pour la troisième fois, l'on distille ou l'on évapore les solutions, et le nouveau résidu, lavé à l'eau distillée, puis séché, est, aux yeux de l'auteur, la matière colorante pure. « Pure sans doute de tout ce qu'on lui a enlevé, mais certainement plus altérée et plus impure d'autant, qu'elle n'est dans le sang, à l'état de vie. L'auteur a substitué l'acide sulfurique à l'acide hydrochlorique, pour répondre à l'objection que nous ne cessons d'opposer à tous ces procédés. Il a pensé que l'acide sulfurique rendrait l'albumine moins soluble dans l'alcool et dans l'eau bouillante, que ne le fait l'acide hydrochlorique. L'auteur est dans l'erreur, et l'acide sulfurique ne le sauve nullement des désagréments de l'acide hydrochlorique; seulement il introduit, dans la matière colorante, plus de sels insolubles que ne le fait ce dernier réactif.

5525. Les procédés analytiques de ce genre étaient sans doute dignes d'excuse du temps de Vauquelin; mais aujourd'hui ils méritent moins d'indulgence, et ils n'oseraient pas certainement se reproduire dans les journaux scientifiques, si nos sociétés savantes n'avaient pas été instituées pour conserver toutes les vieilles méthodes, fussent-elles les plus fausses méthodes, et s'opposer aux innovations, par cela seul qu'elles sont introduites dans la science par des hommes indépen-

dants. De l'essence de ces institutions divers pouvoirs ont façonnées de long toutes les servitudes, il résulte que la l'enseignement universitaire s'encombre de fatras de contradictions, de dénominations est forcé de traiter comme tout autant dignes d'une réfutation sérieuse. Voilà plus de trois mois que la publicité hebdomadaire de l'académiques est fatiguée d'analyses si que vraiment nous ne pouvons lire sans un sentiment indéfinissable de dégoût. A voir comment on se rue sur ces que puis quelque temps, on dirait que l'Académie prime aux *embrouilleurs* de la pardonnez-nous cet aveu, qui n'est que les formes parlementaires, ni dans l'académiques; il faut savoir ce qu'il en remuer si souvent la plume, pour des phrases, sur chaque mot desquelles tenté d'arrêter l'auteur, et de lui faire recenser ses expériences une bonne fois pour

Cessez donc de publier, jusqu'à ce que vous soyez sûrs de vos résultats et de votre pureté; pourquoi autrement nous en voyons de ce que nous vous réfutons, quand, si tard, on vous voit vous réfuter vous-même.

5524. La matière colorante du sang est un accessoire; elle est analogue à toutes les colorantes végétales et animales. Ce sera expliqué une seule fois aura expliqué Ces sortes de combinaisons inorganiques propriété de se dissoudre facilement dans l'albumineux, et principalement oléagineux nous semblent être des équivalents du minéral, ou des combinaisons de potasse qui est, en ce cas, le succédané du minéral. Le seul moyen de le découvrir sera de les séparer de toutes pièces, et tout nous porte à croire associant le caméleon minéral avec de l'acide et traitant le tout par les sels qui existent dans le sang, on arrivera à reproduire la matière colorante avec tous ses caractères; on voit à ce moment combien il était absurde de vouloir isoler la matière colorante du sang, en passant par une foule de réactions, dont la seule est de nature à changer toutes les conditions de son existence.

(\*) Après le flux des improvisations hebdomadaires, est arrivé celui des compilations hostiles; espèces de salmigondis scientifiques, où le vrai se noie dans un océan de vieilles ou jeunes absurdités, enregistrées avec les mêmes signes, et transcrites avec bien plus de fidélité. Ces productions faites aux dépens, devraient au moins avoir le mérite de respecter les textes;

et pourtant c'est le mérite qu'elles possèdent le moins. Nous ne pensons pas que la bonne méthode, qui consiste à faire une exception à notre égard; mais pour nous impossible de nous reconnaître, quand elle nous la trouvez fidèle que lorsqu'elle nous copie, et



**LE GRASSE DU SANG.** — Cette matière dans le sang par plusieurs chimistes en doute par plusieurs autres. Elle doit paraître et disparaître selon les procédés. Si on attaque le sang par un alcali, elle doit se trouver albumine; car elle devient dès lors les mêmes menstrues qu'elle, et vous le résidu, un mélange qui n'aura pas les caractères distinctifs des deux tantôt la matière grasse apparaîtra et imprégnée de matière colorante; sels ammoniacaux; tantôt combinaison de phosphate d'ammoniaque, et partant méphosphorée; tantôt oléagineuse, et use; enfin jamais la même, parce qu'il n'est pas la même que l'autre, de lui raisonner les procédés, et éclairer le matérialisme de l'expérience. On nommera graisse, l'autre l'appellera matière combinée avec l'ammoniaque; ou bien *sérotine*, *cholestérine*, la manipulation en aura plus ou moins d'importance. Ce que l'un nommera *extractif*, l'autre *osmazôme* ou *gélatine*, et le laisse entre les mains de vingt chimistes et on verra des résultats analytiques tels, préalablement averti, on serait excusé de ces vingt analyses, comme celles des différentes de sang. Ce qui doit servir de transcrire ici les diverses analyses nous trouvons dans nos journaux jusqu'à ce qu'il ait plu à ces messieurs enfin entre eux, et avec eux-mêmes. Si on a la clef des anomalies, il serait inutile d'en tenir compte des anomalies qui se trouvent à chaque auteur en particu-

*né.* — *Qu'est-ce que le sang est la nouvelle méthode?*

Le sang est un liquide destiné à fournir à tous les organes divers, qui assurent l'économie d'un être organisé. Sa fonction est une conséquence nécessaire de la vie de ces organes; son principal motif est la respiration. Sous ce point de vue le sang existe autant dans les végétaux qu'aux animaux, et nous avons vu un suc végétal qui pourrait être pris, au besoin, à la place du sang des habitants des marécages. Les principes essentiels du sang sont les mêmes pour les animaux et tous les végétaux :

— TOME II.

albumine, eau et sels du genre de ceux dont les tissus s'incrustent ou se forment. La matière colorante est un accessoire du liquide sanguin.

3528. L'albumine est tenue en dissolution dans l'eau du sang, tantôt à la faveur d'un acide (*acide acétique* chez les *charas*), tantôt, et plus généralement, à la faveur d'une base ou d'un sel alcalin (animaux supérieurs). Lorsque la quantité d'eau diminue, ou que l'intensité du menstrue s'affaiblit, l'albumine se précipite sous forme de globules, dont le diamètre varie selon les espèces d'êtres vivants. Le nombre de ces globules varie aussi selon les divers états de l'individu, selon que ses organes élaborent avec plus ou moins de puissance. Mais quand le menstrue est saturé brusquement, ou au contact de l'air, alors l'albumine se précipite, non plus en globules isolés, mais en magma d'une consistance plus ou moins grande, selon les espèces, et elle prend alors le nom de *fibrine*. Cette coagulation a lieu quelquefois dans les vaisseaux par suite d'un état anormal, qui introduit dans le sang de l'alcool ou un acide: elle a toujours lieu au sortir des vaisseaux par l'influence de l'acide carbonique de l'air, ou par suite de la fermentation qui se développe tout à coup, dans le sang lui-même, que l'on tient isolé du contact de l'air, et surtout par l'évaporation du menstrue, ou par son affaiblissement.

3529. Les sels varient à l'infini de nature et de nombre selon les espèces. Ceux qui se présentent le plus fréquemment, et qui ne manquent jamais chez l'homme, sont l'hydrochlorate de soude, l'hydrochlorate d'ammoniaque, les acétates d'ammoniaque, de chaux, de soude, de potasse, le phosphate d'ammoniaque, peut-être un cyanate d'ammoniaque d'une nature particulière; les phosphates de chaux, de magnésie; le fer combiné avec une base alcaline d'un côté, et une certaine quantité d'albumine de l'autre (matière colorante); substances que l'incinération est dans le cas de décomposer de mille manières différentes, et que l'évaporation peut mélanger les unes avec les autres, jusqu'à faire revêtir à l'élément prépondérant les caractères les plus illusoires; en sorte que l'acétate de potasse ou de soude devienne tout à coup un *lactate*, un *extractif*, ou un composé d'une dénomination toute différente.

3530. L'huile plus ou moins fluide existe dans le sang; mais souvent à un état de mélange tel que l'analyse ne la démêle pas du résidu de l'albumine.

3531. A part la matière colorante, le lait (3560) diffère principalement du sang, par l'abondance

du précipité globulaire oléagineux. Son *caséum* est l'analogue du *caillot* du sang; son *sérum* est l'analogue du *sérum* du sang; et chez l'un comme chez l'autre, l'albumine existe à deux états différents, dissoute ou précipitée sous forme globulaire.

5532. En un mot, le liquide qui sert à la nutrition possède les mêmes matériaux que le liquide de la circulation ; le liquide que digère l'estomac de l'enfant, ne diffère, en rien d'essentiel, du liquide que digère en particulier chaque organe, et chaque tissu de l'organe.

5555. Sang en général =	{	albumine globulaire.	
		albumine dissoute et coagulable par la saturation du menstrue.	
		huile en faible quantité.	
	{	hydrochlorates	d'ammoniaque, de
		acétates,	soude, de potasse,
		phosphates basiques,	de chaux,
			de magnésie, de fer.
Matière colorante =	{	caméléon minéral (fer et potasse), combiné avec l'albumine qui le tient en dissolution.	

5534. Il n'est pas une substance signalée sous un nom particulier par les chimistes de l'ancienne école, que l'on ne puisse reproduire, en associant de toutes pièces, deux à deux, trois à trois, etc., le petit nombre de substances renfermées dans la formule précédente.

QUATRIÈME GENRE.

LYMPHE.

5555. La théorie de l'organisation vésiculaire permet de concevoir qu'il n'existe pas le plus petit organe, et le plus exsangue en apparence, qui ne possède pourtant une circulation liquide; car il n'est pas un organe qui ne soit formé par des cellules de même vitalité que les grandes cellules du corps, des cellules qui attirent le liquide en les aspirant (5487), et qui s'aspirent et s'accolent ensuite, en s'aspirant pour ainsi dire elles-mêmes. Mais cette circulation, que nous appellerions volontiers glandulaire, n'est pas en communication immédiate avec la circulation vasculaire, qui est rouge chez les mammifères; aussi, la circulation glandulaire est incolore; son liquide ne diffère pourtant du liquide sanguin que sous ce rapport, lorsqu'on le soumet aux mêmes procédés d'analyse et à la contre-épreuve des mêmes induc-

tions; partout où les chimistes ont pu tirer des quantités appréciables, ils ont vu du lymphé, et les anatomistes ont découvert des vaisseaux *lymphatiques*, à tout résésés qui s'est dessiné en blanc à leurs yeux; il circule chez les vertébrés dans tout le blanc coloré en rouge; et chez les animaux blancs, tout liquide circulant est lymphé. Les vaisseaux lymphatiques traversent, et se joignent par des anastomoses, la capacité de la cavité et de toute membrane, qui chez les vertébrés paraît imperméable au sang coloré. Le lymphé circule dans le blanc de l'œuf, dès qu'il commence à exercer son influence; elle a circulé dans le blanc de la membrane amnios (2023), où la membrane ne s'était pas encore ampuisée de ses sucs. Les vaisseaux lymphatiques répandent tout autour du canal intestinal, aspirent les produits de la digestion, et transmettent ensuite, soit directement au thorax, soit indirectement aux vaisseaux lymphatiques et nerveux ambiants. La lymphe se répand dans la substance des reins et des testicules, dans le cerveau, enfin dans toute glande; elle passe par un hile à la paroi d'une capacité particulière, et chacune de ces glandes peut être considérée comme un individu qui se nourrit de quelque sorte, comme un individu qui se nourrit aux dépens de la circulation générale, mais qui a sa circulation distincte. C'est ainsi que l'hématose vient s'opérer au pôle de la circulation et d'aspiration; comparaison qui peut être poussée jusqu'à ses dernières limites. La circulation colorée pénètre dans les vaisseaux de ces glandes, et s'y répand en un réseau très compliqué, à travers le *hile* de l'organe.

3536. En un mot, la lymphe est un observé chez les animaux dont la circulation principale est à sang rouge. Elle a, comme le sang, ses globules ou albumine précipitable par l'alcool, et dissoute par le mucus, et partant coagulable en caillot et dès que le liquide reste exposé à l'air, ses sels sont comme dans le sang, des chlorures, des acétates, des hydrochlorates, des phosphates d'ammoniaque, de potasse et de chaux et de magnésie, dont les proportions seront nécessairement trouvées variables dans les procédés qu'on emploiera, selon les espèces, et selon la dose qu'on obtiendra. Le peu d'analyses que nous possédons de la lymphe présentent des concordances sur une assez grande échelle.

CINQUIÈME GENRE.

PRODUITS DE LA DIGESTION.

**DIGESTION** est cette élaboration spéciale et générale du canal alimentaire, en laquelle, les substances organisatrices subissent des modifications, qui les propres à passer dans le torrent de la vie, pour fournir à la NUTRITION, c'est-à-dire à l'ÉVELOPPEMENT et à l'ÉLABORATION de l'organisme en particulier. La digestion est une action complexe, à laquelle concourent un grand nombre de différents noms, et des produits de nature diverse. Nous réunirons ces produits sous une seule et même rubrique, non pas à cause d'une analogie entre eux, mais à cause de leur origine principale qui en émane, qui est la salive. Toute autre méthode qui chercherait à classer les produits de la digestion, d'après leur rigueur dans le classement, n'en est pas moins naturelle, par cela seul qu'elle ne les rend pas plus lucide dans la démonstration. Ce que nous suivons dans l'exposition des produits de la digestion sera, pour ainsi dire, la suite des diverses phases de la digestion, à partir du point de départ la mastication. Nous irons ainsi épuiser l'étude successive des produits, qui concourent à façonner les aliments, nous aborderons la théorie de la digestion, puis nous passerons aux applications pratiques, c'est-à-dire à l'alimentation.

*de successive des produits qui concourent à la digestion et qui en forment les principes.*

**LA DIGESTION.** — Le premier produit que renferme l'ingéré est la *salive*, liquide produit de l'élaboration des glandes salivaires, et qui, par l'acte de la mastication pétrit la substance pour en faire un aliment. La salive est un liquide plus ou moins filant, plus ou moins saturé d'eau, plus ou moins soluble, plus ou moins odorant, plus ou moins riche en sels ammoniacaux et phosphoreux. Selon les individus, les dispositions pathologiques de l'individu, ses habitudes, et l'heure du jour, elle varie. Le matin, elle est imprégnée de produits de la respiration nocturne; elle est chargée de débris de la membrane qui tapisse la cavité buccale (1898); et si on en étend une goutte desséchée sur une lame de

verre au microscope, elle offre de magnifiques arborisations d'hydrochlorate ammoniacal (pl. 8, fig. 12, d), dont il est facile de déterminer la nature par les réactifs. Lorsque l'on s'est nettoyé la bouche ou qu'on a pris son repas, la salive s'offre plus homogène, dépourvue d'arborisations ammoniacales et moins fournie de débris d'épiderme buccal.

5539. La salive est tantôt acide, tantôt neutre, tantôt alcaline; et l'on aurait tort de voir dans ces caractères des indications de l'état pathologique du corps. Chez l'homme sain, comme chez l'homme malade, la salive varie sous ce rapport, selon les âges, les lieux, les habitudes et l'alimentation de la veille; et il arrive souvent que la variation ne provient que du réactif lui-même. En effet, supposez un sel à base ammoniacale et à acide volatil, tel qu'un acétate, un carbonate, un hydrochlorate dissous dans la salive; il arrive fréquemment que ces sortes de sels se décomposent, soit par l'influence des substances répandues dans l'air, soit par celle des substances dont le papier est imprégné, de telle sorte que tantôt l'acide finit par prédominer sur la base, et tantôt la base sur l'acide; tantôt c'est l'acide qui s'évapore ou s'absorbe plus vite, tantôt c'est l'ammoniaque. En sorte que, ainsi que nous l'avons souvent constaté d'une manière directe, on voit successivement le même bout de papier réactif rougir et bleuir, bleuir et rougir en quelques heures, et souvent en quelques minutes, par son exposition à l'air. Or, la salive étant imprégnée de ces sortes de sels volatils ammoniacaux, il s'ensuit que les papiers réactifs se comporteront avec elle, de la manière la plus variable, sans que leurs indications soient en rien le fait de la salive elle-même. Aussi, Duverney, qui le premier, en 1688, fixa son attention sur ce caractère, finit-il par ne plus y attacher la moindre importance, après en avoir constaté la variation et l'incertitude sur l'homme sain, comme sur l'homme malade.

3540. D'après Berzélius, la salive de l'homme se composerait de

Eau . . . . .	992,0
Ptyaline. . . . .	2,0
Mucus . . . . .	1,4
Extrait de viande, avec lactate alcalin . . . . .	0,0
Chlorure sodique. . . . .	1,7
Soude . . . . .	0,2
	<hr/>
	1000,0



Ce que Berzélius désigne sous le nom de mucus, revient évidemment, d'après son texte, à la couche épidermique qui se détache des surfaces buccales. L'auteur le recueillait sous forme de dépôt, en abandonnant la salive dans un vase de verre étroit.

Ce qu'il désigne sous le nom d'extrait de viande, avec lactate alcalin, est un mélange d'albumine rendue soluble dans l'alcool, à la faveur de l'acide acétique (5375), à l'état frais, ou à la faveur d'un acétate alcalin après sa dessiccation.

La *ptyaline* est, d'après l'auteur, une substance digne de porter le nom nouveau qu'il lui a imposé, à cause que sa dissolution dans l'eau est peu consistante, et ne se trouble pas par l'ébullition; qu'après avoir été évaporée, elle laisse la matière salivaire incolore et transparente; que si alors on verse de l'eau sur cette dernière, elle devient d'abord blanche, opaque et muqueuse, ensuite elle se dissout en un liquide clair, qui ne précipite ni par la teinture de noix de galle, le chlorure mercurique ou le sous-acétate de plomb, ni par les acides forts; caractères qui distinguent, d'après Berzélius, cette substance d'un grand nombre d'autres matières animales; mais qui en réalité ne la distinguent que comme un mélange se distingue d'un autre, dont les éléments varient en proportion. En effet, dissolvez l'albumine de l'œuf dans une eau légèrement acide ou ammoniacale, elle cessera dès cet instant de se coaguler par l'ébullition. Étendez-la d'une quantité suffisante d'eau distillée, elle cessera de se précipiter par les acides forts, car les acides forts y deviendront faibles en s'étendant à leur tour de l'eau qui étend l'albumine; il en sera de même de la noix de galle, du chlorure de mercure ou du sous-acétate de plomb, qui ne précipitent que les substances animales neutres, et surtout que celles qui ne sont pas trop étendues d'eau. Quant à l'opacité que communique à l'eau cette substance, dans les premiers moments du mélange, c'est un caractère inhérent à la solution commençante de toute substance organisatrice; ce qui n'est pas encore dissous devant nécessairement altérer la limpidité de l'eau. La *ptyaline* de Berzélius n'est donc qu'un mélange albumineux, dont l'auteur n'a pas assez cherché à se rendre compte.

5541. Gmelin et Tiedemann ont obtenu des résultats exprimés en tout autres termes, en opérant sur de la salive humaine, dont la sécrétion était provoquée par la fumée de tabac; et les auteurs n'ont tenu aucun compte de cette circonstance dans leur analyse; ils ont trouvé que la

salive ainsi obtenue bleuissait le papier réactif, réaction qui manquait à leurs expériences, mais qui, à l'époque, n'avait jamais été remplacée par la réaction qui devrait être, car la fumée est alcaline, et elle doit communiquer à la salive, ou neutraliser son acidité. La salive se trouve naturellement dans les acides. Sur 100 parties de résidu obtenu (nous transcrivons):

Substance soluble dans l'alcool, dans l'eau (graisse contenant du phosphore), et substance soluble tant dans l'alcool que dans l'eau; extrait de viande, chlorure de potasse, lactate de potasse, et sulfo-cyanure de potasse. . . .

Substance animale, précipitée de la solution dans l'alcool bouillant par le refroidissement; avec sulfate de potasse et un peu de chlorure de potasse.

Matières solubles dans l'eau seule: matière salivaire, avec beaucoup de phosphate, et un peu de sulfate de potasse, et de chlorure de potasse. . . .

Matières qui ne sont solubles ni dans l'eau, ni dans l'alcool; mucus, peu soluble, un peu d'albumine, avec du carbonate et du phosphate alcalin. . . .

Perte. . . . .

Ces résultats, assez prolixes dans leur énoncé, n'ont pas été accueillis avec une grande faveur même par les plus intrépides partisans de la méthode analytique sans façon. Pour les chimistes, n'indiquent partout que la salive obtenue en plusieurs fois et sous différentes formes, et, à la place des auteurs, nous pourrions toutes ces phrases en une seule, qui fait suivre du chiffre 92,50 et perte. Que signifie, en effet, de voir figurer dans la phrase le chlorure de potasse, le lactate, et le phosphate alcalin? Les auteurs indiquent une quantité indique-t-elle une quantité? Ces sels avec la substance organique? Peut-elle servir à faire apprécier la quantité qui existe dans la salive? Non. Car la salive est passée sous silence. Qu'est-ce que la salive avec le phosphore? Les auteurs ne disent rien qu'en opérant sur la salive d'une personne, il n'y avait pas fumé. Mais d'où vient qu'il n'y a pas cherchée dans la salive d'une personne? N'auraient-ils pas confondu avec la

produit d'une expectoration (3015)? La animale précipitée de la dissolution ol, par le refroidissement, se trouve-  
 lement en dissolution, et non pas plu-  
 sension (37) dans l'alcool bouillant?  
 es qui n'ont été trouvées solubles ni  
 ni dans l'alcool, ne sont encore ici que  
 épidermiques des cavités buccales.  
 le viande et les lactates ne sont que de  
 dissoute dans l'eau, à la faveur d'un  
 alcalin ou acide. Mais ce qu'offrirait de  
 rquable cette analyse, serait certaine-  
 sence du sulfocyanure de potasse, si  
 s l'avaient constatée sur des quantités  
 les, et principalement sur la salive des  
 qui ne fument pas. Ce fut Tréviranus  
 que la salive rougit fortement lorsqu'on  
 un sel neutre de fer, réaction qui plus  
 produite par l'acide prussique sulfuré.  
 D'où Gmelin et Tréviranus, qui du  
 vérifié cette réaction de la salive, ont  
 elle était due à la présence de l'acide  
 sulfuré. Mais il est évident qu'un phé-  
 le coloration ne suffit pas à lui seul,  
 ir un fait aussi extraordinaire, et sur-  
 nomène de coloration, provenant d'un  
 que l'on mêle à un mélange d'albumine  
 de toutes sortes, d'albumine surtout,  
 seule est capable de réduire tant de sels  
 es, et d'en livrer ensuite la base à toutes  
 morphoses des doubles décompositions.  
 que les auteurs vérifièrent la réaction  
 oduits de la distillation; ils épuisèrent  
 ol de la salive desséchée, retirèrent l'al-  
 la distillation, mêlèrent le résidu avec  
 phosphorique concentré, desséchèrent le  
 au bain-marie, et trouvèrent que la  
 lui avait passé dans le récipient, rougis-  
 sement par le sel ferrique neutre. Or sup-  
 la salive eût contenu un nitrate quel-  
 le même résultat se fût certainement  
 ; car l'acide phosphorique eût dégagé  
 trique dont la réaction sur le sel ferrique  
 urait offert le caractère précité. Une  
 produit distillé fut mêlée simultanément  
 sulfate de fer et du sulfate de cuivre,  
 lta un précipité blanc, qui avait la pro-  
 rougir une dissolution acide de chlorure  
 D'après les auteurs, le précipité blanc  
 nt être que du sulfocyanure de cui-  
 qui n'est certainement pas plus positif  
 les cas que la réaction précédente.  
 les auteurs n'ont jamais obtenu la

substance supposée sous un volume pondérable.

Ensuite, les auteurs ont soumis aussi à l'ana-  
 lyse la salive du chien et de la brebis, en ouvrant  
 le conduit excréteur de la glande parotide, et  
 l'introduisant dans un flacon. Mais ce procédé  
 violent ne saurait fournir un liquide, qui repré-  
 sente sous tous les rapports la salive ordinaire;  
 cependant les deux analyses ressemblent assez à  
 celle de la salive humaine; rien n'offre plus de  
 ressemblance, en effet, que deux choses disposées  
 dans le même désordre.

3542. CHYME. — Lorsque les aliments ont été  
 suffisamment triturés, pétris avec la salive (*mas-  
 tication*), par le mouvement combiné de la lan-  
 gue, des muscles de la mâchoire inférieure et  
 de ceux des parois buccales, enfin, peut-être, par  
 le concours d'un commencement d'aspiration que  
 nous retrouvons sur toute la surface du canal  
 alimentaire, les portions les mieux élaborées de  
 cette digestion commençante sont aspirées par le  
 pharynx (*déglutition*), puis par l'œsophage,  
 aspiration qui chez les polypes exerce son in-  
 fluence sur les corps même ambiants; et ces  
 portions viennent se réunir, en une masse com-  
 mune (*bol alimentaire*), dans l'estomac, tantôt  
 simple, tantôt multiple, dont les parois l'élaborent,  
 en lui imprimant un mouvement de rotation sur  
 lui-même. Le résultat caractéristique de cette  
 élaboration est d'imprégner la masse en digestion  
 d'une quantité considérable d'acide acétique; et  
 dès lors le bol alimentaire est devenu *chyme* dans  
 toutes les portions de sa substance qui ont pu se  
 prêter à cette transformation.

3543. Le *chyme*, comme on le voit, est un  
 mélange tout aussi compliqué que l'était l'aliment  
 avant la déglutition. Il se compose de tout ce que  
 la fermentation stomacale a transformé, et de  
 tout ce que son influence n'a pu ni altérer, ni  
 atteindre. L'acide acétique produit doit nécessai-  
 rement tenir en dissolution, et rendre solubles  
 dans l'eau, le gluten végétal, l'albumine animale  
 (3363), et l'huile; et dès qu'il s'étend d'eau, il doit  
 laisser précipiter ces deux substances sous forme  
 globulaire. Cette dissolution doit être blanche et  
 opaline, imprégnée qu'elle est des sels produits  
 de toutes pièces ou éliminés par suite des doubles  
 décompositions ou de la désagrégation des parois  
 cellulaires qui les renfermaient. Si cette portion  
 opaline était assez étendue d'eau pour prendre une  
 forme liquide, elle aurait tous les caractères d'un  
 sang acide, du suc qui circule dans l'intérieur du  
 tube des *chara* (3466); et il n'est pas d'analyse



opérée à l'aide de nos procédés actuels, qui fût en état de signaler la moindre différence essentielle entre ces deux genres de liquides, élaborés par des organes si différents, et qui n'appartiennent pas au même règne. Ainsi, le chyme peut être considéré comme un mélange de débris de tissus, et d'une dissolution acétique d'albumine, de gomme et d'huile, plus de tous les sels que l'acide acétique est en état de dissoudre, et qui se trouvaient dans les tissus; c'est un sang acide dans un *caput mortuum*.

5544. Pendant l'acte de la digestion normale, il se dégage de l'acide carbonique et de l'hydrogène; et lorsque la digestion est anormale, le gaz acide carbonique se mêle à du gaz hydrogène sulfuré, et à de l'hydrogène carboné.

5545. Le docteur Proust signala la présence de l'acide hydrochlorique dans le chyme; Children, Gmelin et Tiedemann se sont rangés de son avis. Il est vrai de dire que ces auteurs n'admettent dans l'estomac que des traces d'un acide, dont une seule goutte suffirait pour perforer les parois de l'organe, et ils ne l'admettent que sur la foi d'une réaction unique. Proust alla même jusqu'à soutenir que l'acidité du suc gastrique et du bol alimentaire ne provient d'aucun acide organique. Mais les expériences sur lesquelles ils se basent tous, sont susceptibles d'une contraire explication: ils traitent par l'eau le *chyme*, distillent et essayent par le nitrate d'argent le liquide qui passe dans le récipient; ils décident que le chyme renfermait de l'acide hydrochlorique libre, lorsqu'ils obtiennent, dans le récipient, par le nitrate d'argent, le précipité caractéristique des hydrochlorates (95). Or ce fait ne signifierait qu'une seule chose, c'est qu'il est passé dans le récipient des hydrochlorates, mais non que le bol alimentaire fût redevable de son acidité à la présence de l'acide hydrochlorique. Proust s'appuyait, sans doute, sur ce que les hydrochlorates, dont il avait constaté la présence dans le bol alimentaire, sont fixes et non volatiles. Mais rien n'est plus fréquent que de voir l'acide acétique faire passer avec lui, dans le récipient, les sels les plus fixes. Mais parmi tous ces sels, que les analystes énumèrent avec tant d'attention, il leur arrive d'en oublier toujours un, qui pourtant joue le plus grand rôle dans l'économie, qui dérange tous leurs calculs, et donne la théorie de toutes les difficultés qui les embarrassent; c'est l'hydrochlorate d'ammoniaque, qui est partout et a le malheur de n'être cité nulle part. On admettra volontiers, une fois qu'on en aura été averti, que l'hydrochlorate d'ammonia-

que soit la cause de la réaction spéciale distillé. Gmelin et Tiedemann ont procédé ainsi; ils ont fait avaler à un animal calcaire, et ils ont obtenu un chlorure de calcium; ils auraient obtenu le même sel en traitant le carbonate de chaux avec un liquide imbibé de l'hydrochlorate d'ammoniaque. Nous n'admettons donc nullement l'acide hydrochlorique dans le chyme, mais nous admettons les produits caractéristiques du *chyme*, tels qu'ils sont, au contraire, que l'acidité de celui-ci n'est due qu'à de l'acide acétique, qui se trouve en être recueilli en abondance par la distillation.

5546. Les chimistes se sont beaucoup occupés de l'étude, ou plutôt de la recherche de l'acide acétique, par les parois de l'estomac, et ils sont tombés, à cet égard, dans de plus graves contradictions; car ils ont voulu l'obtenir par des procédés qui devaient nécessairement changer toutes les conditions de la réaction, et cela sous l'influence d'une loi constante, qui porte presque toujours à vouloir isoler des choses, qui n'ont une valeur que par leur ensemble, et à vouloir isoler des produits d'un organe, des produits qu'il ne sécrète que dans le concours d'une foule de circonstances. Sans doute, les parois stomacales, ainsi que toutes les parois des cavités (muqueuses ou sécrues), un liquide, de sels et de substances organisatrices, même que chez les muqueuses et les sécrues, pour qu'il soit normal, doit agir sur des surfaces qui fonctionnent d'une manière normale. Prendre pour le suc gastrique un liquide qui suinte des parois que l'on perce à la pointe d'un instrument, des parois d'un animal que l'on torture par le feu, c'est admettre tacitement que les produits peuvent être, en toutes circonstances, identiques aux produits normaux des organes; ce qui est toute la plénitude de leurs fonctions. C'est absurde et contradictoire dans les termes; en est-il arrivé que les uns l'ont trouvé acide, les autres alcalin, les autres acide et imprégné d'hydrochlorique, qu'ils ont considéré l'acide y étant à l'état libre; et puis d'hydrochlorique, sur le compte duquel nous parlerons plus bas. Les uns y ont signalé la présence de l'albumine, ce qui est incontestable; d'autres l'ont niée, parce qu'ils n'ont pas vu l'albumine coaguler par l'ébullition, ce qui ne s'explique, tant que l'albumine est tenue en solution par l'acide acétique (1535). D'autres ont cru entrevoir des traces d'acide hyd-

istrique, et par conséquent dans le e qu'ils ont observé quelques traces la surface de morceaux d'agate, ingérés dans l'estomac des poules et comme s'il ne suffirait pas du imprimé par l'estomac à ces fragments, rayent entre eux, et comme si les la bile qui remonte, dans les cas pouvaient pas produire ce résultat, n que l'acidehydrofluorique. D'autres les signes d'érosion sur les parois porcelaine, dans lesquels ils avaient pendant quelques jours, le contenu final des poules; mais ensuite, rien ne s'est présenté d'une manière pré- ration des auteurs qui se sont plus occupés de ce sujet.

us ces faits, les seuls constatés d'une ine, et les seuls dont nous ayons établir plus bas la théorie de la it ceux-ci: par suite de l'élaboration s aliments fermentent; la ferment- icide; il se dégage de l'hydrogène arbonique, et il reste un produit ide acétique.

B. — Le bol alimentaire ayant une s toutes les molécules qui en sont l'influence de l'élaboration stoma- ve dans des conditions telles, qu'il réter à l'aspiration des parois de chyme est alors aspiré par les pre- des intestins, où il va subir une n nouvelle.

ntestins forment un canal qui, chez plupart des mammifères, égale six a longueur de l'individu, quoiqu'à ses nombreuses circonvolutions il en entier dans la capacité abdomi- e l'estomac. Il dépasse à peine, dans d diamètre, trois ou quatre doigts; mais son diamètre varie dans des rges, pour avoir permis à la no- diviser en régions diverses la lon- rgane. Les anatomistes distinguent mammifères, et spécialement chez intestins, dont trois *grêles*: 1° le

*duodénium*, intestin grêle long environ de 12 travers de doigt (*duodenus pollices*), ou 30 centimètres environ, et large de 1 pouce, qui commence au pylore, descend d'abord perpendiculairement, puis se dirige horizontalement de droite à gauche; à trois ou quatre doigts du pylore, il reçoit l'ouverture du canal cholédoque, qui y décharge la bile, et du canal pancréatique, qui y verse le suc du *pancréas*; 2° le *jejunum*, intestin grêle que le scalpel trouve toujours vide (*jejunum*); il commence où le *duodenum* finit, c'est-à-dire vers le rein gauche, s'étend aux environs de l'ombilic de la longueur de plus d'un mètre, se ridant par de nombreux plis, et rapprochant ses parois internes en nombreuses valvules; 3° l'*ileum*, ainsi nommé de sa situation près des os des iles, au-dessous de l'ombilic, qui commence là où les valvules du *jejunum* finissent, et finit là où le diamètre du canal intestinal s'agrandit brusquement; sa longueur varie de 1 à 2 mètres; 4° le *cæcum*, espèce de cul-de-sac plutôt que continuation intestinale, large et long d'environ 5 à 6 centimètres, terminé par un appendice vermiforme; il s'abouche à la fois, et avec l'extrémité de l'*ileum*, et avec le commencement du *colon*; 5° le *colon*, séparé de l'*ileum* par une valvule qui prend le nom de *valvule du colon*; cet intestin est remarquable par le nombre de ses circonvolutions, qui font que cet organe passe par les régions de l'abdomen les plus opposées, allant des os des iles au rein droit, au foie, à la rate, descendant vers le rein gauche; sa longueur ne dépasse pas 40 centimètres; c'est celui dont le diamètre est le plus grand; 6° enfin le *rectum*, qui descend droit, en longeant l'*os sacrum*, de la dernière vertèbre des lombes à l'*anus*, ayant en longueur 11 à 12 centimètres (\*).

3550. La surface des intestins, ainsi que celle de l'estomac, est tapissée de villosités plus ou moins simples et plus ou moins volumineuses, dont nous avons depuis longtemps démontré, et la vascularité, et l'analogie de structure avec les branchies des animaux inférieurs (\*\*); ce sont, pour ainsi dire, des branchies destinées à aspirer, sous forme gazeuse et sous forme liquide, les produits de la double digestion, chimification et chyliification. Ces organes, qui abondent dans

longueurs varient proportionnellement à celle ce sont ces rapports proportionnels plutôt positif que l'on devrait déterminer par des cieux anatomistes exprimaient ces longueurs travers de doigt et de largeurs de la main enfermant; sortes de mesures approxima-

tives que le pauvre élève pouvait appliquer tout aussi bien que le riche, et qu'il était toujours sûr d'avoir à sa disposition.

(\*\*) *Répert. gén. d'anat.*, tom. V, pl. X, fig. 4, 1827. *Nouv. syst. de chim. organ.*, 1<sup>re</sup> édit., pl. 8, fig. 4, 1833. — Édition actuelle, pl. 11, fig. 3 et 4.



l'intestin grêle, ce second estomac, en quelque sorte, portent les substances absorbées dans le réseau vasculaire, avec lequel leurs vaisseaux s'abouchent, pour aller décharger ce sang blanc, par les vaisseaux chylifères, dans le canal thorachique (1909).

3551. Dès que le bol alimentaire est arrivé à la hauteur de l'ouverture des canaux cholédoques et du canal pancréatique, d'acide qu'il était, il devient alcalin, le *chyme* se change en *chyle*, son acide étant saturé par l'alcali de la bile qui se mêle à lui. Le *chyle* ne se distingue pas sous un autre rapport du *chyme*; c'est un mélange, 1° de toutes les substances solubles que renfermaient les aliments, et dont l'élaboration stomacale n'a pas détruit la nature; 2° de toutes les substances insolubles qui ont résisté à l'élaboration; 3° de tous les sels ingérés ou formés par voie de double décomposition; 4° enfin surtout d'albumine dissoute, non plus par un menstrue acide, mais cette fois par un menstrue alcalin. Les parois intestinales puisent, dans ce mélange si compliqué, les sels et l'albumine dissoute, c'est-à-dire un mélange vital qui ne diffère du sang que par l'absence de la matière colorante, matière tellement accessoire au phénomène général de la circulation, qu'il est des classes innombrables en individus, chez lesquelles le sang manque absolument de ce caractère colorant. Le chyle, pris dans les vaisseaux chylifères, se présente au microscope comme un liquide laiteux, dans lequel nagent des myriades de globules albumineux, d'un diamètre analogue à celui du sang rouge du même animal.

3552. Lorsque les parois intestinales ont successivement absorbé à leur profil toute la quantité de ce sang blanc, dont la digestion duodénale a imprégné le bol alimentaire, le résidu indigestible et insoluble est rejeté au dehors, et constitue les excréments.

3553. Reprenons maintenant l'étude des diverses substances chimiques, qui concourent à la chylification, en commençant par le produit qui en émane. L'analyse du chyle faite par les méthodes anciennes offre les mêmes divergences que celle du sang, parce que les auteurs, 1° ont généralisé des nombres qui varient à l'infini, en raison des individualités, des circonstances et des procédés d'évaluation; 2° qu'ils ont commis des doubles emplois, en évaluant les résultats de l'expérience; 3° enfin qu'ils ont voulu à toute force trouver une différence intrinsèque, entre les principes constituants du chyle et du sang, en se fondant sur la différence de coloration des deux substances. Le

*chyle* est un liquide blanc et opalin, à multitude innombrable de globules albumineux qu'il tient en suspension (356); alcalin comme le sang, et verdit sensiblement sirop de violettes; abandonné à lui-même il ne tarde pas à se coaguler comme le sang, et se diviser en deux portions, l'une solide (caillot) et l'autre liquide (*sérum*); le caillot pris dans l'albumine dissoute, qui reprend son état par la saturation de l'alcali qui lui servait de dissolvant et de menstrue. Ce caillot, composé comme chez le sang, de globules coagulés et des globules emprisonnés par l'albumine, renferme, chez le chyle, une plus grande quantité de globules oléagineux, ce qui rend déjà le chyle encore plus du lait que du sang. Le volume du *sérum* est proportionnellement grand que chez le sang, car le chyle est encore vierge, et qu'aucun organe n'a encore sécrété de sels. Les sels qu'il renferme, outre ceux qui sont dans la combinaison de l'albumine, acétates albumineux (3375) de potasse, de chaux, d'ammonique, les phosphates neutres des mêmes bases, peut-être des chlorures, mais en abondance les hydrochlorates de potasse, de chaux, et surtout de soude (3375). Brande y a signalé une matière analogue au blanc de baleine, que l'on comparait à la matière grasse du cerveau (3105). Le sucre de lait, qu'il a reconnu à la présence de petites cristallisations, dont la saveur est sucrée et qui donnent de l'acide mucique par l'addition d'acide nitrique; ce qui signifie seulement, d'après les principes de cet ouvrage, que le chyle contient du sucre mêlé à l'albumine et à des sels (3105).

3554. Jurine, de Genève, eut l'idée de séparer les gaz qui doivent se dégager pendant la chymification et de la chylification; il a été imité plus tard par Chevreul et Vauquelin, Chevreul, etc., qui sont parvenus à des résultats différents. Magendie a cherché à expliquer la divergence qu'offrent les résultats de Jurine, en prétendant que, dans l'analyse de Jurine, les procédés d'analyse étaient exacts que de notre temps; ce qui nous a involontairement la question des beaux esprits (528). Magendie est dans l'erreur; de Jurine on analysait tout aussi bien un gaz gazeux que de notre temps, car Jurine longtemps après Lavoisier et Priestley, la divergence des résultats vient de la différence des circonstances; et si Chevreul et Magendie

expériences, il se trouveront vergents avec eux-mêmes. En , par notre expérience hygiéniste gazeux de notre digestion, aient selon la nature et la dose et selon les dispositions bonnes ans lesquelles se trouvent nos Tel individu est plus sujet à ces eux qu'un autre; il en est qui ent ces sortes d'incommodités, a digestion ne dégage aucun gaz t de la nature de ceux que ne r les parois stomacales et intes- facile à démontrer par l'absence : espèce de météorisation; car il ation, s'il se produisait des gaz . hors d'état d'amener au dehors tre voie, par l'éruption et par s bestiaux que l'on fait passer et qui ont à ruminer du *trèfle* par les chaleurs, sont sujets à née l'*empansement* ou la *météo-* z s'accumulent tellement dans eur canal intestinal, que si l'on is tôt à leur secours, l'animal asphyxié, à cause que la dilata- estinal comprime, et les poumons, i veine cave, et arrête d'un seul on. L'analyse démontre, que, dans les gaz varient de nature : tantôt de gaz acide carbonique et d'oxyde ntôt un mélange de gaz acide ydrogène carboné, et de 80 sur ygène sulfuré; en sorte que tantôt noniaque étendue d'eau suffit pour al, en saturant les gaz délétères; ésiste à ce moyen, vu quel hydro- me la majeure partie du mélange. as, la science, avec ses réactifs, était ais la routine, avec son bon sens ait pas en défaut. En effet, les t de la France n'attendent jamais en ni le vétérinaire, pour guérir affectés de ce terrible mal; ils i bâton lisse, l'introduisent dans animal ruminant, et ouvrent ainsi ulés dans les estomacs, une issue gaz n'auraient jamais pu s'échap- nt, chez ces animaux privés de la ion.

Le dégagement des gaz n'est point chez l'homme et l'animal en bonne pèche contre la logique que de

vouloir déduire quelque chose d'applicable à la théorie de la digestion, de l'analyse des gaz trouvés dans les intestins d'un cadavre. Si le dégagement des gaz, chez l'homme vivant, est la conséquence d'un malaise, de la moindre impression de froid sur la région de l'abdomen, et varie en raison des circonstances de ce malaise, il est évident, et que ce phénomène variera d'autant plus, que l'observation suivra de plus loin l'instant de la mort, et qu'il commencera immédiatement après la mort même. Ainsi, que Jurine trouve les gaz intestinaux composés d'oxygène, d'azote, d'acide carbonique et d'hydrogène sulfuré dans l'estomac en plus grande quantité que dans l'intestin grêle d'un fou mort de froid; que Chevreul et Magendie trouvent, au contraire, que le gaz intestinal pris dans l'estomac était composé d'oxygène, d'acide carbonique, d'hydrogène pur et d'azote, et dans l'intestin grêle d'acide carbonique, d'hydrogène pur et d'azote, chez des cadavres de guillotins auparavant bien portants, et qui avaient mangé du pain, du fromage et bu de l'eau rougie, on ne saurait tirer, de ces quelques faits, aucune induction physiologique, qui puisse servir à représenter ce qui se passe dans l'acte de la chymification et de la chylification; ce sont des faits cadavériques. Si ces gaz se dégageaient chez l'homme vivant comme chez le cadavre, sans être immédiatement absorbés par les parois, il n'est pas un homme qui ne souffrit constamment de la météorisation. C'est parce que la physiologie oublie ainsi les premières lois de la logique, qu'elle sacrifie longuement, en pure perte, la précision et l'exactitude des procédés, qu'elle nous conduit à des applications que le bon sens repousse dans la pratique, et à des théories qui changent d'idée à chaque instant.

3556. Tout dégagement gazeux qui séjourne dans les intestins est le résultat d'un trouble dans les fonctions digestives. Si, comme tout porte à le croire, la digestion normale donne lieu à des produits gazeux, ceux-ci doivent être aussitôt absorbés que dégagés; et jusqu'à présent, nous ne saurions en soupçonner la nature, qu'en raisonnant par analogie les phénomènes chimiques de la digestion.

3557. Passons aux substances qui concourent à la transformation du *CHYME* en *CHYLE*.

3558. *SUC INTESTINAL*. — De même qu'on a décrit un suc gastrique, qui découlerait de la muqueuse de l'estomac, de même on a décrit un suc intestinal qui suinterait du canal intestinal; mais



dans l'un et dans l'autre cas, le mot est plus précis que la chose. Le suc intestinal a été trouvé acide sur toute la portion de l'intestin grêle qui est supérieure au canal cholédoque, et alcalin sur toute la portion inférieure; acidité dans le premier cas, et alcalinité dans le second, qui peuvent tout aussi bien provenir des sucs, dont le bol alimentaire revêt les surfaces qu'il traverse, que de la sécrétion de ces surfaces mêmes; car le bol alimentaire est acide jusqu'au canal cholédoque. Nous le répétons, il est impossible que, de la surface d'une muqueuse, il ne suinte pas un liquide; mais avant de chercher à le caractériser, il faudrait avoir trouvé le moyen de l'obtenir sans mélange.

3559. **SUC PANCRÉATIQUE.** — La glande pancréas, située sous l'estomac, entre la rate et le duodénum, déverse, dans ce dernier intestin, un liquide d'une nature particulière, que l'on désigne sous le nom de *suc pancréatique*; suc qui se mêle au chyme, en même temps que la bile, qui découle, au même endroit, de la glande du foie. La difficulté qu'on éprouve à recueillir une certaine quantité de ce liquide, a contribué, autant que le vice des méthodes d'interprétation analytique, à laisser dans une grande incertitude les caractères distinctifs du *suc pancréatique*. D'après les anciens chimistes, ce suc, au sortir de la glande, est acide; d'après d'autres plus modernes, il est tantôt acide et tantôt seulement salé; d'autres en ont nié l'acidité, et assurent l'avoir toujours trouvé alcalin, et se coagulant par la chaleur. Enfin, Gmelin et Tréviranus assurent que le suc pancréatique, pris dans la glande, avant que l'animal vivant ait pu souffrir des suites de l'opération, donne toujours des signes d'acidité; mais que bientôt, et pendant qu'on le recueille, il devient alcalin. Remarquez que ce passage apparent de l'acidité à l'alcalinité est spontané; qu'on ne saurait l'attribuer ni à la saturation de l'acide, au moyen d'une substance étrangère, ni aux résultats de la fermentation, laquelle ne s'établit jamais si vite. Ce phénomène était donc inexplicable, aux yeux des chimistes qui n'avaient pas eu l'occasion d'observer avec quelle facilité certains sels volatils à base d'ammoniaque donnent successivement des signes d'acidité et d'alcalinité, en se décomposant, soit par l'influence de l'air, soit par celle des papiers réactifs eux-mêmes. L'acétate et le carbonate d'ammoniaque eux-mêmes sont éminemment dans ce cas. Sous un autre point de vue, on a tort de penser que les suites d'une opération anatomique n'altèrent les produits de l'élaboration d'un or-

gane digestif qu'à la longue; l'infirmité instantanée, ainsi que les accidents de digestion. Donc, il ne faudra jamais per cette circonstance, dans l'évaluation de que l'on ne saurait recueillir que par lente méthode. Les écrivains allemands ont entrevu de l'analogie entre le suc pancréatique et la salive (5558), en invoquant moins de l'analyse, que quelques ressemblances de structure qu'ils ont signalées entre les glandes salivaires et le *pancréas*. L'analyse sur laquelle sont fondés Leuret et Lassaigue, à l'effet de l'opinion allemande, est trop incomplète pour permettre la moindre induction. Les analyses de Gmelin et Tiedemann ne se distinguent par aucun autre caractère de précision. Que sait-on quand on a constaté que le suc pancréatique renferme, sur cent parties de matière li-

Matière soluble dans l'alcool . . .  
Matière soluble dans l'eau seulement.  
Albumine coagulée . . . . .  
Eau . . . . .

Quel liquide animal n'offrirait pas de ces divisions analogues, par une méthode large d'évaluation?

Le problème analytique du suc pancréatique reste donc encore à résoudre.

3560. **BILE.** — La bile est le produit de la sécrétion du foie, cet organe, qui, chez l'homme, semble jouer le rôle d'estomac, et qui, chez les animaux, devient un accessoire si important à la digestion duodénale. Le foie est chez les mammifères la plus volumineuse des glandes du corps; il est situé sous le diaphragme et au côté droit du thorax; convexe par la surface qui se meurt contre le diaphragme, concave par celle qui présente les intestins, partagé en trois lobes également saillants par le péritoine, il porte à sa face antérieure la vésicule du *fiel*. Les vaisseaux veineux du foie tribuent dans sa substance en plus grande quantité que les vaisseaux artériels. Le produit de l'élaboration coule dans de petits canaux qui se réunissent avec des canaux de plus en plus gros, et ceux-ci dans un conduit qui se jette directement dans le *duodénum* (5549). Ce conduit est la bile. La structure intime du foie est tout autre que celle de toute autre glande (207). Il est aisé d'en suivre assez loin les enroulements, tels que nous les avons décrits, et si ensuite on continue, par la pénètre

omiques de l'élaboration directe, on la formule générale d'une vésicule un certain nombre de vésicules se- lesquelles enveloppent un certain vésicules tertiaires, lesquelles enve- certain nombre de vésicules quater- insi de suite, jusqu'à ce qu'on arrive : immédiatement élaborante, et dans laquelle, ainsi que dans toutes les de l'huile ou substance grasse et de Chez certains animaux, tels que le foie renferme plus d'huile que l'albu- les mammifères, c'est le contraire; ve-t-on que le foie des mammifères a chaleur, et que l'autre, au contraire, consistance et se ramollit davantage. els qui rentrent dans la structure du apportent le liquide de la circulation, rent en rien d'essentiel des sels que ut autre organe, ni sous le rapport , ni sous celui de sa nature. On y me partout ailleurs, du sel marin, du potasse, du phosphate de potasse et carbonate de chaux (*par incinéra-* ces d'oxyde de fer; et en abondance moniacaux, quoique les chimistes pas plus mention dans l'analyse du ns toute autre de leurs analyses chi-

s transcrivons ici la phrase par la- lius se rend compte de l'organisation u., tom. VII, p. 178); on dirait, en la le foie est une de ces combinaisons que le chimiste est en état de repro- ues pièces dans un matras. « Ces dit l'auteur, établissent d'une ma- laire que le foie est une combinaison albumine avec un corps gras, diver- ifiée chez différents animaux, et qui élée en outre avec plusieurs autres nales, telles que l'*extrait de viande* ux autres substances insolubles dans is solubles dans l'eau. » Paracelse mieux dit.

e conséquence nous dispense, sans entrer dans les détails analytiques é déduite; nous passerons immédia- amen critique des diverses analyses e nous ont données les auteurs de thode.

ile est un liquide alcalin, tantôt vert,

8<sup>ème</sup> édition, l'auteur annonce en note : quantité un peu trop forte; sur quoi

tantôt d'un brun jaunâtre, tantôt incolore, qui se compose principalement d'albumine, de résine, d'une substance grasse, de sucre, et de soude, laquelle sert de menstrue à l'albumine, et forme un savon alcalin avec la substance grasse. Un pareil mélange ne pouvait manquer de fournir aux analyses chimiques des résultats aussi varia- bles que variés, et à la nomenclature des dénomi- tions aussi nombreuses qu'éphémères. Et, ce à quoi pensait le moins le chimiste, en se livrant au dépouillement des produits obtenus, c'était sans contredit la question des mélanges.

3564. Nous ne rapporterons pas en détail les analyses des premiers observateurs; elles avaient du moins le mérite du laconisme, qui n'engendre jamais autant d'erreurs que la prolixité. Verheyen découvrit dans la bile un alcali libre; Macbride entrevit qu'elle contenait quelque chose de sucré; Gaubins en sépara un matière huileuse d'une grande amertume; Cadet la considéra comme un savon à base de soude, mêlé à du sucre de lait. Thénard s'éleva contre la théorie de Cadet; et pour lui la bile fut d'autant moins un savon, que sa composition variait dans les différents ani- maux; il y signala une substance nouvelle qu'il nomma *picromel* (substance sucrée et amère), deux mots fort étonnés de se trouver ensemble.

3565. D'après Thénard, la bile de bœuf serait composée, sur 800 parties, de :

Eau . . . . .	700,0
Picromel . . . . .	69,0 (*)
Corps gras, acide au moins en partie . . . . .	15,0 (**)
Cholestérine, peu. . . . .	
Matière colorante, très-peu . .	
Matière jaune provenant du <i>mucus</i> altéré, quelques cen- tièmes. . . . .	0,0
Soude, phosph. de soude, chlor. de potasse et de soude, sulf. de soude, phosph. de chaux et de magnésie, oxyde de fer. .	1,2

Nous avons donc là des chiffres sans précision, l'auteur nous le dit, et des substances réunies par lots, comme dans une adjudication par autorité de justice. Le premier lot ne renferme que de l'eau, le second que du picromel, qui est coté 69, mais par manière d'acquit; c'est la mise aux en- chères; vous pourrez surenchérir ou mettre au

s'appuie cette croyance tardive? l'auteur ne l'explique pas. (\*\*\*) L'auteur croit encore cette quantité trop forte.



rabais. Le troisième lot se compose d'un corps gras, qui a le privilège d'être acide sur une face et neutre sur l'autre; d'un peu de cholestérine, de très-peu de matière colorante; lot coté 15 sur le tableau. Mais comment arriver à savoir pour quelle quantité précise le corps gras, acide et non acide, entre dans ce chiffre? on ne pourrait y arriver que par l'équation suivante: 15 — peu — très-peu = ? Quant à la matière jaune provenant du mucus altéré, l'auteur n'en signale que quelques centièmes; l'auteur ne les a pas pesés, si ce n'est à vue d'œil; et à cette balance, les millièmes, les centièmes, se confondent souvent avec les dixièmes. Quant aux sels, il les divise en solubles et insolubles; le lot des solubles s'élève à 10, le lot des insolubles à 1,2. Admirable méthode de classification, qui s'étale en tableaux synoptiques, au bas desquels l'auteur a la précaution de mettre de sa propre main : *N'en croyez rien, car j'en doute.*

3566. « Parmi toutes ces matières, dit l'auteur, il n'en est qu'une seule qui n'ait point été décrite; c'est le *picromel*, substance ainsi appelée, à cause de sa saveur, et qui est propre à la bile de la plupart des animaux, du moins d'après mes expériences. » Attachons-nous donc spécialement à l'étude de cette substance, qui formait d'abord 69 sur 800 de la bile, mais qui depuis est descendue de quelques degrés.

3567. D'après Thénard, le picromel est sans couleur; il a le même aspect et la même consistance que la térébenthine épaisse; sa saveur est d'abord âcre et amère, puis elle devient sucrée; son odeur est nauséabonde, et sa pesanteur spécifique plus grande que celle de l'eau. Soumis à l'action du feu, il perd une partie de sa viscosité, se boursoufle, se décompose, et ne donne point ou que *très-peu* de carbonate d'ammoniaque. Il se conserve pendant longtemps sans subir la moindre altération. Exposé à l'air, il en altère légèrement l'humidité; par conséquent, il est très-soluble dans l'eau. L'alcool le dissout avec autant de facilité. Chauffé légèrement avec les acides hydrochlorique, azotique, sulfurique, convenablement affaiblis, il forme un composé visqueux, sur lequel l'eau n'a que très-peu d'action. Les alcalis et la plupart des sels n'en troublent point la dissolution, et il n'y a guère que l'azotate de mercure, l'acétate de plomb avec excès d'oxyde, et les sels de fer, qui aient cette propriété; l'infusion de noix de galle ne la possède point.

3568. Passons au procédé par lequel l'auteur l'obtenait: on verse, dans la bile de bœuf, un

excès d'acétate de plomb du commerce en solution; par ce moyen, on précipite toute matière jaune et toute la matière grasse acide l'oxyde de plomb; on précipite également phosphorique et l'acide sulfurique du phosphore du sulfate de soude; la liqueur étant filtrée ajoute du sous-acétate de plomb; à l'impicromel s'empare de l'excès d'oxyde de plomb et se dépose, sous forme de flocons blancs la cholestérine. Ces flocons doivent être lavés avec une grande eau par décantation, puis placés dans une éprouvette, avec une petite quantité d'eau et soumis à l'action d'un courant de gaz acide sulfuré, pour séparer le plomb. À l'impicromel, on l'évapore le plus possible; l'on traite à froid le résidu par l'éther, qui dissout la cholestérine; le nouveau résidu desséché est le *picromel pur*, d'après l'auteur.

3569. Mais si l'auteur, avant d'imposer ce nom à ce produit, avait voulu mélanger deux à deux, trois à trois, les substances que l'analyse indique dans la bile de bœuf, il se serait convaincu qu'un mélange de sucre, de résine, d'huile acide et de sel présente tous les phénomènes qu'il a décrits pour le picromel. Et aujourd'hui, il est moins facile que jamais de condamner les élèves à apprendre, comme des faits, les résultats qui, même aux plus beaux yeux, n'inspiraient pas une grande confiance. Le picromel n'est que du sucre, de la résine, de l'huile du sel marin, et d'une foule d'autres substances existant dans la bile, et que le sous-acétate de plomb, en s'enveloppant de sucre et de résine, entraîne nécessairement dans le précipité; précipités qui deviennent également solubles dans l'eau et dans l'alcool, à la fois acides que l'opération n'a pas manqué d'entraîner ou d'en dégager.

3570. Quant à la saveur d'abord amère sucrée du picromel, elle provient du mélange du sucre et de résine d'un côté, et du sel marin de l'autre. Les saveurs diverses ne se manifestent successivement; la moindre ne se fait sentir que lorsque l'autre a épuisé son action (1646); or, ici, c'est la résine qui forme la grande quantité du mélange; c'est elle dont la saveur doit se manifester plus longtemps; posez de toutes pièces un mélange d'une substance amère et de sucre, et vous reproduirez les successions sapides qu'avec ce picromel.

3571. Braconnot considérait le picromel

me un mélange d'une résine acide qui en constitue la plus grande de margarique, d'acide oléique, d'une *male*, d'une *matière colorante verte*, *très-amère* de nature alcaline; et système de compensation), l'auteur, cherché à éliminer le picromel, ne s de signaler une nouvelle substance, sucré incolore, qui *devient pourpre*, *par l'acide sulfurique*. Mais c'est une erreur d'induction, qui perd de ces mélanges, en fait de réactions, faire la part des caractères. Il est facile de se rendre compte de la stance de Braconnot, que de l'an- ance universitaire de Thénard. En ndu *picromel* étant un mélange de mine, d'huile et de sel marin, si de l'acide sulfurique concentré, le ra devenir d'abord *purpurin* (5167) on de l'acide sulfurique sur l'huile et is en même temps l'acide sulfurique a sel marin, l'acide hydrochlorique, ur, réagira sur l'albumine, réaction :ste par une coloration d'abord vio- bleue (1534). Composez de toutes reil mélange; et par l'acide sulfu- obtiendrez exactement le même ré-

rès Berzélius, la bile de bœuf serait :

.....	90,44
re (y compris la graisse).	8,00
vésicule. ....	0,30
viande, chlorure et lactate	
.....	0,74
.....	0,41
soude, de chaux, et tra-	
substance insoluble dans	
.....	0,11
	100,00

vait pourtant annoncé, en tête de que la bile était une substance plus e le pensait Thénard. On cherche en nalyse qui lui est propre, les preuves nion. Comme l'auteur a développé les expériences qui l'ont amené à ce lytique, nous allons à notre tour le pas dans notre examen critique. On mêle de la bile, dit l'auteur, de la if, entre autres, avec une petite quan-

» tité d'acide, même d'acide acétique, il s'y forme  
» un précipité jaune clair, qui est composé du  
» *mucus* de la vésicule biliaire, dont une cer-  
» taine quantité était dissoute dans la bile. Par  
» cette précipitation, la liqueur perd son carac-  
» tère mucilagineux. »

5574. Ce prétendu *mucus* n'est autre chose que l'albumine et l'huile dissoutes par l'alcali de la bile, et qui enveloppent, en se précipitant, tout ce qui était dissous avec elle dans le liquide biliaire. L'acide, en s'emparant de l'alcali, enlève à l'albumine et à la matière grasse, leur dissolvant, et le liquide se clarifie (5464). Comment ne pas faire aux procédés analytiques l'application des phénomènes que nous évaluons si bien dans les procédés industriels; et pourquoi ranger dans un cas, au nombre des produits immédiats, un *coagulum* que nous savons être si multiple dans l'autre? Composez de toutes pièces un mélange d'huile, d'albumine, de soude et de résine; vous aurez un liquide mucilagineux, c'est-à-dire un liquide dans lequel les trois substances organiques se trouveront à l'état liquide et à l'état globulaire. Si vous versez de l'acide acétique dans ce mélange, il se produira un précipité insoluble, et le liquide reprendra sa limpidité.

5575. « Si l'on filtre ensuite la bile, et qu'on  
» y verse encore de l'acide, on trouve qu'elle se  
» coagule par les mêmes acides que ceux qui  
» déterminent la coagulation du sang, à l'excepti-  
» on de l'acide acétique et de l'acide phospho-  
» rique dissous depuis plusieurs jours. »

5576. Tous les acides ne dissolvent pas l'albumine; et l'acide hydrochlorique lui-même commence par la coaguler avant de la dissoudre et de se colorer. L'acide acétique, au contraire, et l'acide phosphorique dissous ne se coagulent jamais et la dissolvent vite. Or, dans le cas ci-dessus, l'acide acétique en excès a repris une partie de l'albumine qu'il a enlevée à la soude; il la tient en dissolution; l'addition d'une nouvelle quantité d'acide ne peut qu'augmenter la solubilité de l'albumine et la limpidité de l'eau. Ce qui sert de dissolvant à une chose ne saurait la coaguler.

5577. « Si l'on évapore de la bile de bœuf jus-  
» qu'à consistance d'extrait, et qu'on mêle cet  
» extrait avec de l'alcool, il reste une substance  
» d'un gris jaune, qui ne se dissout pas. Cette  
» substance, qui, en outre, n'est plus soluble dans  
» l'eau, était regardée par les anciens chimistes  
» comme de l'albumine; mais l'acide acétique la  
» précipitant de la bile, elle ne peut point en  
» être. C'est le mucus de la vésicule biliaire,



» quoique, dans cet état, il n'ait point l'aspect de  
» celui qui couvre la face interne de la vésicule. »

5578. Voilà pourtant à quoi tiennent les créations nominales des substances organiques ! De ce que l'albumine ordinaire et employée isolément est soluble dans l'acide acétique, et de ce que, dans un mélange très-compiqué, l'acide acétique occasionne un *coagulum*, on en conclut que ce coagulum n'est nullement de l'albumine ; or si l'on procédait par vérification, il n'en coûterait pas beaucoup pour précipiter, avec l'acide acétique, l'albumine de l'œuf de poule ; il suffirait de la dissoudre préalablement dans le même alcali que possède la bile, dans la soude ; on obtiendrait alors de ce mélange, avec l'acide acétique, un précipité aussi volumineux. Le *mucus* de Berzélius n'est donc que de l'albumine précipitée, par l'acide acétique, de sa dissolution dans un alcali.

5579. « Le *mucus*, qui couvre la face interne  
» de la vésicule, détaché par le raclage des parois  
» de la vésicule, ressemble parfaitement à du mu-  
» cus nasal jaune. Les acides étendus le coagulent  
» en une masse opaque, d'un jaune clair non  
» mucilagineux, mais qui devient mucilagineux  
» et clair, dès qu'on sature exactement l'acide  
» avec un alcali. »

5580. Le raclage enlève, avec la substance qui recouvre les parois, les tissus muqueux qui en tapissent la surface ; les acides doivent coaguler la solution alcaline biliaire, d'autant plus abondamment qu'ils sont plus étendus ; car, en excès et trop concentrés, la plupart de ces acides, après avoir saturé le dissolvant alcalin, redissoudraient à leur tour l'albumine pour leur compte. Mais ce précipité est un mélange encore plus compliqué que dans la première circonstance, et lorsqu'on n'opérerait que sur le liquide ; il doit renfermer abondamment des tissus insolubles et organisés (1908). Nous ne consacrerons pas une longue réfutation aux autres caractères que l'auteur assigne à ce mucus : quel est celui de nos lecteurs, qui, ayant médité les principes d'induction consignés dans cet ouvrage, ne soit en état d'expliquer de prime abord, comment il se fait que ce précipité devienne, en séchant, clair, transparent et jaunâtre (1505) ; — qu'arrosé sous cette forme, avec de l'eau, il se gonfle un peu, devient gluant et non muqueux (5156) ; — que le traitement par l'alcool lui fasse perdre sa viscosité (1250), — et qu'alors l'eau ne la lui rende plus (1517) ; — que le précipité obtenu au moyen d'un acide, rougisse le tournesol, et qu'il n'abandonne pas son acidité,

quand on le traite par l'eau (1149) ; ajoutant au mélange un peu de carb. lin), de manière à saturer l'acide reprenne ses propriétés mucilagineuses (1518) ? Nous ne nous y arrêtons pas plus longtemps.

5581. « La dissolution alcoolique  
» desséchée contient les substances pr  
» la bile. On distille l'alcool au bain  
» dissout le résidu dans un peu d'eau.  
» liqueur avec de l'acide sulfurique un  
» d'où résulte bientôt un précipité gr  
» consistant en une combinaison d'a  
» que avec la ou les substances qui  
» bile son amertume caractéristique. »

5582. L'alcool dissout tout ce que l'albumine est soluble dans ce menstrue ; si vous saturez par de l'acide sulfurique étendu, toutes les substances se précipitent à la fois à l'état de bile, résine, enveloppant le sulfate même.

5585. « Tant que la matière amère  
» toute précipitée, cette liqueur est  
» même bleue. Ce n'est qu'après la  
» qu'elle n'a plus de couleur. »

5584. Il en est de même de tout mé-  
dissous ou tenu en suspension dans un  
dissout l'albumine ou l'huile. Dès qu'elles  
coagulent ou se figent, elles emprisonnent  
tière colorante, de manière à la rendre  
ment aux yeux.

5585. « Le précipité acide, consistant  
» combinaison d'acide sulfurique avec  
» amère de la bile, est très-peu soluble  
» totalement insoluble dans l'eau qui  
» petite quantité d'acide sulfurique.  
» dans l'alcool, comme une résine,  
» grande partie précipité par l'eau. Si  
» gérer sa dissolution alcoolique avec  
» de baryte, jusqu'à ce qu'elle cesse  
» aucune réaction indiquant la présence  
» acide libre, l'acide sulfurique se trouve  
» ainsi, et la matière qui était combinée  
» reste dissoute. »

5586. Ces expressions se dissolvent  
ou en totalité, en grande partie,  
suffisamment l'existence d'un mélange,  
que l'auteur a pu prendre, pour la  
d'une seule substance sui generis, la  
d'une portion des mélanges, et la  
l'autre dans le liquide en ébullition (27).

5587. « En évaporant cette dissolution  
» tient une masse extractive d'un ja



qui a l'amertume particulière, et propriétés caractéristiques de la bile, et je l'ai considérée comme la substance constituante de la bile. Nous oin que Gmelin la regarde comme plusieurs substances. »

On avait raison sur ce point; mais, fait Braconnot à l'égard de Thénard, éliminait la substance de Berzélius substances immédiates, que pour la une substance immédiate de sa

matière biliaire a, sous plusieurs, de grands rapports avec le sucre et surtout avec celui de l'abrus qui indépendamment de sa saveur douceâtre, s'obtient ordinairement par un principe colorant végétal, avec lui et qu'on ne peut point en

oute, car dans la *matière biliaire picromel* de Thénard, le sucre est à la résine, à une substance matière colorante, comme dans le *picratorius*.

et Tiedemann (\*) ont porté si loin substances qui, d'après eux, comble, qu'il ne manque plus à leur tableau des nombres indiquant proportions chacune d'elles entre raison. Cette analyse serait dès ce beau tour de force de la méthode; regrettons vivement que les avertissement cet accessoire; nous aurions eu large budget synoptique à offrir à ces deux auteurs admettent dans la

le colorant, qui passe à la distil-

se biliaire, qu'ils nomment *choline*

se.

laire;

la biliaire;

;

re colorante;

re très-azotée, faiblement soluble

soluble dans l'alcool, mais soluble

à chaud;

re animale? (gliadine) insoluble

expérimentales, chimiques et physiologiques

duit de l'allemand par Jourdan. Paris, 1826,

dans l'eau, mais soluble dans l'alcool à chaud;

9° Une matière soluble dans l'eau et dans l'alcool, et précipitable par la teinture de noix de galle? (*osmazôme*);

10° Une matière qui répand une odeur urineuse quand on la chauffe;

11° Une matière soluble dans l'eau, insoluble dans l'alcool, et précipitable par les acides (matière caseuse, peut-être avec la matière salivaire?);

12° Du mucus;

13° Du bicarbonate d'ammoniaque;

14°-20° Des margarate, oléate, acétate, chlorate, bicarbonate, phosphate et sulfate de soude (avec peu de potasse);

21° Du chlorure de sodium;

22° Du phosphate de chaux;

23° De l'eau, qui s'élève à 91,51 pour 100.

3592. D'après eux la bile du chien se compose-rait de :

1° Un principe colorant;

2° De choline;

3° Probablement de résine, en petite quantité toutefois; ce qui fait qu'elle est précipitée peu abondamment par l'acétate de plomb neutre;

4° De picromel;

5° De beaucoup de matière colorante;

6° D'une matière qui se précipite de la dissolution alcoolique chaude, par le refroidissement? (gliadine);

7° De la matière salivaire ou une matière analogue;

8° Du mucus. Il paraît, disent les auteurs, que la bile ne contient qu'une très-petite quantité de cette substance en dissolution, puisqu'on n'y trouve pas du tout, ou du moins très-peu, de carbonate de soude;

9° Probablement du margarate et de l'oléate de potasse;

10° De l'acétate, du phosphate, du sulfate de soude et du chlorure de sodium;

11° Du phosphate de chaux;

3593. Quant à la bile de l'homme, ils y ont trouvé de la choline, de la résine, du picromel et de l'acide oléique, du mucus, une grande quantité d'une matière soluble dans l'eau, une matière colorante, et, ajoutent-ils, « sans contredit aussi plusieurs autres substances; nous n'avons pas été à la recherche de l'asparagine biliaire. » Comme on le voit, le nombre et la quantité des substances varient en raison du temps qu'on met à les chercher, en sorte qu'avec un peu plus de temps la somme s'allongerait encore probablement de quelques chiffres.

Cherchons maintenant à faire le dépouillement de cette liste, dans laquelle chaque substance s'inscrit avec un large doute au front.

3594. Quelle différence entre le principe colorant et la matière colorante? C'est que le premier passe à la distillation, et la seconde reste dans le mucus; distinction, comme on le voit, qui est fondée sur un départ plus ou moins facile, et non sur un caractère essentiel. Or, à ce prix, il n'est pas de matière colorante d'un suc qui ne pût se partager en deux substances, lorsqu'une portion se trouverait enveloppée par un précipité, et que l'autre se trouverait mêlée à une substance volatile. Ces deux articles de l'analyse doivent donc être réunis en un seul.

Nous avons fait la part du *picromel*; les auteurs pensent l'avoir obtenu à l'état d'une plus grande pureté que Thénard; nous sommes d'avis, au contraire, qu'ils l'ont encore plus altéré; car ils l'ont fait passer par un plus grand nombre de procédés. Ils considèrent le *picromel* par eux obtenu comme un *cholate*, c'est-à-dire une combinaison d'acide cholique et de la substance du *picromel*, en se fondant sur ce que leur *picromel* ne donne pas de précipité à froid par les acides, et qu'il ne laisse pas dégager d'ammoniaque par la chaux. Mais, disent-ils, s'il renfermait ce qu'ils appellent un *cholate* d'ammoniaque, la chaux devrait en dégager de l'ammoniaque. Les auteurs, en général, se laissent fréquemment induire en erreur, sur la présence ou l'absence de l'ammoniaque, en employant la réaction de la chaux; la chaux n'opère pas, sur un composé de résine, d'huile et de sucre, et de sels ammoniacaux, comme un sel isolé à base d'ammoniaque; on sait avec quelle puissance la substance saccharine retient l'ammoniaque (5155); l'emploi de la chaux, au lieu de dégager l'alcali d'un mélange d'albumine et de résine, n'est peut-être propre qu'à en rendre la combinaison plus intime.

L'asparagine biliaire ne porte ce nom que parce que les auteurs ont cru trouver une certaine analogie entre cette substance et l'asparagine de Vauquelin; mais ils n'ont nullement cherché à la soumettre à une analyse élémentaire, ni même à une analyse qualitative qui inspire quelque confiance. Elle s'obtient, de l'eau par laquelle on a traité le *picromel*, en cristaux prismatiques, incolores, à pans inégaux, terminés par des pyramides à quatre ou six faces, qui fondent au feu en une liqueur épaisse, brunissent, se boursouflent, développent une odeur empyreumatique, douceâtre, semblable à de l'indigo qui brûle, et

laissent un charbon boursoufflé; don distillation un liquide aqueux, incolore, qui le tournesol, et dégage beaucoup que par la potasse. A tous ces caractères facile de reconnaître, dans l'asparagine des auteurs, un sel ammoniacal plus ou moins mélangé à d'autres sels et au sucre, et à la résine; est-ce un hydrochlorate d'ammoniaque? La réaction par le nitrate indiquerait assez clairement que l'hydrochlorique entre pour une part dans la composition.

Plus tard, Gmelin a appelé cette substance *picromeline*; et de deux noms.

La matière très-azotée, faiblement soluble dans l'eau, insoluble dans l'alcool, mais qui se réactive à chaud, n'a certainement pas été reconnue en procédant sur le même mode sans contredit de l'albumine essayée dans l'alcool froid, quand elle a été coagulée, et essayée par l'alcool bouillant, après avoir passé par le traitement alcalin ou acide.

Il faut en dire autant d'une matière que les auteurs soupçonnent être l'*osmazôme*, et d'une autre qu'ils soupçonnent être l'*osmazôme*; les caractères qui ont fait distinguer ces deux produits ne proviennent que des traitements qu'ils ont fait subir à deux quantités différentes de la même substance.

La matière qui répand une odeur forte quand on la chauffe, n'est qu'une matière composée de diverses substances de la même nature que les menstrues par lesquels on a traité; elle arrive fréquemment de reproduire ces caractères, en faisant évaporer un suc dans un sel ammoniacal, dans l'alcool, et même dans l'éther. On appelle qu'il nous a suffi de traiter l'asparagine arabe par l'oxalate d'ammoniaque pour dégager par évaporation l'odeur de la bile (5122).

La matière soluble dans l'eau, insoluble dans l'alcool, et précipitable par les acides, n'est certainement que de l'albumine rendue soluble par un menstrue alcalin.

Quant à la choline ou cholestérine, substance grasse de la bile plus ou moins pure, dans sa fusibilité et sa solubilité, par la savonne, et par son mélange avec le sucre; enfin, quant aux acides cholériques, oléiques, aux margarates, oléates, ce sont des produits qu'on

els nous nous expliquerons plus en nous occupant du groupe des tanisantes.

Il est impossible, du reste, de suivre auteurs de ces analyses, dans les ts qui servent de bases à leurs l'un dédale où l'on perd une sub-vers toutes les divisions et subdivi- et b, I et II, 1 et 2, par où la e seule comme à une filière, l'ai- instant le lecteur désorienté. Les ifs se déduisent en général d'une : confuse.

avoir ainsi éliminé, de la bile, tout ipulation lui prêtait à tort, il nous : concevoir ce que cette sécrétion e de réel, et de nous faire une idée : lequel les substances qui la com- uvent mélangées. La bile renferme ucre, de la résine, de l'huile, de e la soude, sans parler des sels qui e accessoirement. Or la soude rend résine, l'huile, etc., solubles éga- 'eau et dans l'alcool; la bile n'est nt un savon, c'est-à-dire une com- ile et de soude; c'est en quelque n albuminoso-résineux, c'est-à-dire ombiné de telle sorte, que toutes ces viennent à la fois solubles dans les i, sans la présence de l'alcali, ne dissoudre toutes également. Ce qui la bile, c'est son alcalinité; et c'est re qu'elle doit influencer spécialement ns digestives. La bile ne varie, chez maux, que par les proportions des nces.

est pas ici le lieu de parler des cal- que l'on rencontre fréquemment uits de la bile; nous citerons seu- 'être complet, la matière jaune, que porté à considérer comme différente matières colorantes connues jusqu'à qui constituerait souvent, d'après s de la vésicule du bœuf, et presque la vésicule de l'homme; dans les iques d'un éléphant mort au Jardin il y a trente ans, on en trouva jus- mmes. C'est une matière jaune et lente lorsqu'elle est sèche, insipide, pesante que l'eau, qui donne au mate d'ammoniaque, et laisse un est insoluble dans l'eau, dans l'al- les; soluble dans les alcalis, d'où

— TOME II.

elle est précipitée en flocons bruns verdâtres par les acides. L'acide hydrochlorique ne l'attaque qu'avec peine; il la rend d'un beau vert. En vérité, cette matière colorante serait réellement, comme le dit l'auteur, distincte de toutes les matières colorantes connues, si elle n'était un mélange albumineux de toutes les substances qui rentrent dans la composition de la bile.

3597. RÉSUMÉ. — Le chyme est acide; c'est une pâte composée de tout ce qui a résisté à l'élaboration stomacale, et de tout ce que l'élaboration stomacale a eu le temps d'extraire de soluble des tissus végétaux ou animaux qui ont été pris comme aliments. Le gluten et l'albumine y sont en dissolution, à la faveur de l'acide, avec le sucre, les sels, la gomme, et la résine des sucres alimentaires.

Une fois que la digestion stomacale n'a plus rien à transformer dans ce suc, le bol alimentaire est entraîné vers le pylore, et passe dans le duodénum, où il s'imprègne du suc pancréatique et de la bile, dont la présence détermine l'écoulement. Tout à coup l'acidité du bol alimentaire est remplacée par l'alcalinité; l'alcali de la bile sature l'acide du chyme, et par ce seul fait le chyme devient CHYLE, substance que les parois intestinales aspirent et filtrent, pour ainsi dire, à travers leurs tissus, substance enfin qui ne diffère de la lymphe, que par le canal dans lequel le chimiste la surprend, et du sang, que par l'absence de la matière colorante. Lorsque les parois intestinales ont achevé, jusqu'à la dernière molécule, le triage du sang blanc que nous nommons le chyle, le résidu est arrivé successivement jusqu'au rectum, par suite de cette aspiration, dont sont douées toutes les surfaces du canal intestinal.

Ce résidu, c'est la matière fécale, matière épuisée et désormais inhabile à toute espèce de digestion pour les animaux supérieurs, mais qui ne laisse pas que d'offrir encore des conditions, qui le rendent alimentaire pour les larves de certaines espèces d'insectes.

3598. FÈCES OU MATIÈRES FÉCALES. — La composition de ce *caput mortuum* de la digestion varie, non-seulement selon les espèces d'animaux carnivores ou herbivores, non-seulement selon la constitution hygiénique des individus de la même espèce, mais encore selon le genre d'alimentation qui les a nourris à l'époque qui précède l'expérience. On y trouve intacts tous les tissus trop ligneux ou trop osseux pour être attaqués par





ni en aucune espèce de science, on ne l'a connue. Et pourtant on cherchait, dans un seul auteur, une définition de la substance nutritive basée sur l'expérience, et la faire démêler entre mille autres, d'une espèce de nutrition. Si je demande aux chimistes quelles sont les substances alimentaires nutritives, les uns me nomment celles-ci, et nomment celles-là; si je leur demande quels sont les uns, les autres me donnent un rapport simple et quadruple des autres, et tout cela et d'autre, en tableaux synoptiques, la division frappe l'œil et semble ne pas laisser place à un doute; il faut consulter les tableaux entre eux, pour ne plus prendre.

Un jour vint de m'informer si réellement tous les chimistes se comprenaient eux-mêmes; et je lui posai la question qui aurait dû être pour eux la question de toutes; je leur demandai de me dire comment ils entendent par substance nutritive, et sur quelles bases ils se sont fondés, pour en faire des rapports, dans les diverses plantes. Il me revint que sur cette question, ils s'entendent moins que sur la première; et que l'albumine nutritive, aux yeux des uns, n'est que la substance indigeste, et l'amidon nutritif, aux yeux des autres. Model et Magendie avaient regardé le gluten comme nutritif et l'amidon comme nutritif. Eh bien! Magendie, qui ignorait absolument ces deux substances de Model et de Parmentier, trouva le contraire; et à leurs yeux le gluten est éminemment nutritif, et le sucre, la gomme, etc., enfin tout ce qui n'est pas indigeste et causerait la mort, si on le fait longtemps une semblable nourriture. Il n'est certes pas possible de changer d'opinion d'une manière plus contra-

prendre parti? Ne vous hâtez jamais de prendre parti, avant d'avoir bien posé la question; mais tâchez de bien poser la question, et vous ouvrirez alors que les deux partis ne sont que des opinions opposées partant d'un principe erroné.

Enfin ne se donnaient pas le moins du tout l'air de soumettre la question à la conclusion de l'expérience; mais admettant que les substances solubles dans l'eau chaude, d'un aliment, forment la substance véritablement nutritive, ils se mettaient à extraire les substances solubles (sucre, gomme, amidon,

albumine, gélatine); et, en défilant, du poids du résidu après l'opération, le poids de la substance alimentaire avant la manipulation chimique, ils obtenaient l'indice de nutritibilité, pour ainsi dire, de l'aliment. A leurs yeux, un aliment devenait plus ou moins nutritif qu'un autre, selon qu'il renfermait, en poids, une plus ou moins grande quantité de sucre, d'amidon, et d'extractif soluble ou d'extractif de viande. Ceux-ci procédaient donc uniquement par la voie chimique; et les résultats qu'ils obtenaient, étaient sans doute divergents, mais jamais contradictoires; ils établissaient que telle substance nourrit mieux que telle autre; mais ils n'assuraient jamais précisément que la substance nutritive de tel auteur ne fût nullement nutritive; ils ne poussaient pas leurs conséquences jusqu'à un pareil démenti. Or, qui l'aurait cru? c'est la méthode expérimentale qui se trouvait forcément amenée à cette forme de dénégation; elle, si sage, si timide, si défiante d'elle-même, qui a horreur de la logique, et ne veut presque toucher aux faits qu'en se bandant les yeux; qui coupe un animal en deux pour en extraire un fait, mais qui se garderait bien de rejoindre par la pensée les deux morceaux, pour se représenter comment le fait a pris naissance, eh bien! c'était elle qui était forcément entraînée aux dénégations transcendantes, extraordinaires, miraculeuses même; et qui vous criait solennellement dans les cours: « Vous avez cru, mortels, jusqu'ici que le sucre, le miel et l'amidon contribuaient à vous nourrir; abandonnez ces croyances, et vivez de gluten. La nature a presque eu tort de mêler, dans la farine des céréales, le gluten qui nous nourrit, à l'amidon qui nous pèse. » Et l'oracle se répétait ensuite dans les cours et concours, dans les rapports du conseil de salubrité publique, à la manutention des vivres de la guerre et des prisons, au ministère et dans les considérations destinées à éclairer le public, sur la qualité des substances alimentaires. Mais on remarquait pourtant que de tous les intéressés à la question, l'estomac des administrés et l'estomac de l'expérimentateur lui-même étaient les derniers à se rendre à l'évidence de la démonstration. Les procédés d'expérimentation, du reste, n'avaient rien de fort compliqué; les résultats obtenus étaient visibles et palpables pour tout le monde; il était impossible de les révoquer en doute.

5605. Pénétrons donc, pour nous éclairer, dans les procédés de l'expérimentation. Magendie nourrissait des petits chiens pendant un certain temps, tantôt avec du sucre seul pour aliment, tantôt

avec de la gomme, tantôt avec de l'amidon, tantôt avec de l'huile, tantôt avec du beurre; enfin toujours avec une seule substance non azotée (857), et de l'eau distillée pour boisson; mais il leur donnait de l'un et de l'autre à discrétion; en conséquence, dans le cas où le sucre et l'eau eussent été nutritifs, il était impossible que l'animal mourût d'inanition. Et pourtant, au bout de quelque temps, l'animal maigrissait, il ne pouvait plus marcher ni avaler, et il expirait, tantôt plus tôt, tantôt plus tard. Sur ces entrefaites survenait Chevrel, qui trouvait que leur urine n'offrait aucune trace d'acide urique ni de phosphate; que la bile contenait une proportion considérable de picromel, et que les excréments renfermaient très-peu d'azote. D'où l'auteur concluait qu'aucune de ces substances n'est nutritive; et que dans les céréales, c'est le gluten qui est nourrissant. Mais il ne vint pas l'idée à l'auteur d'expérimenter, en administrant le gluten seul à ses petits chiens; ce que la logique, cependant, indiquait hautement comme contre-épreuve; or si l'auteur avait servi du gluten seul à ces pauvres petits animaux, il les aurait vus dépérir aussi vite que par la première méthode; et c'est précisément avec la méthode de Magendie, que Model et Parmentier étaient arrivés à déclarer que le gluten est indigeste; car ces deux auteurs n'avaient nourri des chiens qu'avec du gluten obtenu par la malaxation (1926). Conciliez maintenant les deux résultats avec l'expérience: le gluten ne nourrit pas, l'amidon ne nourrit pas, le sucre ne nourrit pas, l'huile nourrit encore moins; et pourtant le pain de froment, qui est un composé de gluten, d'amidon, de sucre, d'huile, est nourrissant. Il faut avouer qu'il n'y a au monde que la physiologie expérimentale, à qui il arrive de pareils contre-temps; **UN ALIMENT EST NUTRITIF, QUOIQU'IL NE RENFERME PAS UN SEUL ÉLÉMENT ALIMENTAIRE!**

3606. Du reste, les auteurs d'économie publique avaient précédé de bien loin Magendie et les expérimentateurs académiques, dans cette méthode d'évaluation. Lorsque Papin eut découvert l'action qu'exerçait la vapeur comprimée, sur la transformation des tissus insolubles, et surtout des os; dès qu'il fut parvenu à rendre pulpeuse et gélatineuse la substance osseuse; il pensa à utiliser en faveur du plus grand nombre, les produits qu'alors on jetait aux chiens ou au rebut; il se proposa de faire passer la gélatine (1856) au nombre des substances alimentaires, mais seulement des substances alimentaires destinées au pauvre, qui, comme on le sait, en économie publique, prend

rang, tantôt à côté, tantôt un cran au-dessous du genre chien; et, en reportant son esprit à l'époque, où la charité chrétienne seule se préoccupait de soulager les classes inférieures, on est tenté de rendre hommage aux vues économiques de Papin, et de lui savoir gré d'avoir voulu donner aux os à ronger, sous une forme liquide, la France d'alors se montra sourde à l'amélioration que l'administration entrevit bien que les os ne seraient pas plus du goût du pauvre, que sous l'autre forme; Papin alla offrir ses os, ses marmites autoclaves et ses os à Charles II, roi d'Angleterre, roi de cette nation dont le paupérisme forme la plaie. Ce roi, préoccupé de la taxe des chiens, était sur le point de passer marché avec les Français, lorsqu'on lui annonça une loi qui demandait à présenter requête. Cette loi se composait de ses meutes de chiens qui portaient à leur cou un placet, par lequel ils priaient le roi de ne pas les priver d'une partie de leur droit de temps immémorial. Dans ce temps de privilèges, le roi respectait à l'instar de tous les autres; et les chiens, dont la jovialité ne fait pas toujours le respect, vèrent ainsi les pauvres de l'aliment des chiens.

3607. L'idée de Papin a été reprise par lui-même, il y a plus de vingt ans déjà, avec une pureté et de bonnes intentions dignes d'une cause, et le succès n'a certainement pas couronné ses efforts. La gélatine, malgré toutes les modifications apportées dans les procédés d'extraction, a trouvé fort peu d'administrations favorables à son introduction dans le régime alimentaire des administrés en repoussant l'em-

La science des confrères de d'Arcet a cherché à démontrer, par la chimie et la voie expérimentale, que cette question a fait paraître. Que de contre-notes pleuvaient, à une certaine époque, sur le bureau de l'Académie des sciences! d'articles singuliers n'inséraient pas les journaux, et jusqu'à la Tribune qui rendait alors dépositaire de ses attaques contre la gélatine, et de ses annonces de pain de terre, pour le pauvre s'entend; car la gélatine est essentiellement philanthrope. La malheureuse gélatine avait réuni contre elle, à cette époque, des gants jaunes comme les mains sales du Journal des Débats et la Tribune, Gannal! qui depuis n'ont plus eu qu'à

laquelle on ne risque pas de se voir vivre que de gélatine.

Il a publié, en 1830, un petit traité sur qu'en se nourrissant de gélatine, dans le cas d'économiser au moins sur; on aurait pu en publier un aussi montrant qu'en ne buvant que de l'eau on aurait pu en économiser quarante; seize fois plus économique que par hasard. Les adversaires de la gélatine contre-pied; Gannal soutenait que non-seulement n'était pas nutritive, elle était un *poison* mortel; il s'en abstint exclusivement pendant quinze jours, et, tout ce temps, éprouvé une fièvre. Infailliblement l'aurait conduit au tombeau si nous n'avons pas de peine à le croire; nous n'admettons seulement de quelle santé l'expérimentateur, pour avoir pu le dévouement à la démonstration. — Il erre dans les chiffres; ou bien à l'expérimentateur quelque chose qui arriva à ce pieux archevêque, tout le carême, pour un plat de viande, un plat de rognons de poulet et chaque jour à grands frais son estomac sans doute par pitié pour l'expérimentateur. La dame du logis aura glissé quelque chose succulent, dans la ration expérimentale. Cependant nous admettons les résultats, et nous félicitons l'auteur de sa conduite si bon compte.

Il (séance du 6 juin 1831) écrivit à son ami pour lui annoncer qu'il avait cherché l'usage de la gélatine, qu'il en avait fait un usage modéré. Mais l'auteur, obligé de répondre au monde assez élevé, et de se ranger dans les tables, sur lesquelles la gélatine n'a jamais certes figuré, aurait dû dire combien de jours il avait fait à la place d'une nourriture succulente, en état de décider, sur le compte de la nourriture on devait mettre le modeste signalé par l'auteur. Gay-Lussac, après la lecture de cette lettre, que, dit-on, Donnée, avant de trancher l'affaire si importante, aurait dû *procéder* avec plus de précision. Mais qui intéresse l'estomac, ne convient à l'estomac du monde; et au lieu de procéder d'après le programme de

Gay-Lussac, Donnée eut le bon sens de répondre à la séance suivante, qu'il n'avait eu nullement l'intention de trancher la question, mais seulement de *provoquer de nouvelles expériences*; ce que Donnée aurait, sans contredit, pu demander à l'Académie, sans s'exposer à une légère incommodité.

Ce n'est pas autrement que s'y prit Julia Fontenelle, dans la séance du 23 août 1831. Sans étayer sa demande d'une bonne et valable indigestion, il offrit à l'Académie son estomac et celui de plusieurs autres sujets, dont le nom restait en blanc, et qui tous, ainsi que lui, faisaient serment de se soumettre à l'expérimentation qu'une commission était sur le point de tenter, sur la nutrition, au moyen de la gélatine. Les offres acceptées, voici le programme que les sujets de l'expérience avaient rédigé, de concert avec l'expérimentateur d'Arcet : 1° Ils se seraient nourris, pendant quinze jours, uniquement avec des soupes faites avec la gélatine, les végétaux non azotés, du pain et une bouteille de vin. Chaque individu ne devait prendre, en aliments réduits par le calcul à l'état sec, que deux livres de nourriture, terme moyen indiqué par Lagrange. — 2° Après cela les expérimentateurs se nourriraient pendant cinq jours comme à l'ordinaire, et reprendraient les expériences n° 1, avec cette différence qu'au lieu de bouillon de gélatine, on emploierait le bouillon de viande. — 3° Après dix jours de nourriture ordinaire, les expériences seraient reprises, mais en se servant de soupes faites de la même manière, sans bouillon de viande ni de gélatine. — 4° Enfin, au commencement, au milieu et à la fin de chaque expérience chaque expérimentateur serait exactement pesé, et sa force musculaire essayée au dynamomètre; on tiendrait compte aussi de l'état du poulx, et de tout ce qui pourrait s'offrir pendant l'expérimentation. Par la perte des forces et du poids, ainsi que par les accidents qui pourraient survenir, on aurait jugé du degré de nutrition des substances qui auraient été employées comme aliment (\*).

3609. A la faveur de ce programme, la santé des sujets se trouvait certainement moins exposée que par suite du programme de Gannal; et pourtant l'offre, d'abord acceptée, n'a pas eu de suites plus dangereuses pour la science que pour l'estomac de ces messieurs. Il en a été de ce programme, comme de tant d'autres, il est resté à l'état de programme.

3610. A Gannal on opposa Payen (\*\*), qui pro-

*chimie médicale*, tome VII, pag. 759, 1831.

(\*\*) *Journ. de chimie médicale*, t. VII, pag. 285-287, 1831.



clamait hautement la gélatine aromatisée avec quelques légumes, comme une nourriture excellente et très-substantielle, et par conséquent parfaitement convenable *aux indigents, disons plus, aux ouvriers*, aux hommes qui supportent de grandes fatigues, de manière à nourrir sainement et abondamment, *pour 10, 12 et 15 centimes par jour, les ouvriers incapables de suffire par leur travail aux besoins de leur famille...* » C'est ici le lieu de dire, ajoutait l'auteur, que si l'introduction de ces perfectionnements rencontre des difficultés dans les hôpitaux, il n'en saurait être de même pour les prisons, où la *volonté municipale s'exerce pleine et entière* et sans intermédiaire, ni pour les maisons de détention, dont aucun bail ne devrait être renouvelé, sans qu'on imposât ces améliorations aux adjudicataires! Il n'en saurait être de même, enfin, pour les hôpitaux militaires et les casernes, où, d'un seul mot, le ministre de la guerre peut opérer les plus heureux changements. »

Espèce de *puff*, dont la forme n'avait certainement rien de trop flatteur pour la gélatine, que l'auteur plaçait, de la sorte, au rang des peines imposées et infligées par la loi.

3611. Au journaliste Donné on opposa le journaliste Roulin (séance du 4 juillet 1831), qui écrivit « qu'en 1829, se trouvant sans ressources, avec deux jeunes gens de dix-huit à vingt ans et un nègre de cinquante à soixante ans, sur un plateau des Cordilières, il leur vint dans l'idée de manger rôties leurs sandales, qui étaient de cuir non tanné; et après en avoir mangé chacun environ un tiers, ce qui ne leur coûta pas moins de deux heures de mastication, ils se sentirent tous étonnamment restaurés. » Or quelle distance d'un plat de gélatine perfectionnée à un rôti de sandales!

3612. Cependant d'Arcet ne cessait d'opposer aux mécréants l'exemple des hôpitaux, où la gélatine est administrée avec succès, aux convalescents et aux malades, à qui on administre avec un égal succès le sucre et la gomme, qui pourtant, d'après Magendie, tuent les chiens, et tueraient les hommes aux mêmes conditions. Et l'auteur n'en tirait pas moins cette conséquence, qu'il fallait donner aux ouvriers, pour se nourrir, ce qui convient aux convalescents ou aux malades condamnés à la diète.

3613. Enfin (séance du 2 avril 1832) survint Edwards, assisté de Balzac, qui, fatigué de toutes ces incertitudes, apporte à la question une précision représentée par une meute de petits chiens et un volume considérable de rédaction. Comme

on le voit, il emploie la méthode de mentier et Magendie. Il nourrit les chiens de pain et de la gélatine, mélange qui représente la nourriture ordinaire (qui n'est rien moins qu'exact), et il y ajoute, trois fois par jour le sujet de l'expérience, que le régime du pain et de la gélatine est insuffisant; que la gélatine, pain, a une part effective dans le régime; que le régime du pain et de la gélatine remplaçant la solution du gélatine du précédent, est susceptible d'opérer une amélioration complète. » Mais il paraît que ces expériences n'étaient pas encore assez satisfaisantes pour les partisans du régime gélatineux. Et c'est à ce côté, le *Nouveau système de chimie alimentaire*, paru en 1833, et le n° 1 du bulletin de l'Académie, paru le 8 octobre 1834, avaient les termes de la question. Le 16 février 1835, Edwards donne lecture à l'Académie d'un rapport sur un nouveau fruit d'une expérimentation faite dans un régiment entier et toute une école. Les expériences y doivent être nombreuses, mais on le prévoit; mais comme elles reposent toutes sur un principe unique, on croit que le principe est faux, toutes ces expériences valent plus la moitié d'une bonne. Or le principe consiste à évaluer la nutritibilité d'un aliment, par la force musculaire du sujet, au dynamomètre, immédiatement après le repas. Les auteurs essayaient au dynamomètre la force musculaire du sujet, avant le repas, le matin, à midi, le soir. Le résultat pouvait être formulé d'une manière simple, mais il est malheureusement de toute fausseté; et l'expérience de chaque jour apprend suffisamment qu'une substance alimentaire croître considérablement notre force musculaire à un moment donné, sans être pour ce que tel événement, dont l'impression est favorable à notre santé, augmente avec le temps notre force musculaire; qu'enfin il est des circonstances qui commencent par porter à l'augmentation de la force musculaire à un degré d'extraordinaire, et qui nous jettent immédiatement après dans une prostration de forces et de vie. Qui ne sait qu'après une longue marche, un verre d'eau donne au voyageur une vigueur nouvelle? Faudrait-il en conclure que l'eau est la nutrition? L'eau-de-vie accroît la force musculaire dans les premiers moments qu'elle

(\*) Voyez Bulletin scientifique et industriel du n° 122, 18 février 1835.

mac ; l'eau-de-vie devrait dès lors, expériences d'Edwards, être rangée substances nutritives, au même titre que le vin. Qui ne sait encore que certaines personnes, possèdent une force musculaire égale à celle que dans les premiers moments de la vie la plus normale ? Par quelle étrange illusion de l'esprit aller voir, dans les signes de la dénutrition, les signes de la digestion ? L'Edwards et Balzac ne saurait donc dire que la plus prodigieuse perte de poids nous ayons jamais rencontrée, dans la physiologie académique.

au même temps que se débattait la question latine, s'agitait la question du pain blanc et du pain pour le pauvre. L'économiste n'a pas assez de pain blanc de bon pour en nourrir tout le monde ; la science lui fait fabriquer atomistiquement au laboratoire, qui n'aurait coûté que quatre livres. L'un composait du pain de paille, et un pain aussi bon que le pain de deuxième qualité ; l'autre montrait un pain artificiel de mille manières différentes portait régulièrement, chaque quartier de pain, au bureau des affaires, avec un article en faveur ; mais, à son goût, quel était le pire, le pain de paille ou le trognon de pain. « Sa théorie (\*),

sans doute par la lecture du *Nouvel*, admettait que le gluten n'est pas son rôle se borne, dans la panification, à former une espèce de réseau cellulaire qui régule le gaz et rend le pain que le gluten ne subit aucune altération.

La panification ni pendant la digestion ces principes et d'autres de cette nature l'offrait, en dernier lieu, à l'Académie, pour 6 sous les quatre livres, avec un mélange de 10 kil. de farine, de pomme de terre, 200 gr. de levure, 80 gr. de levure, 250 gr. de sel, 11 sous le tout fournissant 22 pains de pain. Les articles publiés alors par la presse incompétente, ressemblaient plutôt de l'Évangile sur la multiplication.

Il n'y a de plus singulier dans toute l'histoire, c'est, après de si belles annonces, que l'on n'ait cessé de montrer, et les savants, et les boulangers. Quoi !

l'on sacrifie sa fortune et sa santé, pour donner à ce malheureux public, au prix de 6 sous les quatre livres, un pain excellent et moins indigeste que l'autre ; et l'ingrat public fait fi de l'offre, et continue à courir, chez le boulanger, payer, jusqu'à 16 sous les quatre livres, un pain qui lui donne des indigestions à son insu ! Vous vous plaignez de la faim, on vous sert, pour 2 sous, un plat de gélatine capable de rassasier toute une famille, pour 1 sou et demi un pain blanc que l'on digère comme du biscuit ; et vous vous récriez encore ! et vous n'y touchez pas ! Incorrigible nation !

3615. Quoi qu'il en soit de l'ingratitude de la nation, ces hautes prétentions de la chimie nous rappellent involontairement la mauvaise plaisanterie de Chaplaine, qui parvint à faire accroire à l'un de ses convives, que le poulet qu'on lui servait était un produit chimique, sorti tout chaud de ses matras.

3616. Ce qui ressortait le plus clairement de ce conflit d'annonces et de discussions, c'est que pas un des partisans de l'une ou de l'autre espèce d'alimentation ne s'était fait une idée quelconque des caractères auxquels on aurait pu reconnaître la propriété nutritive. Mais si nul d'entre eux ne la connaissait, chacun d'eux formait à cet égard la même hypothèse ; la substance nutritive devait être une substance *sui generis*, qui agirait aussi bien isolément que mélangée, et qui, pour nourrir, n'aurait eu besoin que d'être introduite dans l'estomac et d'être mise en contact avec les surfaces intestinales. On ne formulait pas aussi nettement la question ; mais c'est du moins la formule que l'on est en droit de déduire, du mode d'expérimentation adopté par les auteurs de l'un et l'autre camp. Nous allons procéder par une autre méthode ; nous allons commencer par chercher la définition de la substance nutritive, avant de nous occuper à la peser, à l'admettre ou à la nier dans un aliment ; et pour arriver à la définition de la substance qui nourrit, nous remonterons jusqu'au mécanisme de la fonction qui digère.

### § III. Théorie de la digestion.

3617. Il n'est pas un animal, à quelque classe qu'il appartienne, que la nature ait jamais nourri exclusivement avec l'une des substances que Magendie avait choisies pour nourrir ses petits chiens. Nulle part on n'a trouvé des larves d'insectes même, se nourrissant de sucre en pain ou liquide ; les infusoires mêmes ne se montrent ja-



mais dans la solution de gomme arabique pure ni dans l'empois non fermenté. On voit bien des êtres animés du bas de l'échelle vivre longtemps d'une seule nourriture, les uns rongant toujours la même feuille, les autres toujours la même tige, les autres toujours la même racine, depuis l'époque de leur éclosion jusqu'à celle de leur métamorphose. Mais si simple que paraisse cette nourriture, elle ne saurait être considérée comme une substance simple et immédiate, comme un principe isolé; bien au contraire; il n'en est pas une de ce genre qui ne réunisse dans ses tissus, un assez grand nombre de substances immédiates organiques et de sels. Parmi les classes d'une organisation supérieure, que les individus soient herbivores, carnivores ou omnivores, il en est peu qui fussent capables de traîner bien loin leur existence, s'ils étaient condamnés à ne vivre, je ne dirai pas que d'une seule substance, mais d'une seule nourriture, alors même que cette nourriture alimentaire serait la plus riche en substances *sui generis*. L'homme ne saurait vivre de pain seul; le chien lui-même ne tiendrait pas longtemps au pain et à la soupe. Le cheval varie son alimentation au moins de trois manières; et le foin seul ne lui conviendrait pas toujours, sans la paille et l'avoine.

5618. Ainsi la digestion n'est pas un acte simple et auquel suffise une seule substance; elle n'a lieu d'une manière normale qu'avec plusieurs à la fois. Il n'est donc pas une seule substance simple qui soit nutritive à elle seule; cherchons à évaluer combien il en faut, pour concourir à la nutrition.

5619. Si nous voulons nous représenter, par une analyse approximative, la somme des substances qui rentrent dans la composition de chacun des aliments dont se nourrit habituellement un animal, il nous sera facile de nous convaincre qu'il ne digère pas une seule fois, sans que le bol alimentaire renferme simultanément une substance saccharine ou saccharifiable (5259), et une substance albumineuse (1496) ou glutineuse (1226), quelle que soit l'uniformité ou la variété de son régime alimentaire. Le pain renferme en abondance du sucre, de l'amidon saccharifié ou saccharifiable, et du gluten. La viande ordinaire renferme moins de sucre et plus de tissus albumineux; mais la viande des jeunes animaux est aussi riche en sucre qu'en albumine. Le foin, composé en général de graminacées, est riche en sucre et en gluten; chaque espèce de graminacée étant un diminutif de la canne à sucre. Enfin,

jusque dans la tige que ronge cet insecte dans le champignon où s'emprisonne jusques, enfin, dans les excréments du scarabé sacrée, la substance saccharine associée à la substance glutineuse.

5620. En conséquence, la digestion d'une manière normale, lors même qu'elle ne s'exerce que sur un bol alimentaire uniquement de sucre et de gluten, elle ne s'opère jamais en l'absence de l'autre de ces deux substances; chacune isolément prise, est indigeste. La conséquence inévitable est que la nutrition s'opère au cours de ces deux substances, et qu'il y a des conséquences de leur intime association.

5621. Or que se passe-t-il sous nos yeux que nous abandonnons à lui-même le sucre et d'albumine ou de gluten, ces substances réagissent l'une sur l'autre, par le mouvement intestin et mystérieux qu'on nomme sous le nom de fermentation. Cette fermentation de cette mutuelle réaction consiste en ce que le sucre reste dans le liquide en plus grande quantité d'acide carbonique et en hydrogène qui avec effervescence à l'état de gaz. La quantité de gluten rentre au mélange dans une proportion telle, qu'il en reste dans le liquide que le sucre en a entièrement disparu. Il y a une nouvelle réaction, entre l'alcool et le gluten de l'autre, dont le produit est une solution d'acide acétique, aux dépens de laquelle on nomme de cette seconde fermentation quelque vase que se trouvent déposées ces substances fermentescibles, elles doivent porter ensemble d'après les mêmes lois l'acide sulfurique, mis en contact avec le carbonate calcaire, donnera lieu à la formation du sulfate de chaux, et à un dégagement d'acide carbonique, que la réaction a lieu dans une cucurbit ou dans l'estomac. Nous prétendions en rien assimiler les substances inertes de la cucurbit aux parois vivantes de l'estomac, considération qui est tout à fait à la question, et dont nous n'avons pu jusqu'ici démontrer l'absurdité. Mais enfin, sans s'occuper ici du contenant, il est évident que les substances sommes en état de connaître et d'établir la relation du contenu; donc, dans l'estomac, le sucre et le gluten réagiront à mesure que le contenu du bol alimentaire les mettra en contact. Il se produira une fermentation alcoolique, le sucre et le gluten existent en égales proportions.

fermentation acétique s'il reste du sucre le sucre aura été décomposé. Or l'observation démontrent que c'est nière espèce de fermentation que imentaire, avant de se rendre dans on le trouve fortement acide, et son acide acétique.

fermentation stomacale est donc l'analogue de la fermentation acide du sucre ou substances dissolubles, et du gluten. La nutrition, par les appareils de la digestion, a dépend des produits d'une fermentation

examiné à cette époque, le bol alimentaire est une espèce d'émulsion ou de gluten, dans lequel les substances dissoutes par l'acide, sont en suspension faute d'une quantité suffisante de menstrue. Ce n'est donc pas la menstrue que toutes ces substances et oléagineuses passent dans le sang, mais le liquide alcalin. Pour passer dans la circulation, ce produit acide de la fermentation stomacale doit venir se saturer et ne se mêlant à la bile dans le duodé-

avons dit que la fermentation saccharifique n'a jamais lieu sans dégagement de gaz carbonique et d'hydrogène; et pourtant, normalement de la digestion, rien de gazeux ne passe au dehors de l'œsophage; l'éruption de gaz après certaines digestions, ne se fait que par le passage de l'air, et les anémiques n'ayant pas même cette faculté, ne dégagent rien en abondance, dans l'estomac, de gaz carbonique et du gaz hydrogène; et ce n'arrive point au dehors et ne mélangent aucune façon la panse stomacale ni le sang; donc l'acide carbonique et l'hydrogène sont absorbés par les parois stomacales; la nutrition paraît avoir lieu spécialement dans la fermentation gazeuse, dans l'estomac.

résumé, la digestion s'explique par la fermentation. La fermentation est une opération dans laquelle aucune substance immédiate ne fermentent et abandonnée à elle-même. La propriété d'une substance alimentaire n'est pas d'être fermentescible de cette substance; mais de ne pas fermenter en présence du complément de la fermentation. Il est donc absurde, pour évaluer la nutrition, qui ne se manifeste qu'avec les produits de deux choses, de n'administrer que le sucre isolément. En conséquence, le

sucre, isolément pris, sera indigeste, non pas parce qu'il n'est pas nutritif, mais parce que, pour donner lieu à des produits nutritifs, il manque de la substance complémentaire de la fermentation, de la substance glutineuse. Il en sera de même du gluten isolément pris.

#### § IV. Applications pratiques et économiques.

3626. CLASSIFICATION DES SUBSTANCES ALIMENTAIRES (\*). — Les substances alimentaires sont donc celles qui possèdent, en quantité suffisante, au moins une des deux substances complémentaires de la fermentation digestive, pures de tout mélange capable d'empêcher ou de suspendre le phénomène de la fermentation. Parmi ces substances alimentaires, les unes pourront donc se trouver nourrissantes, seules et sans avoir besoin d'aucune espèce d'association; les autres ne sauraient l'être qu'associées ensemble. En effet, les unes seront riches en substances saccharifiables et en substances glutineuses à la fois; les autres ne posséderont que l'un ou l'autre de ces deux ordres de substances. Les farines, et surtout celle du froment, sont dans le premier cas; la canne à sucre d'un côté, et les feuilles de chou de l'autre, se rangent presque dans le second. Nous diviserons en conséquence les substances alimentaires en deux ordres: les substances complètement nourrissantes, ou *substances saccharo-glutineuses*; et les substances partiellement nourrissantes, qui se composeront des *substances éminemment saccharifères* d'un côté, et des *substances éminemment glutineuses* de l'autre.

3627. Mais, à la suite des substances nourrissantes, il nous semble qu'il serait rationnel d'établir une nouvelle catégorie de substances, qui seraient les *substances* seulement *assimilables*, celles à qui les produits de la fermentation stomacale servent de véhicule, pour passer dans le torrent de la circulation. Les substances résineuses et oléagineuses, et les sels inorganiques eux-mêmes, rentrent dans cette catégorie. L'action de ces substances serait, non pas de contribuer à la fermentation stomacale, mais de trouver, dans les produits de cette fermentation, un menstrue favorable à leur assimilation, à leur absorption. La fermentation stomacale profiterait, par le dégagement de ses gaz, à la nutrition de

(\*) Voyez *Nouveau système de physiologie végétale et de bot.*, § 2064.





alimentaires (3616) ; elles ne se prolongent tant de volumes que parce que la question a été mal posée ou n'a pas été posée. Qu'est-ce que la bonté, qu'est-ce que la méchanceté ? Le tigre est-il méchant, l'agneau est-il bon ? Quand il s'agit de répondre, l'homme ne doit pas de s'interposer comme point de discussion ; la question ne se décide réellement que par la nature à lui ; il est le juge et le témoin, et non le plaignant. Le tigre est féroce, nous le dévore ; l'agneau est bon, parce qu'il ne se dévore pas par nous. Mais la tigresse dévore plus personne ; dans ce cas, elle est atteinte sans doute d'un accès anormal ; cependant qu'à ce même moment on lui présente sa progéniture, elle mettra d'un bond en lambeaux, et se ruera sur les petits, à la gueule du canon, et elle jonchera de morts. Arrachez à la brebis sa progéniture, et elle la laisse emporter. Qu'est-ce que la bonté de la brebis et la méchanceté de la tigresse ? Les tigres, dit le proverbe, ne se dévorent pas entre eux ; ils ne tueront pas les animaux que pour en faire leur proie ; les hommes se tuent par vengeance et par intérêt ; et ceux d'entre eux qui tuent sans aucune raison dont on puisse se rendre compte, les anthropophages, qui tuent pour le plaisir, l'homme civilisé tue pour laisser son place, et pour s'en aller content de sa vie. Quel bouleversement d'idées dans la tête de nous exprimer ! quel langage on nous a légué la scolastique ! Raison, nature.

État sauvage, l'animal, à qui l'espace n'est point, et qui, partout où il porte ses pas, trouve contre lui-même qui soit digne de le tuer, l'animal n'a que deux pensées : se soustraire à son ennemi, et se nourrir. S'il est carnivore, il tue pour manger et n'être pas mangé ; la ruse, il évite le danger ; par la ruse il se fait insatiable. S'il est herbivore, il se garde de toucher à la plante qui n'est rien d'agréable ; il broute vos herbes, vos fleurs. S'il est carnivore, il tue pour manger ; mais il ne tue que l'animal dont il a besoin, et ne laisse passer l'autre tranquille. Tout est normal ; je ne vois ni méchanceté, mais égoïsme et instinct dans les circonstances ordinaires, et chez certains animaux, chez les animaux carnivores, un égoïsme à la conservation de leur progéniture

aussi sublime qu'attendrissant. Les animaux de la même espèce, réunis entre eux, ne se nuisent jamais, tant que la nourriture abonde ; ils se la disputent, dès qu'elle vient à manquer ; et dans ce cas, comme dans tous les cas de nécessité, la raison du plus fort est toujours la meilleure.

3634. Il semble n'en être plus de même, quand on arrive à l'homme vivant en société ; et les anomalies deviennent d'autant plus nombreuses que la société est plus compacte, et que chacun a ses coudées moins libres et moins franches. Tout à coup l'histoire naturelle s'enrichit de deux nouveaux termes, la méchanceté et la bonté ; de deux nouvelles modifications de l'espèce, le méchant et le bon. Méchant ou bon envers ses semblables ; car, dans ce rapport, les animaux d'une autre espèce ne sont comptés pour rien : le boucher qui tue le bœuf dont je me nourris, n'est pas plus placé dans la catégorie des hommes méchants, que le bourreau qui me délivre de l'homme que la société redoute. Qu'est-ce donc que l'homme méchant ? est-ce celui qui se plaît à torturer, pour le plaisir de faire souffrir, à tuer pour le plaisir de voir couler le sang ? Celui-là est une exception des plus rares ; les fastes judiciaires en offrent à peine un exemple complet tous les cinq ans, et alors encore cette exception a à peine la valeur du 33 millionième de la règle générale. C'est un être maudit de Dieu, un malade marqué du sceau de la fatalité, criminel et non coupable, odieux plutôt que digne de haine. A quels signes reconnaît-on le méchant ? Le méchant est celui qui me vole, pour vivre à mes dépens ; qui tue celui qu'il a volé, pour se débarrasser d'un témoin qui pourrait le faire tuer ; qui me ravit mon bonheur, mais afin d'en faire son bonheur en propre ; qui rend à mon corps, par un coup de poignard, le mal que j'ai fait par un mot, un geste, ou un rapt à son cœur et à son esprit ! Le méchant est celui qui me repousse, parce qu'il me hait et n'aime pas à me voir, ou parce qu'il me craint ; mais dans toutes ces sortes de cas, le mal qu'il me fait n'est que la question secondaire et consécutive ; le bien qu'il se fait à lui-même est le point principal de la question ; dans la perspective qui l'attire, la première question apparaît à peine dans le lointain, la seconde occupe le premier plan et absorbe toute l'attention du coupable ; cet homme, si peu normal par rapport à moi, est, en définitive, moins une exception qu'une application malheureuse de la règle générale ; je le vois affamé, avant de le voir voleur ; épouvanté, avant de le voir assassin ou bourreau ; égaré par la fureur, avant





n'est pas une substance simple, mais assez compliqué de toutes les substances qui entraient dans la structure (17), elle doit être, si elle a été bien beaucoup plus nutritive que l'amidon administrés isolément, et aussi nutritive : gluten, qui, si bien malaxé qu'il n'en renferme pas moins, en quantité, un peu de toutes les substances qui dans la farine avant la malaxation. Les que d'Arcet ajoutait à la gélatine, pour servir, servaient plus qu'à aromatiser ; étaient à la gélatine une espèce de complément : la fermentation ; car les carottes, les légumes, sont riches en substances saccharines ; et, ainsi préparée, la gélatine acquiesce de nutritibilité de plus.

Mais, après toutes ces préparations, la soupe n'avait encore de trop de choses, pour être assimilée, sous le rapport de la valeur aux substances ordinaires que l'on se sert tables ; en effet, la gélatine existe (1784) à l'état le plus avancé des tissus ; chimique (863) en forme la principale élément organique n'en est que l'accès transformation de l'os en matière gélatiniforme, n'ajoute qu'une forme à la combinaison, mais non un élément de nutrition. Or les formes ne nourrissent, elles ne sauraient qu'aider au mécanisme de la digestion. Mais cette transformation n'est obtenue qu'aux dépens de la nutritive ; la puissance de la vapeur, en se dissipant, altère la substance organique ; il faut toucher à une viande qui, avant d'être au pot, aurait passé par la machine à vapeur, toutes choses égales d'ailleurs, la soupe, quelque chose qu'on y ajoute, n'aura que les os les qualités nutritives de la soupe pour l'alimentation de l'homme ; et si on en nourrir les chiens, il n'est pas de faire tant de frais pour transformer la soupe.

On n'a jamais loin de nier pourtant qu'on ne puisse nourrir avec succès des bouillons aux malades, eux que la diète nourrit gommée sustente ; mais je ne sais pas si les partisans de la gélatine n'ont pas fait l'argument qu'ils invoquaient, en l'absence, tournait entièrement contre eux, puisque la gélatine convient si bien à l'estomac, il était par cela seul évident qu'elle convenait à l'homme sain ; que, puis-

qu'elle est inoffensive pour l'homme à qui l'on défend de manger, elle ne saurait apporter quelque chose de profitable à l'estomac à qui il est défendu de jeûner.

3640. Si la gélatine par elle-même n'est rien moins que complètement nutritive, et rien moins que pure de toute espèce d'altération, son association avec des substances d'une bonne qualité, telles que le jus de viande ordinaire, ne saurait la rendre meilleure et plus profitable ; le *moins*, associé au *plus*, ne devient pas *plus* pour cela ; mais toutes les fois que vous associez une substance d'une qualité inférieure à une substance d'une bonne qualité, vous falsifiez, vous détériorez, au lieu d'améliorer ; vous gâchez ce qui est bon, et vous ne changez en rien ce qui est mauvais. La prétention d'ajouter la gélatine au bouillon de viande était une de ces prétentions en désespoir de cause, qui péchait contre les règles les plus ordinaires de l'économie domestique et du régime alimentaire.

3641. Ne croyez pourtant pas que la chimie, qui fabriquait des pains, fût plus rationnelle dans ses inductions et plus heureuse dans ses résultats que la chimie qui nous trempait des soupes ; bien au contraire. Les partisans des soupes économiques se trompaient ; mais les annonces de pains artificiels, et nous en avons acquis la preuve, mentaient au public, sous l'égide de la science incompetente, et sous un masque propre à usurper la popularité ; les échantillons de pain qu'on déposait aux journaux, si détestables qu'ils fussent au goût, n'étaient cependant pas encore fabriqués d'après la formule préconisée. Mais sans nous occuper ici de la machination et du savoir-faire, et, en nous renfermant dans la question purement théorique, nous allons, je crois, mettre dans tout son jour l'absurdité de la philanthropique prétention.

3642. On ne saurait nier que, jusqu'à ce jour, le meilleur pain à la bouche et à l'estomac de l'homme soit encore le pain de pur froment ; et pour le démontrer par la voie expérimentale, il n'est pas nécessaire, il serait même absurde de consulter à cet égard l'estomac des grands ou des petits chiens ; nous en avons pour garant l'estomac des milliards de populations qui, depuis quatre mille ans, ont laissé des traces écrites de leur passage sur la terre. Or la farine qui sert à fabriquer le meilleur de ces pains, est celle qui renferme en plus grande portion de l'amidon et un gluten malaxable (1831). Diminuez l'une ou l'autre de ces deux substances complémentaires

de la fermentation digestive, prenez une farine dont le gluten se prête plus difficilement à la malaxation, ou dans laquelle l'amidon rentre pour une moins grande partie, et dès ce moment, quoi que vous fassiez, vous obtenez un pain d'une qualité inférieure. S'il existait dans la nature une substance qui fournit les deux éléments de la fermentation panitaire, dans de plus heureuses proportions que la farine de pur froment, il faudrait la proclamer substance éminemment alimentaire; mais jusqu'à ce jour ni l'art chimique ni l'art agricole n'ont pu ravir une seule barbe d'épi à l'antique couronne de la blonde Cérés. Cependant nous n'avons pas de cette farine pour tout le monde; la population augmente, et la production de nos champs reste stationnaire; trente-cinq millions d'hommes sont forcés de vivre aujourd'hui, de la même quantité de produits environ qui, en 1789, suffisait à peine à contenter vingt-cinq millions d'habitants de la terre de France; aujourd'hui personne n'a de trop, et beaucoup de gens manquent. Voici comment la chimie industrielle a cherché à combler le déficit: Tantôt elle a haché menu la paille, et elle a jeté la poudre dans la pâte de froment; tantôt elle a fait bouillir des pommes de terre et les a pétries tout entières avec la farine de froment; tantôt, enfin, elle s'est contentée, pour ne pas nuire à la blancheur de la pâte, de mêler de la fécule de pomme de terre à la farine. De cette manière, sous le rapport du poids et du volume, on pourrait, avec la même quantité de farine de froment, multiplier les pains à l'infini; mais on aurait détérioré d'autant, dans la même progression, les qualités sapides et nutritives de la farine. En effet, par la poudre de paille, on aurait introduit encore plus de ligneux et de son (1552), dans la farine, que les procédés perfectionnés de la mouture n'en avaient éliminé à si grands frais; il en est à peu près de même, en mélangeant les pommes de terre bouillies avec la farine, le parenchyme des pommes de terre étant éminemment ligneux et nullement glutineux. Quand à la fécule seule, il est évident que la quantité introduite n'ajoute au pain qu'une substance inerte et indigeste, puisque la farine de froment n'est éminemment alimentaire que parce que le gluten et l'amidon s'y trouvent en des proportions convenables pour se saturer et se compléter mutuellement; la balance étant exacte, vous détruisez l'équilibre, en ajoutant l'un ou l'autre des deux éléments; vous rendez donc la farine moins alimentaire qu'auparavant; vous dété-

riorez ce qui était excellent; vous n'avez pas ce qui était de qualité inférieure; vous augmentez le poids au détriment de la substance. Ce genre d'économie ne profite qu'au voleur; il faut exercer cette fraude avec la plus grande adresse; le chimiste ou d'académicien, pour échapper à la loi qui punit la falsification des substantielles; la loi n'atteint que ceux qui sont Français; on est sûr d'échapper à ses coups les fois qu'on a le talent ou le privilège de ne mêler un peu d'*abracadabra* au ordinaire.

5645. Quand la nature a établi des procédés, respectez-les jusqu'à ce que l'art soit parvenu à reproduire les procédés de la nature; ne sommes pas encore près de jouir de la force de l'art chimique. Si vous n'avez par jour aux hommes qu'une once de fécule de pommes de terre, faites-leur un litre de pommes de terre à part, et ne faites pas l'once de farine transformée en un tiers de pain blanc (1576). Si vous augmentez la somme de leur bien-être, du moins la consolation de n'avoir en leur pouvoir, par les conséquences de la malice, le peu que vous avez à leur distribuer.

5646. RÈGLES D'ÉCONOMIE PUBLIQUE. — L'économie publique ne doit se borner à l'économie domestique, qu'en ce qu'elle sur une plus grande échelle. Ce n'est pas la science à part, c'est l'application la plus sage des règles que chacun de nous suit de son côté (\*). Les discoureurs ont écrit de nombreuses choses sur ce sujet, et la question n'en est pas plus obscure.

5647. L'économie publique consiste à fournir à chacun ce qui lui est nécessaire, mais à tous la même chose; car, dans l'état actuel de notre civilisation, les habitants du même pays sont loin d'avoir les mêmes besoins à satisfaire, et partant les mêmes droits à réclamer. Si l'on voulait imposer à l'habitant des Landes la nourriture frugale de l'habitant de Paris, on lui ferait autre chose qu'en condamnant l'habitant de Paris à la nourriture des habitants des Landes. L'économie des citoyens d'une même contrée devant la loi, que rien moins que le droit et l'obligation.

(\*) Voyez à la fin du cinquième traité du *manuel de l'agriculteur* à l'usage des écoles primaires, les corollaires d'économie publique.



es, mais bien le droit au bien-être et aux charges que comportent notre os organes. Rendre les hommes heureux pas leur imposer le bonheur de cette que d'une autre ; les amener à être est pas leur imposer ce genre plutôt genre d'utilité. Le bonheur, qui est e nos fonctions, se modifie d'après la l'énergie des organes ; le devoir se que nous avons la force d'accorder. chacun ce qu'il lui faut au moral et au vous en obtiendrez sans peine tout ce it en échange de vos soins ; l'ordre pu-é que sur cet échange mutuel de bons est durable qu'à cette condition ; il est qu'une fraction abonde et que l'autre

c'est ce qui nous arrive aujourd'hui s ; un petit nombre, et bien petit, les les commodités de la vie ; le plus re pâtit les trois quarts du temps. Et ient pas (gardez-vous de le croire) premiers ont trop. Non ; nous avons s que le riche dépense davantage, onsomme, moins que le pauvre, des e première nécessité. Ce n'est certes e le riche mange trop de pain que le anque, et ce n'est pas parce que le d'argent qu'il pourrait être accusé le pain. Prenez toute la fortune des rgent, vous n'aurez pas pour cela de du pain de froment à tout le monde. us les millions qui circulent en France : égale part, vous aurez appauvri les non enrichi les pauvres ; tout le monde it, en France, à vivre avec 7 sous par s maux des uns ne viennent pas de la autres ; et ce n'est pas parce que le que le pauvre a trop peu. Il y a dans mie un vice plus radical et qu'aucun ent ne saurait effacer sur l'heure ; la omme plus qu'elle ne produit ; elle ne assez ; or tout l'or du Pactole ne ter à l'instant un gramme de plus à la os produits ; l'avare est souvent mort du sur ses trésors. Il faut donc, nous espérer de la solution du problème ! ient il faut, pour le résoudre, y faire res termes ; il faut produire davan- améliorer nos agents de production ; uer, par un autre système d'exploita- ie des déchets et des pertes de temps ; ser, sur tous les points du pays, les

résultats obtenus dans certains coins de notre France. L'un des plus petits de nos départements suffit au bonheur de près d'un million d'hommes forts et industriels ; l'un des plus grands a de la peine à sustenter une population de deux cent mille habitants chétifs et affamés ; élevez le soi de celui-ci à la fertilité de l'autre ; un transport de terres suffit à cette amélioration ; et dès ce moment, vous aurez sur ce terrain, auparavant improductif, de quoi nourrir trois millions d'hommes. Riches, ne tremblez plus ; pauvres, ne portez plus envie ; mais tendez-vous tous la main, pour concourir à ce grand compromis, qui seul est en état de rendre aux uns la sécurité, et aux autres ce qui leur manque. Laissez là le pain et la gélatine du chimiste ; demandez à la terre, notre mère, du froment pour nous tous, des pâturages pour nos génisses ; la terre a, de toutes ces choses, des trésors enfouis dans ses entrailles ; arrachez-les-lui par la culture, et cultivez avec plus d'harmonie qu'autrefois ; l'isolement ruine tout le monde ; associez-vous, et souvenez-vous bien que nul d'entre vous n'aura le droit de se croire riche, que lorsqu'à ses côtés il ne verra plus personne qui pâtisse. On n'est plus riche, dès qu'on a peur, et l'on ne porte plus envie à personne dès qu'on en a assez.

3647. La philanthropie (qu'il ne faut confondre ni avec la charité ni avec la fraternité), la philanthropie, le pire de tous les systèmes d'économie publique, au lieu de chercher à aplanir les difficultés sociales, se plaisait à les supposer dans tous ses calculs et à les perpétuer dans tous ses projets. N'ayant pas assez pour tous sous la main, elle avait établi deux catégories de produits alimentaires ; elle avait distingué deux genres de nourriture, celle du pauvre et celle du riche ; comme si le pauvre en devenant riche, et le riche en tombant dans la misère, avaient la faculté de changer d'estomac et de conformer leur digestion à la prescription de l'ordonnance.

3648. L'homme se modifie, non pas en raison des changements survenus dans son pécule, mais en raison des influences ; il se façonne peu à peu à l'air qu'il respire, à la lumière qui l'inonde, au climat enfin qu'il habite ; en sorte que, dans le même climat et dans la même enceinte, les hommes se rapprochent tellement par les besoins et les habitudes, qu'on dirait que la nature les a taillés au même niveau. L'égalité des fonctions digestives est la conséquence inévitable de l'identité de l'habitation. C'est une méthode désastreuse en économie domestique que d'avoir une nourri-

ture pour les domestiques et une nourriture différente pour les maîtres; faites table à part, tant que vous voudrez; mais nourrissez comme vous, ceux qui vous servent; autrement vous serez volé; nul n'est plus volé que le laidre et l'avare.

5649. De même, en économie publique, n'allez pas dans la même cité inventer un pain pour le riche et un pain pour le pauvre; le pauvre n'en voudrait pas, alors même que vous le lui donneriez pour rien. Nul, à Paris, ne mange d'aussi bon pain que le pauvre, et nul n'en est plus friand. Tous les boulangers savent que ceux à qui les bureaux de charité donnent des billets pour recevoir gratis du pain bis, ajoutent de leur poche, au billet gratuit, le complément du prix d'un pain blanc de qualité première; car c'est là le pain qui leur convient, qu'ils savourent avec délices, qu'ils digèrent avec facilité, et, remarquez-le bien, qui est à lui seul toute leur nourriture. Profanes, n'altérez pas la manne du pauvre; c'est par sa pureté seule qu'elle peut lui tenir lieu de la variété de vos mets.

5650. La question de la gélatine, prise au point de vue économique, est décidée par ces quelques mots: Êtes-vous sûrs que les soupes de gélatine sont aussi succulentes et aussi nutritives que les soupes qu'on vous sert chaque jour? Vous savez que bien des estomacs se montrent incrédules; mais faisons une chose: riches chimistes, échangeons; donnez aux pauvres la soupe de vos tables, et faites-vous servir de la gélatine chaque jour; votre croyance sera un bienfait pour tous, sauf à être un cruel sacrifice pour vous-mêmes. Que si, au contraire, vous vous gardez de toucher aux mets que votre philanthropie offre à l'indigent, à l'ouvrier, à la pauvre famille, sachez-le bien, personne n'en voudra; que vous donniez à l'indigent vos os à ronger sous une forme solide ou liquide, l'estomac de l'indigent s'y connaît, et il vous renverra vos os avec un mépris de plus. La nature lui a donné un excellent estomac, donnez-lui une excellente nourriture; la nature lui a donné des bras robustes, demandez-lui en échange du travail; il vous rendra au centuple la nourriture que vous lui aurez distribuée. Mais sur ce point, ce n'est plus votre affaire à vous seuls; c'est l'affaire de tout le monde; la question de la distribution prévoyante du travail est appelée à régénérer le monde et à mettre tout le monde d'accord.

5651. En démontrant, par des faits d'observation, que les influences du climat et de la cohabitation dans la même enceinte, passent pour ainsi

dire le niveau sur les estomacs, et façonner les habitants de la cité au même régime alimentaire; en proscrivant enfin cette diète que la philanthropie s'appliquait à établir pour la nourriture du pauvre et la nourriture et en recommandant l'uniformité de l'alimentaire, non pas seulement comme une garantie de l'humanité, mais comme la garantie de la sécurité du riche et de la morale de nous n'avons entendu parler que de la nourriture qui fait vivre, et non de celle qui fait des mets qui remplissent toutes les conditions d'une bonne et saine alimentation, et nous qui n'ont d'autre but que de flatter le palais et de stimuler des palais blasés, de soutenir des macs valétudinaires. L'économie publique doit poser des règles invariables, n'impose ce qui peut varier; il faut qu'elle ne fournisse au travailleur le même pain, viande et le même vin ordinaire que pour occuper l'homme de loisir de la même cité; n'est malheureux avec ces trois choses, qui travaille n'a ni le temps ni le goût aux friandises; il les dévore, mais ne s'en pas.

5652. Considérez encore que cette uniformité dans les premiers éléments du régime alimentaire ne s'étend pas au delà des bornes de la cité ou du même bassin géographique. Rien d'absurde comme de vouloir imposer le même régime d'alimentation à tous les peuples de la terre, fonctions variant avec les influences climatiques, les substances alimentaires ou concourent à l'élaboration des fonctions du corps humain ne saurait être homogènes. Quand l'Européen veut vivre sous la zone torride son alimentation et ses boissons spiritueuses, une bière lui tient lieu de digestion; le jeûne, qui n'est que dans la Judée et la Thébaine, est une nourriture dans les pays septentrionaux; la viande dont la loi prohibait l'usage chez les Hébreux n'est pas le mets le moins recherché par les gourmands et nos hommes robustes. Le pain est une friandise pour nous, est le mets des populations les plus laborieuses; et les peuples aux pieds légers et aux formes sveltes n'ont pas d'autre pain quotidien que le pain de maïs, qu'ils consomment sous toutes les formes.

5653. Ou pour évaluer les avantages et les inconvénients de l'alimentation habituelle d'un pays, il ne serait rien moins que logique

basées sur les phénomènes de digestion, sur le compte de nos plus habiles physiologistes si contradictoires et si souvent observés. Tout usage qui, au cours des siècles, une agglomération d'opinions en lui-même; et la fin, trouverait moyen de dégoûter est vicieux et nuisible, d'ailleurs, pire que la rouille, et adopte ce dont elle se sent le plus compétent, sur les conditions de l'alimentation, que l'estomac qui se débâtit. Il faut laisser au lieu de conspuer la nourriture qu'il parcourt sur les ailes d'un dégoûtants mets qui l'emplissent qu'il visite; le sau- rai-je, parmi nous, nous rendrait, et exprimerait certainement d'une manière plus rationnelle, qui juge de la qualité de l'alimentation sur d'autres bases que le goût, admet en principe que le goût comme la nourriture n'est pas l'homme, dont les caractères de son alimentation, varie et physique à chaque degré de son mode d'alimentation, et de changer brusquement, c'est lui refuser tout à vivre, et ce qui seul justifie; c'est vouloir l'empoisonner, donnez à chacun ce qui lui convient, et nous ne demandons rien à tous les mêmes

annonces dont l'industrie ou les journaux, pour vous ennuier, et du pain blanc qui n'ont de commun que avec les soupes dont on se nourrit, dont le poids vient de la farine, ou de l'eau du gluten ou à l'empois, et aussi cher que la farine, et croire à la multiplication, et condamne les inventions à l'empois, avec la soupe et l'empois.

traitées plus au long, dans le volume qui sera publié à sa suite.

TOME II.

qu'ils préconisent; vous serez sûrs, de cette manière, de n'avoir pas de meilleurs juges qu'eux, sur les inconvénients de l'invention.

3656. **PHYSIOLOGIE DES ASSAISONNEMENTS.** — Dans tous les alinéa précédents, nous avons établi la théorie de la digestion réduite à ses plus simples termes; et pour arriver à ce résultat nous l'avons étudiée dans l'homme qui se contente de peu, dans l'homme normal qui n'a besoin que de fort peu. Nous avons vu que, chez cet enfant de la nature, la digestion s'opère au moyen de deux éléments complémentaires l'un de l'autre, au moyen d'un mélange, en bonnes proportions, du sucre ou d'une substance saccharifiable d'un côté, et du gluten et de l'albumine de l'autre; que la digestion, enfin, ne diffère pas essentiellement de la fermentation, d'abord spiritueuse, puis acétique. Mais, à mesure qu'on s'éloigne de la nature, pour rentrer dans le cercle de la civilisation, les conditions de la digestion se compliquent davantage; l'alimentation varie ses ressources en même temps que la civilisation multiplie les rapports; elle devient un art à part, qui a ses règles, son code, ses artistes et ses admirateurs, un art pour qui la substance alimentaire n'est plus que l'accessoire, et dont la préparation forme le principal; car l'art culinaire n'est, en définitive, que l'art des assaisonnements. Mais un art qui a rapport à l'alimentation, n'est rien moins qu'un art arbitraire et de convention; ses règles, tout en s'éloignant de la nature primitive, n'en sont pas moins basées sur la nature civilisée, qui est la nature sous une autre robe. C'est dans les lois de notre organisation que nous devons chercher la raison des raffinements qui flattent le goût ou aident à la digestion.

3657. Les différences dans les fonctions de la digestion sont d'autant plus saillantes qu'on les observe dans les premières voies; de même que le sang offre les mêmes caractères essentiels, qu'on l'observe sur tel ou tel individu de la même espèce; de même le chyle, produit de la digestion duodénale, apparaît presque identique dans ses qualités essentielles, en dépit de la différence des races, et des divers modes d'alimentation; le chyle pris par le pauvre, qui assaisonne avec une gousse d'ail la nourriture qui fait toute sa nourriture, possède les mêmes caractères et les mêmes qualités que celui du riche, qui assaisonne sa nourriture avec des produits plus variés et les plus raffinés. C'est dans l'organisation stomacale que nous devons chercher la raison des produits de la digestion, et des raffinements du goût.



que le genre d'alimentation exerce son influence spéciale. La digestion stomacale en effet étant une fermentation spéciale à l'estomac, elle variera dans sa marche et dans ses effets, selon l'énergie d'élaboration dont sera doué l'organe qui digère. Tel estomac produisant plus de chaleur que tel autre, transformera le bol alimentaire en chyme, dans des proportions plus considérables en un moment donné; car la marche de la fermentation est, jusqu'à un certain degré maximum, en raison directe de la température. Tel estomac doué d'une plus grande puissance d'aspiration que tel autre, absorbera, dans un moment donné, une quantité plus considérable de gaz acide carbonique et d'hydrogène dégagés par l'acte de la fermentation digestive, et imprimera au bol alimentaire un mouvement de rotation sur lui-même, qui multipliera les points de contact de l'aliment avec les parois stomacales. Ainsi cette nourriture qui, pour un estomac doué d'une plus grande énergie, se transformera tout entière en chyme dans le plus bref délai, séjournera lente et paresseuse, lourde et indigeste, dans cet estomac sans chaleur; et s'enveloppera du peu de produits gazeux qu'elle dégagera, et que les parois de cet organe énérvé ne sauraient absorber; elle sera une cause de méfiorisation et non de digestion.

3658. L'art a dû venir au secours de ces digestions retardataires et malades; l'art a découvert le moyen de digérer par moitié avec ces estomacs civilisés; et tout le génie culinaire n'a en définitive pour but que de préparer une heureuse digestion. L'art culinaire est l'hygiène de l'estomac débile; et ses assaisonnements sont des médicaments qui préviennent le mal, et complètent les fonctions, en ajoutant à l'organe ce qui lui manque, pour digérer comme autrefois; et cet art est devenu pour nous une seconde nature, qui nous rend forts aussi bien que la première aurait pu le faire, qui nous tient lieu d'elle tout entière, et dont nous ne pouvons plus désormais nous départir impunément pour retourner à l'autre.

3659. La théorie que nous avons donnée de la digestion nous permettra, je le pense, de classer, d'une manière lucide, les assaisonnements que l'art culinaire emploie chaque jour, et dont il n'a adopté l'usage que par des traditions empiriques. Nous les diviserons en trois catégories principales: 1<sup>o</sup> la première comprenant les *substances complémentaires* de la fermentation digestive, celles qui apportent à la digestion un des éléments de la fermentation; 2<sup>o</sup> la seconde comprendra les *substances chylières*, celles qui

imprègnent d'avance le bol alimentaire d'éléments, que la digestion a pour but d'extraire des aliments, pour en enrichir; 3<sup>o</sup> la troisième comprendra les *condiments assaisonnements conservateurs*, espèces septiques, qui ont la propriété de conserver les caractères qui conviennent à la digestion, de prévenir une fermentation malsaine, et d'en débarrasser les produits d'une horde des helminthes, qui sont dans le bol alimentaire.

3660. Dans la première catégorie se trouvent les substances saccharines ou saccharifiées, qui modèrent la température par l'action de leur chaleur, que les substances glutineuses, albumineuses, fibrineuses; enfin les substances alcooliques, spiritueuses, vin, bière, eau-de-vie, qui modèrent la température par l'action de leur chaleur, et deviennent autant une substance nutritive, l'excès d'amidon ou l'excès de gluten; et donne, de cette anomalie apparente, une digestion satisfaisante. Le sucre et la substance alcoolique, mêlés ensemble dans l'estomac, se combinent et produisent en fermentant de l'alcool, qui instantanément réagit sur la quantité d'amidon restée et la transforme en acide acétique, qui est prêt, dès ce moment, à être absorbé par le duodénum, pour aller s'y transformer en sucre. Mais chez les estomacs paresseux et débiles, qui ne digèrent plus que par artifice, la digestion est tardive, et la durée de la digestion serait trop longue pour les exigences de la vie; la digestion serait pénible et la quantité d'alcool étendu d'eau apportée au bol alimentaire, un élément qui tarde à être absorbé, la seconde période de la digestion, l'acide acétique, arrive, avant que la première période de la digestion, le sucre, ne soit fatigué l'organe digestif; l'alcool, au bol alimentaire, un élément qui tarderait trop à produire. Mais si la quantité d'alcool ingéré est telle qu'il en reste en l'estomac, que le gluten a été entièrement décomposé, quel qu'il soit, sera indigeste et fatiguera l'organe digestif, puis désastreux en réagissant sur les parois stomacales, comme il réagit sur les tissus fibreux, enfin stupéfiant et pour ainsi dire, en passant dans le torrent de la circulation (3479).

3661. Les *substances chylières* sont introduites dans l'alimentation introduit dans le bol alimentaire avec tous les caractères qui conviennent à la digestion.

(3548) ; et qui sont pour ainsi dire avant d'avoir été même digérées. Leur plus ordinaire est l'acide acétique, qui presque tous les assaisonnements des glées ; ces substances sont l'albumine d'œuf de poule, les substances oléagineuses d'œuf, beurre, graisse, huiles, le L'acide acétique, en dissolvant ce forme un chyme par anticipation, duodénum sans avoir besoin de l'adjuvant, et qui nourrit sans fatiguer. réparations, modifiées d'une foule de verses, qui sont indispensables à n des estomacs chétifs et paresseux, des hommes de loisir et des hommes des hommes de méditation, qui ux la pensée que les aliments. Dans la es raffinements sont des superfétations, l'estomac du travailleur et de l'homme se suffit à lui-même pour extraire, des plus grossiers à nos yeux, les sub- l'art culinaire lui vendrait cher la, au détriment de sa santé et de sa fait de combinaisons alimentaires, ingénieux restera toujours au-dessous normale.

n, la troisième catégorie des assaisonnements comprend les *condiments* ou *assaisonneurs*. La digestion n'est pas toujours à l'estomac qui l'élaboration des parasites sont là pour en détourner à leur profit, et pour pulluler, activité hospitalière, aux dépens de la les nourrit. C'est principalement ordes de vampires (3018), que sont els fortement épicés, c'est-à-dire les riches en huiles essentielles d'une re : L'ail et autres alliées, le poivre, la sauge, le romarin, le thé, : girofle, la muscade, les écorces de citrons, les aromates enfin, sont iments des condiments, moins es complémentaires de la digestion, stances protectrices de la nutrition. que le besoin des mets épicés se t plus sentir, que l'on habite des chaudes ; et que le besoin de fumer le mâcher ou de mâcher le bétel est impérieux, que la nourriture est et habituellement plus fade, que ion des hommes est plus grande, et prégné de vapeurs en décomposition. estylis préparaient aux moissonneurs de

l'Italie leur rendait le courage et les forces, en protégeant leur digestion ; et dans les contrées méridionales de l'Europe, on voit encore le paysan en proie à des embarras gastriques, s'en débarrasser, en se procurant ce qu'il appelle une bonne crudité d'estomac d'un quart d'heure, au moyen d'une certaine quantité d'ail ou d'oignon qu'il dévore à jeun ; il empoisonne d'un seul coup, par ce procédé, les ascarides ou autres helminthes dont le nombre paralysait la digestion et en absorbait les produits, et dont les piqûres et la succion lui causaient auparavant des douleurs atroces. Le laitage qui fait la base de l'alimentation des régions polaires et des hautes montagnes, serait un poison dans la zone torride, si l'habitant n'avait pas la ressource des aliments épicés ; car le Suisse ou le Lapon ont leurs frimas pour lutter contre ces hordes de vampires, qui assiègent le nègre par toutes les surfaces du corps perméables à l'air atmosphérique ; et chez les peuples du Nord les épices en trop grande abondance reporteraient sur les parois de l'estomac, l'action corrosive qui ne trouverait pas à s'éteindre sur des tissus parasites et étrangers.

3663. NUTRITION. — La digestion proprement dite élabore les aliments de telle sorte que l'albumine et l'huile, éléments organiques de nos tissus, puissent passer dans le sang, avec les sels qui sont les éléments basiques de nos organes. Le sang porte la nutrition dans tous les organes, en charriant, autour de chaque cellule, les matériaux dont la cellule a besoin, pour organiser de nouvelles cellules dans son sein. En définitive, la nutrition a lieu dans la cellule même, et l'assimilation est un développement continu destiné à remplacer, par de nouveaux tissus, les tissus qui ont fait leur temps, et sont frappés de caducité (1898). La nutrition de l'individu n'est que la somme des divers genres de nutrition de chacune de ses cellules microscopiques. Les substances qu'elle réclame et les produits qu'elle engendre varient, en raison de la spécialité d'élaboration qui caractérise chaque organe et chaque cellule de l'organe, et ensuite en raison de l'énergie qui caractérise la fonction. L'étude de la digestion et de la nutrition doit donc être transportée tout entière dans la cellule élémentaire ; et celui-là aura décidé les plus hautes questions de la physiologie expérimentale, qui aura fait l'histoire complète de l'élaboration de l'un de ces infiniment petits.

3664. MÉDICAMENTS. — Les condiments prévien-



signale dans le sperme du cheval. Berzélius y admet tous les sels du sang, plus une matière animale particulière, qu'il nomme *spermatine*. Cette matière animale particulière revient à une matière albumineuse mêlée à certaines bases ou à certains sels. Quand le chimiste ne peut se rendre compte de la composition du mélange, il prononce que la matière est une substance *sui generis*, et aujourd'hui la chimie est encombrée de ces produits faciles de notre paresse ou de notre impatience. Le mucus animal n'est que de l'albumine rendue soluble à l'aide de l'alcali libre qui rend le sperme alcalin. Mais les auteurs n'y ont pas aperçu les sels ammoniacaux dont l'observation microscopique démontre l'existence (1507).

5672. La liqueur spermatique est épaisse et gluante au sortir des organes générateurs; mais vingt à vingt-cinq minutes après, en vase clos ou ouvert, elle se liquéfie et devient alors soluble dans l'eau froide ou chaude. Dans une atmosphère chaude et humide, elle devient jaune et acide, et répand une odeur de poisson pourri. Elle est précipitée de sa solution aqueuse par l'alcool, le chlorure, le sous-acétate de plomb, le protonitrate de mercure, etc. Elle est soluble dans la potasse et la soude, et surtout dans la plupart des acides.

5673. Les phénomènes physiques et chimiques qu'offre l'étude de la liqueur spermatique, si mal interprétés qu'ils aient été par l'ancienne méthode, se prêtent à la même explication qui nous a servi à nous rendre compte des phénomènes de toutes les substances mêlées. Le sperme, en chimie, ne devant nullement être considéré comme une unité, il est rationnel de chercher, en toute circonstance, de faire la part, à ses éléments, des caractères qu'offre l'ensemble. Qu'au moment de son émission, le sperme, en tombant dans l'eau, gagne le fond du vase, s'y coagulant en apparence, comme dans l'alcool, et finissant par s'y dissoudre en presque totalité, ce n'est rien moins là qu'un caractère *sui generis*; car le sirop de gomme, en tombant dans l'eau, gagne aussi le fond par sa pesanteur spécifique, s'y coagulant en apparence, à cause de la différence de son pouvoir réfringent, et finissant ensuite peu à peu par disparaître, en s'étendant d'eau. Qu'en tombant dans l'alcool à 0,835, à l'instant de son émission, il gagne le fond en prenant une teinte opaline, et forme un peloton qui ressemble à un peloton de ficelle, ce n'est encore, dans le premier membre de la phrase, qu'un cas de différence de réfraction, et dans le second qu'un effet dû à la forme sous laquelle le jet éjaculé arrive dans l'alcool qui le coagule. Si,

en effet, vous lanciez, par une seringue, l'albumine soluble dans l'alcool, ce fil en se coagulant au contact de l'alcool, barrant au fond du vase, ne manquerait pas de pelotonner en forme d'un petit paquet. Que l'acide sulfurique concentré opère la dissolution de la liqueur spermatique, provenir de la grande quantité d'hydrate de soude et d'ammoniaque que renferme et dont l'acide hydrochlorique, l'élimination de l'acide sulfurique, suffit à dissoudre l'albumine qui forme la matière coagulable. Qu'en étendant d'eau l'acide, se précipite, ce phénomène a également lieu avec l'albumine ordinaire, elle que les acides chlorique et nitrique ne dissolvent que difficilement. Que l'acide acétique concentré rende le coagulum spermatique gélatineux et le dissolvant ensuite entièrement, c'est ce qui a lieu sur toute espèce de coagulum; l'acide commence à dissoudre, et qui parvient à la dissolution complète, par degrés de transparence possibles, de la plus complète opacité. Qu'abandonnée à elle-même dans une atmosphère chaude et humide, elle devienne jaune, acide, et répande une odeur de poisson pourri, et se couvre d'une grande quantité de *byssus septica*, c'est ce qui a lieu avec les mélanges organiques, sur le gluten, la pâte, si on a soin de les plonger dans le sel marin et des hydrochlorates ammoniacaux. Les chimistes ont paru fort embarrassés à expliquer comment il se fait que le sperme, qui, au premier moment, présente deux parties, la supérieure liquide, et l'autre opaline, se dissout dans l'eau froide, et si vite dans l'eau chaude, rien n'est plus simple à concevoir. La *prostate* éjacule un liquide transparent et le *bulbourethral* un liquide opalin. Ces deux liquides, cueillis à la fois dans le même vase, se dissolvent dans l'eau froide de deux manières différentes (1498), car ils ne sont pas mêlés. Mais ces deux liquides, également en contact avec des menstrues alcalins, tendent à s'associer, en plus l'un à l'autre, à ne former qu'un seul liquide; le sperme, qui se dissout si vite dans l'eau froide, et si vite dans l'eau chaude, doit se dissoudre avec bien plus de rapidité dans le liquide encore chaud et éminemment alcalin de la glande *prostate*; or toutes les fois que les deux liquides sont associés ensemble, l'opacité disparaît, place à la transparence, puisque la dissolution se fait plus que d'une seule manière.

sirop de cassonade ou de gomme, l'eau pure, présente exactement le même.

remarquez que toutes les observations ont été faites sur le sperme obtenu que par la copulation, obtenu à qu'il a traversé les couches d'air, ce n'est nullement représenter ce qui se voit il trouve à traverser, pour arriver le conduit de l'utérus et les trompes si l'aspirent, et le maintiennent, au même mâle, à la même température état de saturation qu'il offrait dans qui l'élaborent. Le sperme n'arrive aires, avec aucun des caractères de qu'il nous offre à l'air libre.

de sulfurique uni soit au sucre, soit à l'albumine (3160), ne communique couleur purpurine au sperme humain. Trait-il pas de la grande quantité de ses que renferme cette substance, seraient l'action de l'acide, en le

### malcules spermatices (\*).

queur séminale du mâle offre au microscope multitude d'animalcules, d'une même chez l'homme, et qu'on ne rencontre dans la liqueur séminale de la femelle formes générales et leurs dimensions les espèces d'animaux.

corps singuliers ont occupé les auteurs, depuis Leuwenhoeck et Needham; et il n'est sorte de systèmes auxquels on n'ait donné lieu. On se rappelle Prévost et Dumas ont en dernier lieu

naturelle de l'alcyonelle, § 82, tom. IV des d'hist. nat. de Paris, 1827.

sur la génération, par lesquels Prévost et Dumas ont été dans la carrière, qui n'a profité à Prévost et Dumas, ces travaux tant pronés depuis lors jusqu'en 1827, n'ont cependant pas ajouté une erreur ou s'il faut ce qu'ont écrit les premiers observateurs fécondants. Et il y a bien longtemps que des anatomistes du dernier siècle avait relégué le rôle que les micrographes académiques de cette époque, de faire jouer aux animalcules dans la liqueur du mâle. Le passage suivant, tome I. p. 408, trad. de 1753, ce qu'on pensait de tout cela à cette époque. mais qu'il ne se trouve pas d'animalcules dans débarrassés; que les animalcules qui se trou-

empruntée à des observateurs déjà anciens; ils regardaient ces animalcules comme destinés à s'enchâsser dans l'ovule, afin d'y former le rudiment du système nerveux de l'animal futur. Ces deux auteurs avaient même eu l'occasion de voir, de leurs propres yeux, l'animalcule faire son entrée dans l'ovule préféré, et s'y loger à jamais (\*\*). Malheureusement pour une aussi belle rencontre, ces messieurs n'avaient pas eu l'occasion de s'apercevoir que la transparence de l'albumen de l'ovule était capable de faire prendre le passage de l'animalcule, au-dessous de l'ovule, pour son entrée dans ce corps. Nous avons eu de fréquentes occasions de nous rendre compte de cette illusion; et à l'instant où l'animalcule semblait avoir disparu pour toujours en se nichant dans le jaune opaque, il nous arrivait de le revoir continuer sa route, et sembler sortir de l'ovule où il avait semblé entrer.

3678. Ces mêmes observateurs ont décrit des yeux sur les animalcules de certaines espèces; mais ces yeux ne sont que des effets de lumière, dont on peut se rendre raison en observant, chez certains microscopiques, les surfaces susceptibles de s'appliquer sur le porte-objet par le mécanisme des ventouses.

3679. Rien ne ressemble mieux, à un de ces animalcules spermatices des vertébrés, que les cercaires qu'on rencontre près des organes génitaux des buccins des étangs (*Lymnaeus stagnalis*); corps oblongs ou sphériques terminés par une queue qui serpente en s'agitant. La seule différence existe dans la dimension gigantesque des cercaires ( $\frac{1}{3}$  de millimètre), et dans celle des animalcules spermatices, qui ont à peine  $\frac{1}{100}$  de millimètre, et qui, au grossissement de 100 diamètres, paraissent comme des grains de

« vent dans la semence des jeunes gens sont forts, vigoureux, » et que ceux des vieillards meurent bientôt. Sur ce fondement » on a bâti diverses hypothèses. les uns se sont imaginé que la » semence ayant été éjectée dans l'utérus, un petit ver » mangeait l'autre, et que le dernier qui s'était nourri de tous » les autres formait le fœtus. D'autres ont avancé que ces petits » vers montaient à l'ovaire par les trompes de Fallope; qu'ils » tant arrivés à l'ovaire, ils se promenaient sur l'œuf qui était » mûr; que le premier qui rencontrait le trou qui est dans l'œuf » y entrait; qu'il y avait une valvule qui empêchait ce petit » ver de revenir sur ses pas; que s'il y avait plusieurs œufs » mûrs il se formait plusieurs fœtus, parce que plusieurs vers » s'insinuaient dans ces œufs.

« On voit que tout ce détail n'est qu'une production d'une » imagination échauffée, ou qui s'amuse à chercher des possibilités. »



fécule d'orchis (1055) tenant au bout d'un petit poil noir, qui s'agit avec ondulation. Les cercaires me paraissent être les animaux les plus simples en organisation, n'ayant point d'organes digestifs, et ne vivant que par aspiration (1926). Les animalcules spermatiques me font l'effet d'appartenir à ce genre de microscopiques; et, si on les rencontre exclusivement dans le sperme, il ne faut pas en chercher la cause ailleurs que dans le cercle des lois qui font que les helminthes affectent un milieu plutôt qu'un autre, que les ascariides vivent exclusivement dans les intestins, certaines hydatides dans le cerveau (5024), et certains strongles dans les vaisseaux sanguins.

5680. Ce que j'ai dit précédemment sur les lambeaux mouvants des branchies et des ovaires des mollusques (1926) me porterait même à penser que ces animaux, si simples en organisation, ne sont que des lambeaux de tissus des organes générateurs, éjaculés avec la liqueur spermatique, et qui décrivent des mouvements involontaires, à la faveur de la propriété qu'ils ont éminemment d'aspirer ou d'expirer. Car si on ouvre un ovaire des moules de rivière, on observe, à côté des gros ovules, des myriades de lambeaux mouvants qui varient à l'infini de forme et de grosseur, et qui n'offrent rien qui ressemble à une organisation normale; ils portent tous les traces évidentes d'un déchirement (\*). Or ces lambeaux pourraient bien affecter une plus grande régularité dans certaines classes d'animaux d'un ordre plus élevé. Quoi qu'il en soit, je pense, que, provisoirement, les animalcules spermatiques, qui, jusqu'à ce jour, ont été relégués dans les *incertæ sedis*, peuvent être placés dans le genre des cercaires (\*\*).

5681. La dessiccation du sperme altère tellement ces petits cercaires, qu'il serait impossible de se prononcer sur leur présence, au microscope, à l'égard d'un sperme humain primitivement desséché. Dans cet état, on distingue à peine le sperme du chyle ou de la lymphe desséchée; et si on y rencontre des globules, on les voit entièrement privés de queue. Il est inutile de faire observer qu'ils ont perdu le mouvement et qu'ils ne le recouvrent plus; la faculté de résurrection n'a été observée encore que sur le rotifère et le vibrion du froment (5088).

## § II. *Aura seminalis*.

5682. Comme aucune des substances signalées dans le sperme, soit seule, soit matériellement mélangée, n'est capable de la fécondation; que d'un autre côté, les belles expériences de Spallanzani, il est que les animalcules ne sont pas les seuls à effectuer cette opération subtile, il faut conclure que la substance fécondante, l'*aura seminalis*, est encore à connaître et que la fécondation est un mystère aussi impénétrable que la fécondation végétale (1457), dans l'état actuel de la science.

## § III. *Analogies*.

5683. Nous avons signalé les analogies de structure et de fonction de l'organe générateur (2071). L'organe mâle donne lieu à des comparaisons de cet ordre, qui ne nous paraissent pas dépourvues d'intérêt; nous allons les présenter à nos lecteurs, dans l'ordre qu'elles se présentent à notre esprit.

5684. L'organe mâle affecte une structure jusque dans les animaux, de la plus simple organisation générale semble s'écarter de la structure ordinaire; il en est de même de l'organe mâle chez les végétaux, l'anthere semble être soumise à la même loi, et ses *theca*, en général, sont de deux, et très-prononcées, représentant les deux organes testiculaires chez les animaux.

5685. De même que, chez les végétaux, on trouve entre l'anthere et le fruit, une analogie de structure, comme émanant du même type que le fruit, l'anthere à deux *theca* puisse être comparée à deux ovules, en sorte que les grains de pollen tiennent évidemment la place des ovules de même chez les animaux, l'appareil mâle ne diffère essentiellement de l'appareil femelle de la femelle, qu'en ce que les deux l'un élaborent le sperme, et les deux l'autre les ovules. A un certain âge, chez les helminthes, ils n'offrent pas entre eux la moindre différence. Chez les mammifères, les deux sont si frappantes à la première observation qu'elles se effacent tellement devant une évaluation

(\*) Mémoire ci-dessus cité sur l'*ulcyonelle*, pl. 16, fig. 2, 3, 4, 5, 6, 9, 10.

(\*\*) Les animalcules spermatiques du grand paon de nuit sont entièrement sphériques, dépourvus de queue, ayant

un diamètre de 1 millimètre. Je les ai observés avec soin, se éjaculés, depuis une demi-heure environ, par un mâle de chrysalide, le 5 juin 1837, et que j'ai vu à l'instant même; ils ont conservé le mouvement plusieurs minutes.

utes les pièces de l'un des deux genres se retrouvent si exactement à la même place, que tout se réduit à de simples proportions ; ce qui a fait dire longtemps aux anatomistes, que l'appareil de la femelle n'était que l'appareil mâle en dedans. Supposez, en effet, que la femelle grossisse et s'allonge, et que le vagin se rétrécisse en raison inverse de la longueur ; que l'utérus, entraîné en dedans, attire après lui les ovaires restant agglutinés aux trompes de Fallope ; que le muscle *crémaster*, ou à un autre muscle, la substance de l'utérus réduite dans sa longueur, formera la glande prostates, les ovaires les deux testicules, le clitoris la verge, et l'extrémité une fente, ouverture d'un canal par lequel viendront trouver une issue le sperme, et le liquide sécrété par la vessie. Le liquide élaboré par les deux testicules petites lèvres formeront le prépuce ; à protéger le gland, les grandes lèvres formeront le *scrotum*. Dans le principe, les deux sexes en sont réduits à la même place ; mais sur les portes de la vie, de sa baguette féérique, imprime à l'organe une direction différente ; et du même mouvement animé elle extrait l'homme et le femelle ne diffèrent que pour se rapprocher l'un de l'autre, qui n'élaborent deux liquides différents pour créer, par leur affinité réciproque, une combinaison nouvelle. On ne peut s'empêcher de s'arrêter à une comparaison qui me paraît encore ici se rattacher à la physiologie, sur laquelle j'ai fondé la théorie de la vie (<sup>1</sup>). Nous y avons établi que la vie organique n'avait lieu que par l'acte de deux spires de noms contraires, l'une dans la capacité de la même cellule, l'autre retrouvée ces spires dans l'ovule, le spermatozoïde, et jusque dans l'intérieur du fœtus. La structure intime de la substance du testicule nous offre quelque chose de semblable. Elle ne semble, en effet, contenir qu'un seul filament vasculaire, qui, à mesure qu'il se développe dans cette capacité close, se ramifie en millions de fois sur lui-même, et s'entortille comme un peloton de fil, une spire indéfinie qui élabore le liquide

destiné à imprimer le mouvement au liquide élaboré par la *cellule-ovule*, cellule qui serait restée stationnaire sans cette imprégnation.

#### § IV. Application à la médecine légale.

3687. Après s'être occupée des moyens de reconnaître les taches de sang devant la loi, la médecine légale ne pouvait pas manquer de soumettre à son expertise, et les taches de lait, et les taches de sperme ; car la loi qui poursuit les égarements de la vengeance et de l'atrocité, se charge aussi de poursuivre les faiblesses de l'amour et les égarements de la lubricité. La médecine légale a cherché à accompagner la loi dans le dédale de ces saluétudes ; ne l'avait-on pas vue assister, de son docte lorgnon, l'épreuve du *congrès*, quand il était permis aux juges d'ordonner devant eux ce genre d'expertise ?

Du reste, sur ce sujet, sa prétention n'est qu'impudique dans le plus grand nombre de cas ; cependant au besoin les conséquences peuvent en devenir barbares. Ne vous souvenez-vous plus du fait déplorable enregistré avec indignation, il y a quelques années, par la presse et politique et médicale tout entière ? On trouve un enfant mort au coin d'une rue ; toutes les commères du quartier se prennent à accuser du fait une pauvre fille du voisinage, coupable d'avoir un amant assidu, disait-on ; les juges du temps ordonnent que la jeune personne soit visitée par la médecine légale, qui, nantie de l'ordonnance du juge d'instruction, procède à la visite, malgré les cris de désespoir de la victime humiliée par cet infâme traitement. L'innocence de la jeune fille fut reconnue à un signe infailible : elle était vierge ; elle sortit vierge sans aucun doute des mains de la médecine légale ; mais elle en sortit folle de honte et de pudeur ; et la pauvre enfant n'en a plus guéri. Que voulez-vous ? il faut que force reste à la loi.

3688. Et, dans cette circonstance, la médecine légale ne s'exposait pas à mentir ; elle pouvait dire en toute vérité : Aucun fruit n'est sorti de ce sein virginal, car la porte en est hermétiquement fermée. Mais si cet abus de l'investigation légale porte sa condamnation avec lui, que penser de ces tentatives d'expertise, qui promettent aux magistrats et aux jurés incompetents de découvrir, à la faveur de quelques réactions, si telle tache rencontrée sur du linge est du lait ou du sperme ? Nous n'hésitons pas à accuser hautement de mensonge ces prétentions de médecine légale ; et, si

uv. système de physiologie végét. et de bot.,



nous étions partisan du système qui à chaque crime inflige une peine, nous aurions depuis longtemps demandé à la loi, qu'elle applique, à ces experts impudiquement transcendants, la peine portée contre tout témoin assermenté qui s'expose sciemment à induire en erreur la justice.

3689. Nous ne parlerons pas de ceux qui voudraient faire usage du microscope, pour reconnaître le sperme à la présence des animalcules. Jusqu'à présent ceux-là ne se sont pas présentés devant la loi.

3690. Mais quant aux autres, les fastes de la science possèdent déjà plusieurs de leurs rapports; et c'est en les lisant, que nous nous sommes senti saisi de cette irritation, qui vient de diriger notre plume. Nous ne trouvons qu'un seul moyen d'excuse aux auteurs de ces délits; c'est qu'ils s'étaient éclairés sur l'état de la question, plutôt au cabinet du juge d'instruction, que dans le secret du laboratoire.

3691. Il est dans la nature bien des substances capables de tacher le linge d'un liquide offrant en apparence et aux réactifs, les caractères si vagues et si indécis que la chimie a reconnus à la liqueur spermatique. Imprégnez l'albumine de sel marin et d'une solution des fleurs du marronnier, vous aurez l'odeur spermatique et toutes ses autres réactions. On trouve, sur toutes les berges des champs, une plante rampante, qui communique à tout ce qui la frôle, une odeur durable de marée pourrie, laquelle a porté Linné à la désigner par les noms de *chenopodium vulvaria*. Que, dans une circonstance légale, il soit arrivé à la pauvre fille des campagnes, d'étendre sur cette plante son mouchoir pour s'asseoir à terre, le crachat que la plante aura touché trompera, avant toute espèce d'avertissement, par son odeur, par son mucus, par ses phénomènes de coagulation, les experts de la force de ceux que la loi assermente. Or que de mélanges dans la nature encore plus illusoires, et que nous n'avons pas encore appréciés! que d'odeurs varient par l'addition la plus légère d'une autre substance! et dans combien de cas l'albumine et le gluten contractent une odeur spermatique!

3692. Nous avons lu le rapport de l'un de ces experts qui ne doute de rien, et qui, pour procéder en conscience, avait eu soin de soumettre aux mêmes réactions le sperme frais, qu'il avait pris à la source, et le liquide présenté par la loi à ses investigations; il croyait ainsi arriver à la solution de la question, sans craindre aucune méprise. Il ne voyait pas que rien n'est plus variable, selon les individus, selon les temps, les circonstan-

ces, et le mode même d'éjaculation, que le sperme séminale. Il ne voyait pas, d'un autre côté, le sperme desséché et exposé depuis longtemps, diffère énormément du sperme observé immédiatement, et qu'enfin, sur un linge, il a pu être enlevé tout ce qu'il a de plus caractéristique, par le frottement ou par de l'eau tombée accidentellement. Qu'importe? il paraît que ces messieurs ont besoin de peser leurs inductions à la balance de la logique.

3693. RAPPEL À LA PEUR. — Le chapitre que nous venons de traiter, est celui de l'embarras le plus en général les auteurs professent autant de respect pour autrui qu'eux-mêmes. On se défend difficilement de certaines impressions, en écrivant ou en lisant de pareilles choses. La plus détestable, la plus répugnante de ces impressions est celle qui nous fait s'égayer d'un sujet aussi grave; la nature nous a marqué du sceau de sa réprobation un blasphème contre la plus sainte des passions, le sentiment qui se joue des illusions de l'amour. Savez-vous ce qui distingue le bon de l'homme vertueux? c'est qu'en entrant dans le même temple, l'un porte son offrande à l'autel quant de la Divinité, et l'autre, au contraire, s'identifiant avec elle; l'un méprise, l'autre s'abandonne; l'un est impie, il n'aime pas; l'autre est pieux, son âme comme son corps, tout enfin, est absorbé par ce dévorant mystère; l'un est sale dans le sacrifice du premier, l'autre est pur dans le sacrifice du second; il n'est pas celui-ci ne puisse avouer les plus minimes fautes à la face du ciel, à sa mère, à son Dieu, car il n'est rien qu'il ne se soit permis, qu'il ne se conforme aux lois immortelles de la création des êtres, aux lois qui lui ont donné l'être. Habituez les hommes à envisager ce monde comme un mystère, du point de vue où nous venons de le placer; vous rendrez les rapports sexuels moins hypocrites et plus intimes, et les rapports sociaux moins coupables et plus heureux.

#### SEPTIÈME GENRE.

##### SYNOPIQUE.

3694. Nous comprenons, sous cette dénomination générique, non-seulement le linge souillé par l'anatomiste rencontre dans les arts, mais encore celui qui se trouve dans les cavités closes du corps. En effet, les arts

anatomie générale, que les analogues, ainsi que toute autre cavité close, elle soit. Les séreuses ossifiées ont pas autre chose que les parois cellule, et le liquide qu'elles élaborent aux mêmes reproductions; car nous ont besoin de se reproduire. La donc pour nous synonyme de *liquide* différence est tout anatomique; mais jusqu'à présent, elle doit être considérée; et nos réactifs seront encore puissants, pour distinguer la synoviale dans la cellule qui sépare chaque poisson, du liquide séreux qui se trouve le cœur et le péricarde du même qu'entre ces deux genres de liquides; il labore la cellule la plus microscopique; existe réellement aucune différence; c'est dans les grandes cellules, les cellules de petite dimension, la même organisatrice, avec laquelle chaque sépare les tissus vieillissants, par des tissus. Albumine partout, plus des sels et la nature varient en raison des sels et de leur mode d'aspiration: sel chlorates ammoniacaux, phosphate de soude, de potasse et de chaux. Et, ou dès l'instant qu'on ouvre la portion albumineuse incluse tend, à se grumeler, selon que la dose de muqueuse est plus ou moins grande, et de la substance exposée à tel plutôt qu'à tel degré de température.

que nous avançons que la synoviale est la même, partout identique avec le sang et celui des plus petites cellules, nous n'entendons parler que de ce que constatent nos moyens actuels d'observation; la différence des résultats indique la différence réelle dans les principes; une nouvelle méthode d'appréciation nous ouvre recours, pour reconnaître les caractéristiques de tant de liquides homomorphes, et au moyen desquels pour élabore des tissus si variés et des hétérogènes.

#### HUITIÈME GENRE.

##### MUCUS ANIMAL.

rangeons en cet endroit ce produit

protéiforme, quoique sa place fût plus naturellement auprès des produits de la désorganisation des tissus. Le mucus est la substance indéterminée qui est élaborée et rejetée au dehors, sous forme plus ou moins liquide, par les surfaces des cavités ouvertes à l'air extérieur, par les surfaces muqueuses. Cette substance, mélange, variable à l'infini, de tissus qui se désagrègent et se désorganisent et de liquides albumineux, sucrés et salins, élaborés par les tissus intégrés, appelle de nouvelles recherches, mais des recherches dirigées d'après la méthode nouvelle; et l'auteur qui les entreprendra devra se condamner à ne rien publier, que lorsqu'il aura trouvé le moyen de constater une différence réelle et constante entre les divers mucus élaborés par les diverses membranes muqueuses. Car, jusqu'à ce jour, la chimie n'a pas signalé le moindre caractère distinctif entre le produit liquide des surfaces buccales et celui des surfaces pulmonaires, bronchiques et nasales, et même entre celui des surfaces muqueuses génitales, prises un peu plus haut que les orifices des organes sexuels. Il faudra, en outre, établir une grande distinction entre le mucus normal et les produits anomaux, entre le liquide muqueux et les fausses membranes, c'est-à-dire entre les produits de la désorganisation des surfaces muqueuses, et entre les tissus parasites et de nouvelle création dont nous avons eu déjà lieu de nous occuper assez longuement (3607). Le mucus des fosses nasales pendant le rhume de cerveau, nous a paru tout aussi bien organisé que les expectorations du catarrhe bronchique et de la grippe (3615). L'identité en est souvent complète, sous le rapport de la structure cellulaire et de la coloration des produits élaborés par chacune des petites cellules élémentaires qui composent ces sortes de tissus.

#### NEUVIÈME GENRE.

##### EXTRACTIF ANIMAL.

3607. Mélange aussi compliqué qu'il est possible de l'imaginer, aussi variable que peuvent l'être les sucs élaborés par la chair animale, et les procédés au moyen desquels on aura obtenu l'extractif (39). Les chimistes en général se sont rendus à l'évidence sur ce point; et nous cherchons en vain le chapitre de l'*osmazôme*, dans la dernière édition de 1836 du *Traité de chimie* de Thénard, qui pourtant est le créateur de ce mot grec (ὀσμω-)

odeur, et ζωμός, bouillon). Berzélius s'est montré plus fidèle aux anciens principes, et pour répondre sans doute au peu de phrases que nous avons accordées à cet équivoque mélange, il a consacré 26 pages du septième volume de son *Traité de chimie*, paru en 1855, pour remplacer le mot *osmazôme* par celui de *zomidine* (de ζωμίδιον petit bouillon), mot qu'il interprète par la phrase suivante : *matière qui a la saveur de la viande*; traduction un peu libre, mais enfin qui a le mérite de s'en rapporter au goût, et non à l'odorat, sur le caractère d'une substance comestible. Ainsi, d'après Thénard, l'*osmazôme* aurait été le principe en qui aurait résidé spécialement l'odeur (car ici *osme* signifie odeur, et non mouvement, comme endosmose (809), de la viande cuite. D'après Berzélius au contraire, cette substance serait le principe en qui réside la saveur de la viande cuite; mais comme l'auteur n'a pas eu l'intention d'exclure l'odeur de la *saveur*, nous pensons qu'on ne tardera pas à voir un auteur, nanti du privilège universitaire de forger des mots grecs, introduire dans la nomenclature un nouveau terme qui exprime ce double caractère. Laissons de côté les mots, et étudions la chose dans l'ouvrage de Berzélius, l'auteur le plus récent qui ait voulu s'en occuper un peu au long; non pas que nous ayons la prétention de le suivre pas à pas dans ses développements; il nous faudrait répéter tout ce que nous avons exposé dans la première moitié de cet ouvrage. Nous ne nous attacherons qu'à opposer, à chaque résultat obtenu par Berzélius, le principe qui en donne l'explication la plus lucide.

3698. L'extrait aqueux de la chair musculaire, exprimé dans l'eau froide, rougit fortement le tournesol; et l'acide libre qu'il renferme est évidemment de l'acide acétique. Ce fait seul suffit à donner la clef de toutes les formes sous lesquelles l'albumine et la portion oléagineuse des muscles se présentent au chimiste pendant tout le cours de la manipulation.

3699. « Quand on exprime avec force de la viande hachée, dit Berzélius, il s'en écoule un liquide rouge et sanguinolent, qui n'a cependant pas la propriété de se coaguler à l'air; ce liquide ne contient donc pas, par conséquent, de la fibrine. »

3700. Il paraît, d'après cette phrase, qu'aux yeux de Berzélius le caractère de la fibrine est de se coaguler à l'air. Or, à ce prix, le sang qui, au sortir de la veine, tombe dans de l'eau tiède, ne renfermerait pas de la fibrine, au moins en aussi

grande quantité que le sang ordinaire n'offre aucune coagulation d'un certain côté. Un sang délayé dans l'acide hydrochlorique ou l'ammoniaque en excès ne renfermerait ce seul fait, de la fibrine. L'acidité du jus de la viande indique suffisamment que l'albumine peut y exister sans se coaguler à l'air. C'est une erreur de croire avec l'auteur que la fibrine provienne du sang des muscles seulement; dans les muscles n'est que le liquide accablé chez la viande de boucherie la viande est fort peu de sang; c'est un liquide spécial qui remplit les cylindres musculaires, car chaque cylindre est une longue cellule imperméable. Nous avons tort de nous arrêter à la réfuter l'opinion de l'auteur. Quatre lignes plus loin, l'auteur l'abandonne lui-même, et trouve que la viande lavée à l'eau renferme de l'albumine et de la fibrine; que le jus de la viande hachée ne renferme que de l'albumine. Et pourtant le liquide de la viande lavée se coagule pas plus spontanément que la viande exprimée. Il faut élever la température à 50° à 55°, pour qu'il se forme un caillot qui dépose au fond du vase. Le liquide est rouge foncé, comme du sang veineux; mais il devient blanc par le lavage. L'albumine ensuite une nouvelle coagulation correspond aux diverses températures au-dessus de ces indications varieront à chaque fois selon la quantité d'eau qui aura précédé la dissolution.

3701. « Si, après avoir filtré la viande exprimée, dans laquelle l'albumine de la viande colorante s'est coagulée, on l'évapore, en jaunissant, peu à peu, un extrait qui renferme l'alcool à 0,853 dissout la moitié de ce qui lui donne une couleur jaune. A l'évaporation du liquide alcoolique, il reste une substance extractiforme, mêlée de cristaux de soude, qui réagit fortement à la manière de l'acide lactique. »

3702. Avant l'expérience de Berzélius, les deux seules indications que ce jus renferme et qu'il est acide, on aurait été tenté de prononcer, sans aucune crainte de se tromper, que, par les procédés usités, on en retire un mélange identique avec celui que les chimistes signent sous le nom d'acide lactique.

3703. « Les matières organiques extractives, continue l'auteur, sont solubles dans l'alcool et les autres dans l'eau seulement. »

3704. Nous assurons que ces deux substances ne sont que le même et mélangées.



proportions. Elles proviennent d'une albumine et de l'acide acétique; l'albumine soluble en plus grande dans l'eau, et en une certaine proportion; et à ce mélange se joignent dans l'un et l'autre menstree.

L'extract alcoolique de viande, qui est le Thénard, s'obtient en traitant, à 0,833, le produit de l'évaporation aqueux. L'alcool se résout en deux parties presque égales; ce menstree acquiert une couleur jaune, et laisse une masse brune, adhérente, qui est l'extract aqueux de

viande, l'extract aqueux de la viande, qui est colorée en rose, est un principe brun. Avec du brun la nature fait du brun; raisonnant l'expérience, on peut dire que cette couleur brune provient d'un commencement de carbonisation, activée par des sels et de l'acide qui imprègne

la dissolution alcoolique, au bain-marie la liqueur concentrée, substance extractiforme, jaune, transparente de particules cristallines, qui est liquide de viande. L'alcool anhydre extrait en deux portions, dont la première est la plus considérable et a une couleur brune.

Il y a doute, parce que l'alcool anhydre ne dissout pas l'extract concentré, que la portion la plus brune et la moins mélangée de substances coagulées. Mais cet extract aurait pu être facilement partagé en autant de parties; l'on aurait successivement employé l'extract de différentes natures.

L'extract alcoolique soluble dans l'alcool, après qu'on a distillé l'alcool au-dessus de la forme d'un sirop qui ne se dissout pas à la chaleur, mais demeure demi-solide; une saveur âcre et salée, répandue par du pain brûlé, mais en exhale une odeur que sa dissolution aqueuse concentre, et surtout qu'on y ajoute du vinaigre.

Il est point là un caractère spécial à la viande; et il n'y a rien d'étonnant que l'ammoniacale répande, en vieillissant, que l'urine doit à son carbonate d'ammoniaque. Il est encore bien moins surprenant que l'ammoniaque lui communique cette odeur; car nous avons

vu que l'addition de l'ammoniaque suffit pour communiquer l'odeur de colle forte à la gomme que l'on évapore (3122). Nous ne suivrons pas l'auteur dans la description des réactions et des inconnues qu'il précipite par le chlorure de mercure ou d'étain, le sous-acétate de plomb, et enfin de la portion que l'alcool anhydre refuse de dissoudre; d'abord parce que les caractères de ces précipités ne sont nullement tranchés, ensuite parce qu'à chaque nouvelle opération, on les trouverait tout à fait contraires.

3711. « Ce que l'alcool à 0,833 laisse sans le dissoudre, est une masse extractiforme, brune et opaque, ayant une saveur agréable de viande et de bouillon, qui indique déjà qu'elle ne peut être indifférente comme matière alimentaire. »

3712. Ce n'est ni à la saveur ni à l'odeur qu'il est permis de reconnaître une substance alimentaire, et c'est encore moins à une forme liquide ou visqueuse; et du reste, quelle portion de la viande ne possède pas la même saveur et la même odeur?

3713. « Si l'on précipite par le tannin, et qu'on évapore le liquide au bain-marie, il reste une masse extractiforme acide, qui contient du lactate (3702) d'ammoniaque. L'extract aqueux, après le traitement par le carbonate d'ammoniaque et l'alcool, ne contient pas moins de quatre et peut-être cinq substances extractiformes différentes, dont une mérite plus d'attention que les autres. »

3714. Ce chiffre est évidemment trop modeste; et à ce prix, la même substance est dans le cas d'en contenir au moins une vingtaine.

3715. « La substance qui mérite une attention particulière, d'après l'auteur, et à laquelle l'auteur a donné le nom de *somidine* (3697), est un extract brun, qui, lorsqu'on le dessèche, durcit et ne change point à l'air. Elle a une saveur forte et agréable de bouillon; elle exhale en brûlant une odeur animale; elle est soluble dans l'eau en toute proportion, et elle en est précipitée par l'alcool. Cependant elle communique une couleur jaune à l'alcool de 0,833, qui, en s'évaporant, laisse une certaine quantité de cette substance, mais d'une couleur un peu plus claire. »

3716. Remarquez que cet extract a été traité par le carbonate d'ammoniaque, puis par l'acide acétique, puis par le plomb, puis par l'hydrogène sulfuré; et il sera aisé de comprendre pourquoi cet extract, soluble dans l'eau, refuse de se dissoudre dans l'alcool; il a perdu son acidité. Quant à l'odeur et à la saveur, la moindre quantité d'un sel

ammoniacal est dans le cas de communiquer, sous ce double rapport, à la substance la plus éminemment végétale (5122), les qualités de la substance la plus éminemment animale. En un mot, tous les détails longuement développés par Berzélius dans cette analyse, ne sont que des répétitions des mêmes résultats, obtenus par une espèce de bascule de réactions, tantôt au moyen du véhicule de l'eau, et tantôt au moyen du véhicule de l'alcool. Et à l'endroit où l'auteur a fait une pause et a mis fin à sa dissertation, un second chimiste, arrivant frais et dispos à l'œuvre, aurait pu reprendre la substance avec avantage, pour lui faire subir une série plus longue encore de transformations, toutes susceptibles d'être décrites et d'être dénommées à part.

5717. Ces explications nous paraissent suffisantes pour faire comprendre que la substance qui a exercé la patience de tant de chimistes n'est rien moins qu'un principe *suif generis*; qu'elle ne saurait être qu'un mélange d'albumine et de sels aussi variables, que le seront les organes d'où on cherchera à l'extraire. Et parmi ces sels figureront en proportions différentes, le sel marin, les phosphates, les carbonates, les hydrochlorates, les acétates albumineux à base de chaux, de soude, d'ammoniaque, de magnésie et même de fer.

### TROISIÈME GROUPE.

#### SUBSTANCES ORGANISANTES (865).

5718. Substances élaborées par les cellules organisées, mais qui ne sauraient devenir organisatrices (5097), qu'en supposant qu'elles acquièrent, par l'aspiration des tissus, une nouvelle quantité d'oxygène capable de transformer leur excès d'hydrogène en eau. Ces substances, tantôt liquides et tantôt solides et molles, sont insolubles dans l'eau, si ce n'est à la faveur d'un menstrue alcalin ou acide, et quelques-unes par leur association au sucre. Elles sont : solubles à froid ou à chaud, en partie ou en toute proportion, dans l'alcool, l'éther, et les unes dans les autres; volatiles en partie ou en toute proportion, les unes à la température ordinaire, les autres par la distillation; elles sont grasses au toucher et tachent le papier, l'huilent et le graissent, ainsi que les étoffes, en augmentant la transparence des surfaces qui en ont été imbibées.

(\*) *Répertoire général d'anatomie*, tom. III et IV; Mémoire sur les graisses, et 2<sup>e</sup> Mémoire sur les tissus de nature ani-

### DEUXIÈME DIVISION.

#### SUBSTANCES ÉGALEMENT RÉPANDUES DANS VÉGÉTAL ET DANS LE RÈGNE ANIMAL.

### PREMIER GENRE.

#### SUBSTANCES GRASSES (\*).

5719. Dans le groupe des substances (1467), nous nous sommes occupé des graisses, le rapport de l'organisation du tissu. Nous n'avons à considérer le sujet, dans ce chapitre, que sous celui de la substance et des cellules de ce tissu même.

5720. Les *substances grasses*, que l'on trouve aussi sous le nom de *corps gras*, sont des substances neutres immiscibles à l'eau, solubles dans l'alcool, surtout à chaud, dans l'éther, et les huiles essentielles, et les unes dans les autres. Elles sont solides ou plus ou moins liquides à la température ordinaire, fusibles à une température plus ou moins élevée; devenant solubles dans l'eau en s'associant à un acide ou à un alcali soluble. Elles se décomposent au feu par la distillation; elles brûlent avec flamme pendant une fumée souvent fort épaisse.

5721. Comme rien ne se combine à l'oxygène et que les graisses contribuent à la conservation des tissus organisés, il s'ensuit que, dans un animal vivant, tout corps gras est liquide; après la mort de l'animal que les graisses se figent, si l'animal est de la classe des animaux à sang chaud. En général, au contraire, la substance grasse des animaux à sang froid (poissons, reptiles, etc.) conserve sa fluidité après la mort de l'animal, car elle ne change pas avec la température.

5722. On nomme *huiles* les substances qui restent liquides à la température ordinaire et qui ne commencent à se figer qu'en descendant vers zéro; les huiles sont également répandues dans le règne végétal et dans le règne animal. On nomme *graisses*, les substances grasses qui se figent à la température ordinaire, et ne conservent leur fluidité qu'à un degré plus élevé; cette catégorie est plus spécialement affectée au règne animal. Parmi les

male, 1827. — *Annal. des sciences d'observation*, tom. 1830.

et *croton sebiferum*), le *myristica* le *vateria indica*, sont les seuls conduisent une véritable graisse. On dans le commerce, deux espèces de

graisses : le *saindoux* ou *axonge*, ou graisse molle et colorée, qui provient des animaux carnivores ; le *suif*, ou graisse solide et cassante, qui provient des animaux ruminants.

### § I. Composition élémentaire des corps gras.

	Carbone.	Hydrogène.	Oxygène.	Azote.	
porc. . . . .	78,843	12,182	8,502	0,473	Saussure.
utton. . . . .	78,996	11,700	9,504		Chevreur.
	65,000	21,500	13,500		Bérard.
leine. . . . .	75,474	12,795	11,377	0,354	Saussure.
	81,000	13,000	6,000		Bérard.
sson. . . . .	79,650	14,350	6,000		Id.
ix. . . . .	79,774	10,570	9,122	0,534	Saussure.
e. . . . .	77,210	13,560	9,430		G. L. et T.
andes douces. . . . .	77,403	11,481	10,828	0,288	Saussure.
l. . . . .	76,014	11,351	12,625		Id.
icin. . . . .	74,178	11,034	14,788		Id.
	65,600	17,600	16,860		Bérard(*)
le. . . . .	81,784	12,672	5,544		G. L. et T.
	81,610	13,860	4,530		Saussure.

era facile de voir, par ce tableau, que port de l'analyse élémentaire, toutes différent moins de différences entre elles, résentent deux analyses de la même ites par deux auteurs différents.

a remarqué que les corps gras sont ne température d'autant moins élevée, nent moins de carbone et plus d'oxy- à-dire qu'ils peuvent être représentés portion plus considérable d'eau ; et met que plus ils contiennent d'oxygène, ont solubles dans l'alcool.

ombres de ce tableau autorisent à es corps gras, comme une combinai- gène bicarboné (gaz oléifiant) et d'eau ; d'olive représente un mélange d'envi- ydrogène bicarboné et de 10 d'eau. autre côté, on voit que si les corps aient assez d'oxygène, pour que tout qu'ils possèdent fût transformé en mposition élémentaire serait identi- le des gommes, sucres et ligneux, et e représentée par une portion de car- d'eau (882). L'huile, dont les pro- iques et chimiques sont si différentes : gommes, deviendrait ainsi une sub- nistrice et fournirait aux tissus leurs

éléments immédiats. Or cette hypothèse, qui a échappé à l'ancienne chimie, se réalise sous nos yeux avec des circonstances si frappantes, malgré l'imperfection de nos procédés, que l'on est forcé d'admettre, par analogie, que, dans le labora- toire tout-puissant de l'organisation, la métamor- phose doit s'opérer d'une manière complète.

### § II. Action des gaz sur les corps gras.

3727. Les huiles se conservent sans altération dans un vase clos pendant longtemps ; mais expo- sées à l'air atmosphérique, même au-dessus de l'eau qu'elles surnagent, on les voit peu à peu s'é- paissir, et finir par se solidifier en une substance membraneuse, transparente, jaunâtre, élastique, qui ne tache plus le papier, ne fond qu'à la tem- pératures à laquelle la gomme et le ligneux fondent eux-mêmes ; on dirait que c'est un caoutchouc (3354) à son état de pureté ; c'est un véritable tissu. Elles sont alors insolubles dans l'alcool, même à chaud. La substance organisante s'est transformée en substance organisatrice, en com- binant son hydrogène avec une quantité d'oxygène suffisante pour former de l'eau. Et si l'analyse élémentaire soumettait à ses investigations chaque phase de cette transformation, la même substance

lats obtenus par Bérard sont tellement dispa- sent tellement de ceux des autres observateurs, te ici que pour compléter l'histoire des graines ;

on doit se rappeler que Saussure a trouvé de l'azote dans les substances les moins azotées (258).



serait dans le cas de prendre successivement tous les caractères de composition élémentaire, de fusibilité et de solubilité, sur lesquels la chimie a établi une si nombreuse série de prétendus principes immédiats extraits des corps gras.

5728. Ce changement, en effet, est le résultat de l'absorption de l'oxygène de l'air. De Saussure a constaté qu'une couche d'huile de noix, de trois lignes d'épaisseur, placée sur du mercure à l'ombre, dans du gaz oxygène pur, en avait absorbé 5 fois son volume en huit mois, mais qu'elle en absorba 60 fois son volume dans les dix jours suivants qui appartenaient au mois d'août; que cette absorption diminua ensuite graduellement et s'arrêta au bout de trois mois. A cette époque, l'huile avait absorbé 145 fois son volume de gaz oxygène, et elle n'avait produit que 21,9 volumes d'acide carbonique.

5729. Les huiles qui possèdent cette propriété à un plus haut degré, c'est-à-dire qui se dessèchent le plus vite, se nomment *huiles siccatives*. D'autres huiles épaississent et deviennent acides sans se dessécher entièrement; elles contractent une odeur et une saveur désagréables; elles sont *rances*; on les purifie en grande partie, en saturant l'acide, par de l'hydrate de magnésie délayé dans l'eau, et en y agitant l'huile.

5730. Les huiles se comportent d'une manière analogue avec les autres gaz. L'huile de noix, d'après de Saussure, à 18° centig., absorbe 1 fois et demie son volume de gaz oxyde nitreux et de gaz acide carbonique, une grande quantité de gaz oxyde nitrique, 1,22 fois son volume de gaz oléfiant.

### § III. Action des acides sur les corps gras (5160).

5731. Depuis longtemps on sait qu'un acide avide d'eau est capable, s'il est concentré, de saponifier une huile ou une graisse, c'est-à-dire de la rendre soluble dans l'eau.

5732. Si l'on se sert d'acide sulfurique (en faible quantité, 1 sur 100), voici ce qu'on observe pourvu que l'on agite le mélange au contact de l'air. Il se produit un *magma* blanc, et il se dégage beaucoup de chaleur; l'huile se fige et reprend sa fluidité, si l'on y ajoute de l'eau; il reste pourtant quelques flocons qui refusent de s'y dissoudre. Mais on s'assure, au microscope, que la partie limpide ne retient rien en suspension. L'eau qu'on y ajoute ne précipite rien; mais si l'on y verse de l'ammoniaque, il se forme tout à coup un précipité plus ou moins floconneux et

gras, qui n'est formé que d'huile altérée ayant subi une transformation, par l'acide principe qui manquait à son organisation.

5733. Or, d'après tout ce que j'ai observé dans le cours de cet ouvrage, il doit paraître évident que ces flocons sont toujours, malgré les lavages les plus nombreux, de l'acide sulfurique libre et de l'ammoniaque combinée. Car, si la quantité d'un acide est simplement dissoute dans l'huile, on désire l'enlever par les lavages à l'eau; mais l'acide se divisera en globules plus ou moins nombreux, dès lors l'eau pourra bien s'emparer de ces globules acides qui revêtent la surface des flocons oléagineux, mais elle n'atteindra jamais ceux qu'ils emprisonnent; et il arrivera un moment où l'eau de lavage cessera d'être acide, l'huile ait perdu son acidité. J'ai placé l'huile dans un centi d'acide hydrochlorique dans un centi d'huile d'olive; j'ai lavé à grande eau, et que l'eau ne me semblait plus donner même d'acidité, je parvenais pourtant à dissoudre dans l'alcool froid l'acide en reconnaissant l'existence. Au bout de dix jours d'exposition à l'air, cette huile renfermait encore de l'acide hydrochlorique, bien reconnu aux réactifs.

5734. Nous avons déjà établi que les huiles organisatrices s'opposent souvent aux actions des corps; il en est de même des substances saponifiantes, et à plus forte raison des substances étant immiscibles à l'eau, doivent par conséquent résister contre l'action des solutions aqueuses. Aussi, à une certaine époque de l'expérience, arrivera-t-il qu'on ne pourra plus se prononcer sur la nature de l'acide employé.

5735. Les acides concentrés, employés en petite quantité, exercent leur action saponifiante sur les huiles, comme sur les substances; l'acide sulfurique les rend d'abord rances, et il finit par les carboniser. L'acide hydrochlorique produit le même effet.

5736. L'acide nitrique concentré agit de la même manière: mais le mélange se chauffe tellement qu'il s'enflamme quelquefois à l'aide de l'ébullition, l'acide nitrique évapore les huiles, comme les gommes et les acides malique, oxalique, etc.

5737. Plusieurs acides végétaux se dissolvent dans les huiles, sans leur faire subir altération sensible.

5738. L'acide arsénieux s'y dissout facilement, et les rendant plus claires et plus p

*des bases sur les corps gras.*

— *Savons.*

Les acides, la potasse et la soude, par l'ébullition, aux huiles et la propriété de se dissoudre dans l'eau avec elles une espèce de combinaison que l'on nomme *savon*. L'ammoniac se combine lentement avec les huiles pour former un liquide laiteux, appelé *émulsion* en médecine. L'eau en sépare l'huile de son intégrité ; mais, à la longue, agit sur l'huile comme les autres produits de la *saponification*, dans les autres cas, sont des altérations de l'huile que nous examinerons plus

loin lorsque l'acide nitrique agit sur les huiles, comme sur la gomme (3736), se transforme en acides malique, oxalique, l'analogie indique d'avance que les produits doivent se comporter, avec la même manière qu'avec toutes les huiles peuvent être représentées par du sucre (3097). La potasse caustique dissout donc les huiles en acides oxalique, malique, etc., qui y resteront dissous avec elle.

La strontiane et la chaux saponifient les huiles ; mais la combinaison est insoluble. La magnésie hydratée forme avec les huiles une émulsion, et se saponifie par la même manière que ces bases ; sans action sur elles. Les oxydes de zinc, de manganèse, de baryte, de cuivre, de bismuth, de mercure, d'or et de plomb, jouissent de la même propriété. Les carbonates et bicarbonates, le borax et le borate de potasse dissolvent les huiles lentement, et d'une manière

qui est laiteuse que prend l'eau, dans laquelle se dissout l'un de ces savons, est la suspension des molécules non les distingue au microscope, sous les cellules désagrégées et aplaties, dont on parle au sujet de l'épiderme. Ces molécules se dissolvent à leur tour, quand la quantité de savon est suffisante. Lorsque le liquide est transparent, on le rend opaque, si l'on y verse un acide, qui

précipite l'huile, en s'emparant de son dissolvant. Le précipité s'offre alors sous forme de globules infiniment petits, qui restent quelque temps suspendus dans l'eau, et finissent par se rassembler à la surface.

3743. Les savons insolubles rendent l'eau trouble, mais non laiteuse.

§ V. *Combinaisons des huiles grasses avec les autres corps.*

3744. Les huiles bouillantes dissolvent le soufre ; l'huile se transforme alors en une masse épaisse, visqueuse, rouge brunâtre, et d'une odeur désagréable ; il se dégage aussi de l'hydrogène sulfuré. A une température plus basse, l'huile dissout le soufre sans s'altérer, et, par le refroidissement, elle laisse déposer l'excès de soufre en cristaux octaèdres allongés (64).

3745. Le phosphore se dissout aussi dans 36 parties d'huile froide, et dans une moindre quantité par la chaleur ; par le refroidissement l'excès de phosphore se dépose cristallisé. La dissolution est phosphorescente, propriété que lui enlève une huile essentielle.

3746. Le sélénium, le chlore, l'iode se dissolvent de même dans les huiles, et finissent par s'y transformer, les deux derniers en acides hydrochlorique et hydriodique.

3747. Le sel marin, les *alcalis végétaux*, les chlorures de phosphore, de soufre, d'arsenic, les huiles essentielles, les résines et le sucre, etc., s'y dissolvent également (\*).

3748. Mais si les huiles et les graisses rencontrent ces substances soit dans les mailles des tissus, soit pendant la durée de leur extraction, elles les dissolvent aussi facilement que dans nos laboratoires. Et comme rien ne nous avertira d'avance du mélange, nous serons portés à attribuer à la substance grasse, comme un caractère distinctif et spécifique, une réaction qui, dans le fait, pourra ne provenir que de la présence d'un sel ou d'une substance étrangère.

§ VI. *Action de la chaleur sur les corps gras.*

3749. Les molécules des huiles sont si faciles à se désagréger et à former de nouvelles combinaisons, qu'on ne peut les soumettre à l'influence de la chaleur, sans en retirer des produits aussi nouveaux que variés.

il est à faire remarquer que ces dissolutions ne se font qu'à chaud avec les graisses (3722) ; puis-

que celles-ci cessent d'être liquides à la température ordinaire.



3750. On savait, dès le temps de Macquer, qu'en distillant la graisse de mouton, le beurre, etc., on obtenait, dans le récipient, une huile, dont la fluidité est à peu près semblable à celle des huiles grasses, ensuite une huile épaisse qui se fige par le refroidissement, et qui est accompagnée de quelques gouttes d'un liquide, dont l'acidité devient de plus en plus grande, enfin une huile épaisse, une espèce de beurre qui a une couleur rousse. On savait encore alors qu'en distillant une huile grasse, avec le double de son poids de chaux éteinte à l'air, on peut atténuer l'épaisseur de l'huile, jusqu'à lui communiquer l'aspect d'une huile essentielle, et qu'à mesure que l'huile ténue passe dans le récipient, il reste dans la cornue une portion épaisse et lourde de la même huile.

3751. Or, si la chaleur produit ces effets sur les huiles seules, il doit paraître évident que les produits seront analogues, quand on soumettra ces substances grasses à la chaleur dans un menstrue quelconque.

3752. Ces principes et ces expériences une fois bien connus, l'application s'en fait naturellement aux substances nouvelles, que la chimie moderne a signalées dans les corps gras.

#### § VII. Produits neutres de l'altération des huiles et graisses. — Stéarine et oléine.

3753. Braconnot et Chevreul ont admis, dans chaque huile grasse et dans chaque graisse, l'existence de deux corps gras dont l'un liquide à  $-4^{\circ}$ , et l'autre solide à la température ordinaire. D'après eux, le plus ou moins de fluidité et de fusibilité d'une huile ou d'une graisse, serait le résultat des proportions du mélange. Chevreul a nommé *stéarine* la substance solide, à laquelle Braconnot conservait le nom de suif, et *oléine* la partie liquide que Braconnot nommait *huile*.

3754. On obtient ces deux substances, soit par expression, soit par dissolution. Dans le premier procédé, qui s'applique aux huiles, on fait congeler l'huile, en abaissant la température; on presse la masse entre des feuilles de papier Joseph, qui s'imbibent ainsi de l'*oléine* et abandonnent la *stéarine*. Dans le second, qui s'applique spécialement aux graisses (3722), on traite la graisse dans un matras, par sept à huit fois son poids d'alcool bouillant, et d'une densité de 0,791 à 0,798; on décante la liqueur au bout de quelque temps, on traite le résidu par du nouvel alcool, jusqu'à ce que toute la graisse soit dissoute. Chaque portion d'alcool laisse déposer, par le re-

froidissement, la *stéarine*, sous forme d'aiguilles, et retient l'*oléine*, qui, en résolvant la dissolution à  $\frac{1}{8}$  de son volume, se rassemble en une couche semblable à l'huile d'olive; on ajoute à l'eau (37), pour la dépouiller de toutes les parties alcooliques qu'elle peut retenir. On dissout de nouveau la *stéarine* par de nouvelles portions d'alcool; et on purifie l'*oléine* commune par la congélation et l'expression, que l'on répète jusqu'à ce qu'on obtienne l'*oléine* fluide.

3755. La *stéarine* est alors fusible et soluble dans l'alcool froid, soluble dans l'alcool bouillant d'une densité de 0,816, cristallisant, par le refroidissement, en cristaux brillants. L'*oléine* a l'aspect d'une huile, pèse 0,915, se dissout dans 51,5 p. d'alcool bouillant d'une densité de 0,816. Elles se combinent toutes deux, du reste, avec les bases et les sels, de la même manière que les corps gras ordinaires, on les a extraites (\*). Elles se volatilisent sans altération.

3756. Mais ces deux distinctions ne sont encore plus arbitraires que celles que l'on a voulu établir entre la bassorine et la galbanine. Car nous avons vu que la chaleur suffisait pour transformer les corps gras en un nombre indéterminé de produits, qui ne cessent de se multiplier à mesure qu'on prolonge l'expérience; ici à l'action de la chaleur se joint celle de l'air, et puis l'action désorganisatrice de la cor-

3757. En vertu de quel principe est-on parvenu à regarder l'*oléine*, comme obtenue à l'état de plus grande pureté, quand, après des expériences suffisamment répétées, elle reste fluide? A-t-on essayé de reconnaître, si, en en faisant cette alternative d'ébullitions et de congélations, on ne l'amènerait pas à être fluide à  $-4^{\circ}$  et même  $-6^{\circ}$ ? Quels noms prendra donc l'*oléine* à ces diverses phases?

Quand elle n'est fluide qu'à zéro ou qu'à  $-4^{\circ}$ , doit-elle cette propriété? à un mélange de *stéarine*? Mais à cette température, la *stéarine* se fige; d'où vient que pourtant l'*oléine* conserve encore toute sa limpidité? Si du reste l'*oléine* dissout encore de la *stéarine*, qui prouve-t-elle qu'elle n'en tient pas en solution à  $-4^{\circ}$ ?

3758. Enfin, nous avons vu que les huiles tendent à absorber l'oxygène de l'air, et à perdre ainsi leur fluidité, en raison de la quantité de

(\*) Malgré le peu de fixité de ces caractères, Chevreul était pas moins porté à considérer les stéarines des huiles grasses comme des espèces différentes.

nt; qu'elles se transforment ainsi, en tissus (3182). Or, cette trans-  
e absorption d'oxygène ayant lieu  
et avec lenteur, on peut admettre  
olécules des huiles ne subiront  
cette absorption à la fois, qu'à  
que les unes seront moins oxygé-  
lres, et par conséquent moins  
solubles dans l'alcool que les  
et cela par des gradations, entre  
ait tout aussi difficile de trouver  
ignes de démarcation, qu'entre  
ridus, dont chacun aurait un an-  
utre. Aussi, dès les premières  
rencontre une assez grande partie  
ions organiques; et si on finit par  
deux types extrêmes, ce n'est  
ir soumises à l'influence des di-  
altération que nous avons men-  
ut.

équence, au lieu de distinguer  
les huiles grasses et les graisses,  
peut-être à en distinguer aisé-  
ine, en admettant, comme caractère  
plus ou moins grande fluidité ou

s principes développés dans cet  
tent à penser que l'huile traitée  
it en partie les propriétés qui la  
l'espèce oléine, à une certaine  
rticules alcooliques, qui reste-  
vinaison intime avec elle. Car si  
finité pour l'huile, il faut bien  
que l'huile a de l'affinité pour  
si l'alcool tend à s'emparer de  
son tour tend à retenir l'alcool  
sa volatilité, à lui communiquer  
l'élimination de l'alcool par l'action  
erait le résultat de l'excédant d'in-  
on de la chaleur, sur l'intensité de  
imique. Si, au lieu de la chaleur,  
ir purifier les huiles, l'action des  
il suffit de se rappeler les obser-  
s avons déjà développées, pour  
u que chaque globule oléagineux  
dans sa substance, une certaine  
lécules alcooliques que l'eau ne  
re.

xpérience curieuse rapportée par  
t à l'appui de cette opinion. « Il y

que nous n'avons pas cessé de développer  
s depuis plusieurs années, paraissent avoir  
, qui avoue que rien ne prouve que l'huile

a, dit-il, une méthode moins connue et plus pénible (que la saponification) pour faire que les huiles se mêlent à l'eau; aussi les artistes la regardent-ils comme un secret; elle consiste à faire digérer dans l'alcool, assez longtemps et suivant les règles de l'art, quelqu'une de ces huiles, qu'on appelle essentielles, et à mêler ensuite intimement le tout par plusieurs distillations répétées; par là la principale partie de l'huile est si fort atténuée et si bien confondue avec l'alcool, que ces deux liqueurs peuvent se mêler avec l'eau. » Ce que l'auteur dit des huiles essentielles aurait évidemment lieu avec les huiles grasses.

3762. Comme l'absorption de l'oxygène par l'huile a lieu d'une manière d'autant plus rapide que la saison est plus avancée et la température plus élevée, on est en droit d'assurer que l'opération dont nous parlons exigera plus ou moins de manipulations et fournira des produits plus ou moins variés, selon qu'on aura à opérer sur une huile plus ou moins âgée, obtenue par l'expression de fruits cueillis à une époque de l'année plus ou moins chaude, ou sur une huile exposée, depuis plus ou moins longtemps, à l'influence de l'air atmosphérique, dans des vases plus ou moins bien fermés.

3763. Quant aux analyses élémentaires de l'oléine et de la stéarine, faites par le même auteur, elles présentent, entre elles, bien moins de différences que deux analyses d'un même corps gras faites par deux auteurs différents. On pourra s'en convaincre, en comparant les nombres consignés dans le tableau ci-dessus, et dans celui que nous allons donner plus bas pour ces substances supposées immédiates.

3764. La preuve de ce que nous avons avancé, au sujet de la fugacité des caractères de la stéarine et de l'oléine, c'est la dissidence que l'on remarque déjà entre les résultats obtenus par les expérimentateurs. Braconnot a retiré, de l'huile d'amande à  $-10^{\circ}$ , 0,34 de stéarine fusible à  $6^{\circ}$ ; et 0,76 d'oléine qui ne se congèle pas par le plus grand froid. Gusserow au contraire n'a pu en extraire la moindre trace de stéarine en exprimant les amandes à  $-12^{\circ}$ , plus fortement à  $-4^{\circ}$ , et enfin à quelques degrés au-dessus de zéro. Le premier auteur a remarqué qu'à  $-6^{\circ}$ , l'huile d'olive dépose 0,28 de stéarine fusible à  $20^{\circ}$ , et laisse 0,72 d'oléine. D'après Gusserow, la stéarine fond à  $10^{\circ}$ , quand on la laisse quelque temps exposée à cette

ne contienne pas plus de deux huiles. (Traité de chimie, trad. p. 269, tom. V, Paris, 1831.)



température. Braconnot a reconnu encore que l'huile de navette se compose de 0,46 parties de stéarine fusible à 70,5, et de 0,54 d'élaine qui conserve l'odeur de l'huile de navette.

5765. Depuis la publication de ce livre, les chimistes, qui ont cherché à reprendre ce sujet, ont été forcément amenés à confirmer nos prévisions. Ceux qui ont traité les graisses par l'éther, au lieu de l'alcool, ont augmenté d'un nouveau produit le nombre des principes admis dans les huiles. Ainsi, Lecanu (*Académie des sciences*, 20 janvier 1854) annonce que la stéarine obtenue par l'alcool est composée de deux principes, l'un plus fusible et plus soluble dans l'éther que l'autre, et qui pourrait correspondre au principe solide des huiles végétales; il appelle *stéarine* la moins fusible, et *margarine* l'autre; et nous prédisons que tout n'est pas fini à cet égard. Le chimiste qui voudra donner un nom à tous les degrés de fusibilité et de solubilité des graisses, n'aura qu'à les traiter par les diverses huiles essentielles ou résines; il trouvera matière à former un riche catalogue des principes de cette valeur. On avait déjà eu l'occasion de faire une remarque semblable, à une époque où la chimie pharmaceutique n'avait pas encore pris le vol hardi qui la mène aujourd'hui aux découvertes; et le *Bulletin de pharmacie*, tom. I, p. 500, avait déjà fait connaître qu'une dissolution de trois parties d'huile d'olive, dans deux parties d'éther sulfurique, reste liquide à 18° au-dessous de zéro; qu'en mélangeant ensemble parties égales d'éther, d'alcool et d'huile fixe, il en résulte, par l'agitation, au bout de quelques minutes, deux couches très-distinctes, l'une inférieure composée d'éther et d'huile, et l'autre supérieure presque uniquement composée d'alcool.

5766. Or, diminuez la dose d'éther, dans la première expérience, vous diminuerez proportionnellement la fluidité de l'huile; mais tant qu'il restera dans l'huile une certaine quantité d'éther, l'huile conservera une fluidité qui lui est étrangère, et l'huile ne saurait jamais être dépouillée de toute la quantité d'alcool ou d'éther, ou de tout autre menstre qu'on lui aura une fois associé (5760).

5767. De même que la *stéarine* a été divisée en deux substances, de même, et en vertu de la même méthode, l'*oléine* n'a pas tardé à être suivie de l'*élaïdine*, substance qui proviendrait, d'après F. Boudet, de l'action de l'acide nitrique et de l'acide nitreux sur les huiles d'olive, d'amandes douces, de noisettes, de noix, d'acajou, et probablement, dit Thénard, de beaucoup d'autres.

Quand on mêle cent parties d'huile d'olive avec un mélange de trois parties d'acide nitreux à 35°, et une partie d'acide nitreux, et qu'on abandonne le liquide à lui-même un temps suffisant, l'huile se solidifie, à la température de 17°. On chauffe avec de l'alcool, qui en sépare une partie jaune, etc., puis on la comprime entre de papier non collé, pour en extraire une certaine quantité de matière oléagineuse; le résidu, presque égal en poids à la matière primitive, est l'*élaïdine* pure. D'après Thénard, elle est fusible à 56°, soluble en toutes proportions dans l'éther sulfurique, presque insoluble dans l'alcool, à 0,897 de densité; car, à la fin de l'ébullition, il n'en dissout que la moitié de son poids, et se trouble par le refroidissement. A la distillation dans une cornue de verre, elle donne un produit liquide qui forme la moitié du volume de l'*élaïdine*, et qui, par le refroidissement, se prend en masse d'huile butyreuse; dans ce produit se trouve une certaine quantité d'acide élaïdique. Avec la potasse bouillante, elle se transforme en glycérine et en acide élaïdique. « Que se passe-t-il, demande Thénard, à l'opération? On l'ignore, parce qu'on n'a vu aucun des produits qui se forment. On sait, c'est que l'huile solidifiée ne se dissout pas dans le tournesol, lorsqu'elle a été mêlée avec l'acide nitreux. »

5768. Et sur ce peu de choses, négativement, les auteurs établissent l'existence d'une substance qu'ils appellent *élaïdine*, comme ayant été obtenue à l'état de pureté. Invitons les auteurs qui se livrent à la recherche de ces sortes de substances à soumettre les mêmes huiles à l'action de l'acide sulfurique, ou à celle de l'acide hydropérique, et enfin à celle de tous les acides connus. Ils ne manqueront pas de grossir le catalogue des *élaïdines*. En effet, ils auront la même substance, mais en plus ou moins de temps, avec des nuances de coloration, de solubilité, et de densité élaïdique différents, selon la nature de l'huile et la dose qu'ils en emploieront. Nous devons ajouter en outre que, depuis longtemps, l'acide nitrique transforme les graisses en acides oxalique et malique, qui auraient dû être trouvés dans l'*élaïdine*, après l'ébullition dans l'alcool. D'un autre côté, un acide mélangé d'acide nitreux excès s'emprisonne tellement dans les matières oléagineuses, qu'il est difficile et fort rare de constater la présence aux papiers

tant mieux que la consistance de la grande.

L'huile de ricin (*palma christi*), et même procédé, l'auteur a obtenu même nouvelle substance, la *palmine*, parce qu'elle a conservé l'odeur de ricin, qu'elle fond à 66°, et se prend aisément en une masse, dont la cassure est à celle de la cire. Tout le reste aux caractères ci-dessus; nous ne nous en doutons, sans doute.

*Glycérine* (3255, 3263).

En appliquant les principes que nous venons de voir à la *glycérine*, telle que nous l'avons n'aura pas, je pense, de peine à la substance comme un mélange, en variables, de l'huile plus ou moins de sucre qui se sera formé aux dépens de la masse, par l'action de la base on l'a traitée à chaud. Cette portion huileuse se sera transformée en sucre, à la quantité d'oxygène qui lui manquera, avec l'hydrogène qu'elle contient de l'eau. Quant à sa solubilité dans l'alcool, il est permis de l'attribuer à la portion oléagineuse, à la présence formée dans le cours de l'opération peut-être à une simple suspension, due à l'association de la portion oléagineuse de sucre, qui a la propriété de rendre l'eau les huiles essentielles également dans l'eau et dans l'alcool (3761).

*Cétine* (Chevreul).

On obtient la *cétine* du blanc de baleine, dans l'alcool et le refroidissement. Elle se présente en lames cristallines en apparence : à 49°. Dans le vide elle se volatilise aisément, et se dissout dans 40 parties d'alcool. La principale différence de la *stéarine* consiste dans la fusibilité et de l'autre à 49°. Une autre différence signalée par l'auteur : c'est la formation de la saponification, outre les acides nous en avons plus bas, de 36 sur 64 d'une partie rentre en fusion à 48°, et que l'auteur

l'objecter que cette substance n'offre pas de différences, mais aux observations que nous avons déjà faites à cet égard, nous pouvons ajouter une exception même. L'huile de marsouin, qui est acide,

leur a nommée *Éthal*, des deux syllabes initiales de l'éther et de l'alcool, à cause que l'hydrogène bicarboné de cette substance étant égal à celui de chacune des deux autres, la quantité d'eau qui équivaut à ses 6,289 d'oxygène combiné avec 1,321 d'hydrogène est, à l'égard des quantités d'eau qu'on peut considérer comme associées à l'hydrogène bicarboné de l'éther et de l'alcool, dans le rapport simple des nombres 1, 4, 8. On voit que l'étymologie de ce nom un peu bizarre dérive d'un jeu d'esprit plutôt que d'un caractère inhérent à la substance.

*Cholestérine* (Chevreul).

3772. On l'obtient, comme la substance précédente, par le refroidissement de la solution alcoolique des calculs biliaires de l'homme. Elle ne fond qu'à 137°; 100 grammes d'alcool bouillant ayant une densité de 0,816 en dissolvent 18 grammes. Or, la bile n'étant qu'un savon à base de soude, mêlé à de la résine, on s'expliquera la résistance de ce corps gras à l'action de la chaleur, par une altération profonde produite sur les principes de la graisse, sous l'influence successive de la saponification et de l'action des organes. L'huile de noix, abandonnée au contact de l'air, finit par acquérir et cette solidité et ce peu de fusibilité. Je propose aux chimistes le sujet suivant de recherches :

Analyser élémentairement chaque jour, une portion de l'huile de noix, abandonnée un mois seulement à l'action de l'oxygène; on obtiendra, au bout d'un mois, trente substances nouvelles, et partant trente noms nouveaux.

*Phocénine* (Chevreul) (3770°).

3773. On dissout à chaud 10 parties d'huile de marsouin dans 9 parties d'alcool d'une densité de 0,797; on décante, et on soumet la liqueur alcoolique à la distillation. On sature le résidu acide par du carbonate de magnésie. On traite de nouveau l'huile désacidifiée par de l'alcool faible et froid qui s'empare de la *phocénine* proprement dite. C'est une huile très-fluide à 17°, d'une densité de 0,954, exhalant une odeur faible et indéterminable.

3774. Cette *phocénine*, congelée et traitée par

traitée par la magnésie, semble avoir perdu son acidité, même après avoir été dissoute dans l'alcool; mais par distillation, l'alcool abandonne une substance qui rougit sensiblement le tournesol.



le papier joseph, ne se serait-elle pas séparée en deux ou plusieurs autres substances, dont les unes fusibles à une plus basse température et les autres à une plus haute? Je suis porté à le croire.

*Butyrine* (Chevreul) (3390).

3775. La butyrine s'obtient de la manière suivante. On fond le beurre frais à une température de 60°; on décante, dès que le lait de beurre a gagné le fond du vase; on le jette sur un filtre entre deux fourneaux, et on l'agite avec de l'eau à 40°. On décante et on filtre de nouveau. On tient plusieurs jours le beurre à une température de 19°, pour en séparer la stéarine, qui se précipite sous forme de petits grains en apparence cristallisés. On décante; on mêle cette huile dans un ballon, avec un poids égal d'alcool à 0,796 de densité, et à une température de 19°; on agite le mélange de temps en temps; après vingt-quatre heures, l'alcool est décanté, et la partie indissoute mise de côté. On soumet la solution alcoolique à une distillation ménagée, on obtient pour résidu une huile acide, qu'on sature par du carbonate de magnésie. On enlève le nouveau sel de magnésie au moyen de l'eau; on fait chauffer la matière restante avec de l'alcool, et on fait évaporer celui-ci pour avoir la butyrine pure.

3776. Dans cet état, la butyrine est très-fluide à 19°, d'une densité de 0,908, ne se coagulant guère qu'à 0°, et son odeur rappelle le beurre chaud.

3777. Mais l'auteur fait remarquer que cette butyrine est presque toujours jaunâtre, couleur qui, d'après lui, ne lui est pas essentielle, puisqu'il y a des beurres qui fournissent une butyrine incolore. Or, si la butyrine peut renfermer une matière colorante étrangère à son essence, on peut supposer qu'elle dissolve aussi plusieurs autres substances, et même des sels. Son odeur pourra même lui être étrangère; et alors qui nous empêche de la considérer comme une huile ordinaire, ou bien de l'oléine mélangée?

3778. Quant à moi, je n'y vois pas d'autre différence. Remarquez que l'huile du beurre est acide, et cet acide est de l'acide lactique, qui se forme et reste dans le mélange laiteux. Or un acide communique à une huile la propriété de se dissoudre à froid dans l'alcool. Dans le procédé de l'auteur, l'alcool, au lieu de séparer deux huiles différentes, pourra bien ne faire qu'enlever toute la portion huileuse que l'acide est dans le cas de rendre soluble. Aussi, lorsqu'il a saturé

l'acide par de la magnésie, l'auteur a dans la nécessité de traiter la butyrine à

*Hircine* (Chevreul).

3779. L'hircine s'obtient des graisses de de mouton. D'après Chevreul, elle forme le son mélange avec l'oléine. Du reste, son caractère est de donner, par la saponification, un acide que l'auteur nomme *hircique*.

3780. Composition élémentaire de quelques-unes de ces substances (3773).

	Carbone.	Oxyg.	Hydr.	Azote
Stéarine de mouton.	78,776	11,770	9,454	....
Stéar. d'huile d'oliv.	82,170	11,232	6,302	0,286
Oléine de porc....	79,350	11,090	9,560	...
Oléine de mouton.	79,030	11,422	9,548	...
Cholestérine. . .	84,068	12,018	3,914	....
	85,095	11,880	3,025	...
Ethyl. . . . .	79,766	13,945	6,289	...

3781. Ces nombres amènent à la même conclusion que ceux que fournissent les analyses des corps gras avant toute manipulation (3771) que leur solidité, à la température ordinaire, est en raison directe de la quantité d'oxygène qu'ils possèdent. Ainsi la cholestérine, qui est la moins solide, a le plus d'oxygène; elle en a 12,018, tandis que l'oléine en a 11,090, et la stéarine en a 11,232, d'après Chevreul, et 0 sur 11 Saussure.

3782. Depuis la publication de cet ouvrage, la science académique a progressé, dans la voie qui nous a donné tant de substances nouvelles. Elle s'était enrichie de substances grasses en *one*; elle y a ajouté depuis des substances grasses en *ane*; espérons qu'après l'apparition de la seconde édition, nous aurons une nouvelle collection de substances grasses en *ane*. Quoi qu'il en soit, la *margarone*, la *stéarine*, la *stéarone*, la *oléone*, substances qui, dans la classification universelle, se rangent à côté de l'oléine, non pas, comme le fait remarquer judicieusement le professeur, que l'acétone soit une substance grasse, mais parce qu'elle se forme dans les mêmes circonstances que la *margarone*, peut les représenter toutes par une proportion d'acide employé, moins une proportion carbonique.

substances en *one* se produisent, s qu'après avoir mis en contact les *arique*, oléique, stéarique, avec la on distille le mélange; on obtient récipient une substance, dont Macimistes du temps avaient parfaite-isi et décrit les caractères, mais que es ont eu l'esprit de revêtir d'un ue. Mais les nomenclateurs sont en- e rapport, en arrière des chimistes siècle, qui ont signalé plus d'une ns le récipient. En théorie, il est prendre que non-seulement la chaux bonate aux dépens de la substance s encore qu'elle s'hydrate; or, comme grasse ne renferme qu'une minime l'eau, il est évident qu'après ce trai- substance grasse offrira bien moins ju'auparavant à l'analyse élémén-

sy, à qui nous sommes redevables de e, de la stéarone, a trouvé que ces e composaient de :

	Carb.	Hydr.	Oxyg.
one. . .	83,34	13,51	3,15
ie. . .	84,78	13,77	1,45

s'a pas été analysée.

s si ces nombres autorisent à adopter lature en *one*, pourquoi conserver la en *ine* à la *cholestérine*, dont l'ana- taire est, à peu de chose près, la elle de la margarone ?

	Carb.	Hydr.	Oxyg.
érine. . .	84	12	4

*margarone* fond à 77°; la stéarone margarone se dissout dans 5 fois son ol à 40° bouillant, mais seulement son poids d'alcool à 36°, dans moins ème partie de son poids d'éther hy- aud, et très-facilement dans l'éther dans l'essence de térébenthine. Mais : nous savons de la stéarone, c'est moins soluble dans l'alcool et l'éther garone. Nous le répétons, la liste ne s'arrêter à ce point; ce ne sont là ais, et la chaux vive, à ce prix, doit i bien plus grand nombre de substan- es en *ine*, *one*, *une* et *ane*.

# § VIII. *Produits acides de l'altération des corps gras par la saponification alcaline.*

3787. Il est indubitable que l'action des acides concentrés, et surtout celle des bases caustiques, métamorphose la substance grasse en acides de diverses espèces (oxalique, malique, carbonique, et, sans aucun doute, acétique), qui tous peuvent rester dissous dans les huiles ou être emprisonnés par les molécules des graisses (3670). Une fois ce fait admis, il eût été rationnel de chercher à éliminer ces divers acides de la substance grasse saponifiée, avant de se prononcer sur ses caractères distinctifs; et si les caractères distinctifs de la substance saponifiée ne diffèrent de ceux de la même substance avant sa saponification que par l'acidité, l'analogie imposait l'obligation de ne regarder cette dernière propriété que comme un caractère accessoire et tout à fait étranger à la nature de la substance grasse elle-même; il était encore rationnel de penser que l'acide, dont on se sert pour saturer la base du savon, peut rester en grande partie dans la substance grasse et lui communiquer une acidité artificielle (3733). Or ces inductions si rationnelles auraient été adoptées, sans difficulté, par l'ancienne chimie organique, celle du temps des Macquer, Baumé, Boerhaave, etc. Mais dominé par les belles découvertes qui venaient de changer la face de la chimie inorganique, Berthollet manifesta l'opinion que la saponification par les alcalis pourrait bien n'être autre chose qu'une combinaison atomistique d'un acide avec une base. Cette parole tombée de la bouche toute-puissante de Berthollet fut recueillie par Chevreul; et elle nous a valu un assez long catalogue de principes immédiats neutres (3780) ou acides. Il nous reste à examiner ceux-ci.

## *Acides stéarique, margarique et oléique.*

3788. Ces trois acides sont, en même temps que la glycérine, d'après Chevreul, le produit de la saponification de 100 p. de graisse de mouton, de porc ou de bœuf, par 25 parties de potasse caustique et 100 d'eau, exposée à une température de 100°, jusqu'à ce que le savon soit achevé. On le sépare alors, et on le met en contact à froid avec le double de son poids d'alcool d'une densité de 0,822, qui dissout, en 24 heures, l'oléate de potasse et attaque à peine le margarate et le stéarate. On sépare ensuite le margarate du stéarate, en faisant bouillir la masse attaquée par l'alcool

froid, dans l'alcool bouillant, et cela à plusieurs reprises; le margarate finit par rester tout entier dans l'alcool; et le stéarate s'en précipite à chaque refroidissement.

3789. On isole alors chacun de ces trois acides, au moyen de l'acide hydrochlorique qui s'empare de la potasse.

On trouve les acides margarique et oléique tout formés dans le gras des cadavres.

3790. L'acide oléique diffère des deux autres par les mêmes caractères physiques qui distinguent l'oléine de la stéarine (3754). Il a une légère odeur rance; il se fige à quelques degrés au-dessous de zéro. Sa densité est de 0,898 à 19°; l'eau ne le dissout pas SENSIBLEMENT. L'alcool, d'une densité de 0,822, le dissout au contraire en toutes proportions.

3791. L'acide stéarique diffère spécialement de l'acide margarique, en ce que le premier est fusible à 70° et que le second l'est à 60°, d'après Chevreul. Mais ce caractère, si précis dans les livres, est moins invariable dans le laboratoire, et nos prévisions n'ont pas tardé à se vérifier encore à ce sujet. Lecanu et Bussy n'ont jamais pu obtenir un acide stéarique fusible à plus de 60° (3765). Ces deux acides sont tous les deux insolubles dans l'eau, mais très-solubles dans l'alcool et dans l'éther.

3792. Ces trois acides forment, avec les bases, des sels, solubles avec la potasse et la soude, et insolubles avec la chaux, strontiane, baryte, etc.

3793. L'emploi de l'acide hydrochlorique, dans ce procédé d'extraction, suffirait pour expliquer la faible acidité qui distingue ces acides de l'oléine et de la stéarine, s'il n'était pas démontré que l'action de la potasse sur les matières organiques détermine la formation d'acides déjà connus sous d'autres noms (3787). L'acide oléique, à mes yeux, n'est donc que la partie huileuse tenant en dissolution un acide quelconque; et les acides stéarique et margarique ne sont que deux portions moins fusibles l'une que l'autre de la partie grasseuse du suif, mêlées, comme le premier acide, à une certaine quantité d'un acide étranger.

#### *Acide phocénique* (Chevreul).

3794. En traitant, comme ci-dessus, par les alcalis, l'huile de marsouin ou celle de dauphin, on obtient de l'acide oléique, de l'acide margarique et de l'acide phocénique à l'état de sels alcalins. On sature la base par un excès d'acide tartrique ou phosphorique; l'acide phocénique reste dissous dans l'eau que l'on décante, que l'on filtre et qu'on

soumet à la distillation. L'acide phocénique volatilise ainsi que l'eau. On sature le produit de l'hydrate de baryte que l'on dessèche, l'on décompose ensuite en sulfate de baryte et l'acide phocénique, au moyen de 33,4 parties d'acide sulfurique étendu de 33,4 d'eau, 3 parties de sel.

3795. Cet acide se distingue de l'acide oléique parce qu'il est soluble dans 18 parties d'eau; sa densité à 28° est de 0,952, que son odeur est celle de l'acide acétique et du beurre rance; sa saveur rappelle celle de la pomme de terre; sa capacité de saturation pour les barytes paraît être trois fois aussi grande que celle des acides stéarique, margarique et oléique.

On le trouve libre en petite quantité dans les baies du *viburnum opulus*, uni à l'oléine; l'huile de marsouin, uni à l'oléine et à la stéarine; dans celle du dauphin.

3796. Ici la présence d'un acide étranger mélange assez considérable d'acide acétique à l'acide matico combiné à la substance odorante paraît d'une évidence incontestable par la saveur et par l'odeur de cette huile.

#### *Acides butyrique, caproïque et caprique* (Chevreul, 3590).

3797. On obtient ces trois acides simultanément en traitant le beurre par le même procédé que l'huile de marsouin (3794). La glycérine est encore de l'opération. On soumet à la distillation le savon traité par l'acide tartrique; les acides gras passent dans le récipient. On les sature avec de la baryte, et on sépare les trois acides en se fondant sur ce que 100 parties d'eau dissolvent 36 parties de butyrate à 10°; 8 de caproate à 0,5 de caproate à 20°. On isole ensuite d'eux, au moyen de l'acide sulfurique et des mêmes proportions que ci-dessus (acide matico).

3798. L'acide butyrique, qui existait en petite quantité dans le beurre, est liquide à 10°. Son odeur est analogue à l'acide phocénique, et sa saveur laisse un goût douceâtre.

3799. L'acide caproïque ne s'en distingue par un arrière-goût douceâtre plus prononcé; sa densité est de 0,922, à 26°.

3800. L'acide caprique ne se liquéfie qu'à 30°. Il a la même odeur que l'acide caproïque, qui se rapproche en même temps un peu

trois acides se dissolvent en toutes ans l'alcool.

acide acétique, du sucre, une subte, mêlés à de l'huile plus ou moins action de la chaleur et celle des acides, dont les différences tiennent ose. En admettant de tels caractères lques, le beurre doit fournir, je ne : l'assurer, un plus grand nombre

*ide hircique* (Chevreul).

nit de l'action des alcalis sur les graisses de mouton (3723); liquide à zéro, l'odeur DE L'ACIDE ACÉTIQUE ET c, peu soluble dans l'eau, très-soluble, mais du reste très-peu étudié. caractère de cet acide est dans l'odeur; vous pourrez faire de toutes pièces de le bouc, en mélangeant une graisse avec le *Satyrium hircinum*, orchide le bouc à vingt pas à la ronde; vous pièces l'acide hircique, en traitant comme Chevreul traite la graisse de e, ou en pétrissant l'acide oléique : ci-dessus.

*garitique, ricinique et élaïodique* ecanu); *stéaro-ricinique, ricini-ricinique* (Berzélius).

ide margaritique entre en fusion en grande partie sans altération à . Il est insoluble dans l'eau, soluble bouillant, d'où il se précipite par le nt en écailles nacréées. Sa combinaison magnésique est insoluble dans l'al-

ide ricinique, produit de la saponification de ricin, est fusible à 22°, peu r sa volatilisation, insoluble dans oluble dans l'alcool et dans l'éther, ent le tournesol, décompose les caraud. Les sels qu'il forme avec la malmomb sont très-solubles dans l'alcool dans l'eau. On l'obtient aussi de cin par la distillation à 265°, qui iquide composé d'eau, d'ACIDE ACÉe volatile, d'acide ricinique et d'acide Le résidu, chauffé avec de l'eau, r de l'huile volatile; on le combine . — TOME II.

avec 1/10 de magnésie caustique, et il forme une combinaison saline qu'on dissout dans 4 p. d'alcool à 36°. La dissolution dépose, par une évaporation spontanée, du ricinate de magnésie qu'on décompose par l'acide hydrochlorique.

3805. L'acide élaïodique ne s'en distingue que parce qu'il ne se fige qu'à plusieurs degrés au-dessous de zéro.

3806. On voit dans toutes ces découvertes, qu'en admettant un simple mélange d'acide qui, dans cette circonstance, pourrait bien n'être que de l'acide acétique (3804), avec l'huile employée, tout se réduit toujours à obtenir une portion plus fluide et plus soluble que l'autre (3754).

*Acides cévadique et crotonique* (Pelletier et Caventou, Brande).

3807. Produits de la saponification, le premier de l'huile de la graine de *Veratrum cecadilla*, le second de l'huile de *Croton tiglium*. Ces acides étant très-volatils, on suit, pour leur extraction, les mêmes procédés que pour les acides phocénique et butyrique (3797).

3808. L'acide cévadique se sublime en aiguilles blanches, nacréées, qui entrent en fusion à la température de 20°, et répandent l'odeur du beurre rance (3390); il est soluble dans l'eau, l'alcool et l'éther (3720). Le sel ammoniacal y fait naître un précipité blanc dans une dissolution de sels à base de fer.

L'acide crotonique se congèle à — 5°; il se volatilise à quelques degrés au-dessous de zéro, en répandant une odeur pénétrante, nauséabonde, qui irrite le nez et les yeux; il agit comme poison.

#### § IX. Produits acides de la saponification par les acides (3768).

*Acide cholestérique* (Pelletier et Caventou).

3809. On chauffe la cholestérine (3772) avec son poids d'acide nitrique concentré; il se dégage beaucoup de GAZ OXYDE D'AZOTE; et la liqueur, par le refroidissement, et surtout par une addition d'eau, laisse déposer une matière jaune, qui est l'acide cholestérique impur et imprégné d'ACIDE NITRIQUE. On le purifie ou par plusieurs lavages à l'eau bouillante (3733), ou en le faisant fondre dans l'eau chaude, y ajoutant une petite quantité de carbonate de plomb, faisant bouillir le tout pendant quelques heures, décantant et renouvelant l'eau de temps en temps, desséchant la masse, la

**DEUXIÈME PAI**

vois substances ; d'où l'auteur a été porté à grouper cette substance par la réunion des  $C_2$  et d'éth(er) et d'al(cool). Est-ce joli ? Mais j'aurais voulu diviser les exposants de ces lettres en 2, on aurait eu la formule suivante  $C_2 H^3 + C_5 H^5 + H^2 O$  ; en disant par là on aurait obtenu la formule suivante :  $5 C_6 H^{12} + H^2 + H^2 O$  ; par  $8 = 8 C_4 H^4 + H^2 O$  ; par  $12 + H^2 O$  ; par  $8 = 8 C_4 H^4 + H^2 O$ . Tous résultats absurdes et bizarres que le premier, où les 12 se rencontrent et s'accrochent, se quittent et ennent exactement comme les atomes de carbone, puisque tout cela dépend d'un nombre, pourquoi adopter pour la formule à plutôt que l'un de ceux-ci ? Inacceptable d'être divisée de mille manières et vous n'en invoquez qu'une seule. Il faut plutôt de n'en baser le nom qu'un seul, alors du bon plaisir en chimie.

1894. Nous le déclarons.

3834. Nous le démontrons à la fin de l'une de ces formules, avec la moindre attention aux phénomènes, précise. Nous discutons; on trouve des lettres et nous terminerons à positif.

HUILE de	EXTRAITS des semences du	SOL		SOLUTIO		à 110°	à 120°	à 130°	à 140°	à 150°	à 160°	à 170°	à 180°	à 190°	à 200°	à 210°	à 220°	à 230°	à 240°	à 250°	à 260°	à 270°	à 280°	à 290°	à 300°	à 310°	à 320°	à 330°	à 340°	à 350°	à 360°	à 370°	à 380°	à 390°	à 400°	à 410°	à 420°	à 430°	à 440°	à 450°	à 460°	à 470°	à 480°	à 490°	à 500°	à 510°	à 520°	à 530°	à 540°	à 550°	à 560°	à 570°	à 580°	à 590°	à 600°	à 610°	à 620°	à 630°	à 640°	à 650°	à 660°	à 670°	à 680°	à 690°	à 700°	à 710°	à 720°	à 730°	à 740°	à 750°	à 760°	à 770°	à 780°	à 790°	à 800°	à 810°	à 820°	à 830°	à 840°	à 850°	à 860°	à 870°	à 880°	à 890°	à 900°	à 910°	à 920°	à 930°	à 940°	à 950°	à 960°	à 970°	à 980°	à 990°	à 1000°	à 1010°	à 1020°	à 1030°	à 1040°	à 1050°	à 1060°	à 1070°	à 1080°	à 1090°	à 1100°	à 1110°	à 1120°	à 1130°	à 1140°	à 1150°	à 1160°	à 1170°	à 1180°	à 1190°	à 1200°	à 1210°	à 1220°	à 1230°	à 1240°	à 1250°	à 1260°	à 1270°	à 1280°	à 1290°	à 1300°	à 1310°	à 1320°	à 1330°	à 1340°	à 1350°	à 1360°	à 1370°	à 1380°	à 1390°	à 1400°	à 1410°	à 1420°	à 1430°	à 1440°	à 1450°	à 1460°	à 1470°	à 1480°	à 1490°	à 1500°	à 1510°	à 1520°	à 1530°	à 1540°	à 1550°	à 1560°	à 1570°	à 1580°	à 1590°	à 1600°	à 1610°	à 1620°	à 1630°	à 1640°	à 1650°	à 1660°	à 1670°	à 1680°	à 1690°	à 1700°	à 1710°	à 1720°	à 1730°	à 1740°	à 1750°	à 1760°	à 1770°	à 1780°	à 1790°	à 1800°	à 1810°	à 1820°	à 1830°	à 1840°	à 1850°	à 1860°	à 1870°	à 1880°	à 1890°	à 1900°	à 1910°	à 1920°	à 1930°	à 1940°	à 1950°	à 1960°	à 1970°	à 1980°	à 1990°	à 2000°	à 2010°	à 2020°	à 2030°	à 2040°	à 2050°	à 2060°	à 2070°	à 2080°	à 2090°	à 2100°	à 2110°	à 2120°	à 2130°	à 2140°	à 2150°	à 2160°	à 2170°	à 2180°	à 2190°	à 2200°	à 2210°	à 2220°	à 2230°	à 2240°	à 2250°	à 2260°	à 2270°	à 2280°	à 2290°	à 2300°	à 2310°	à 2320°	à 2330°	à 2340°	à 2350°	à 2360°	à 2370°	à 2380°	à 2390°	à 2400°	à 2410°	à 2420°	à 2430°	à 2440°	à 2450°	à 2460°	à 2470°	à 2480°	à 2490°	à 2500°	à 2510°	à 2520°	à 2530°	à 2540°	à 2550°	à 2560°	à 2570°	à 2580°	à 2590°	à 2600°	à 2610°	à 2620°	à 2630°	à 2640°	à 2650°	à 2660°	à 2670°	à 2680°	à 2690°	à 2700°	à 2710°	à 2720°	à 2730°	à 2740°	à 2750°	à 2760°	à 2770°	à 2780°	à 2790°	à 2800°	à 2810°	à 2820°	à 2830°	à 2840°	à 2850°	à 2860°	à 2870°	à 2880°	à 2890°	à 2900°	à 2910°	à 2920°	à 2930°	à 2940°	à 2950°	à 2960°	à 2970°	à 2980°	à 2990°	à 3000°	à 3010°	à 3020°	à 3030°	à 3040°	à 3050°	à 3060°	à 3070°	à 3080°	à 3090°	à 3100°	à 3110°	à 3120°	à 3130°	à 3140°	à 3150°	à 3160°	à 3170°	à 3180°	à 3190°	à 3200°	à 3210°	à 3220°	à 3230°	à 3240°	à 3250°	à 3260°	à 3270°	à 3280°	à 3290°	à 3300°	à 3310°	à 3320°	à 3330°	à 3340°	à 3350°	à 3360°	à 3370°	à 3380°	à 3390°	à 3400°	à 3410°	à 3420°	à 3430°	à 3440°	à 3450°	à 3460°	à 3470°	à 3480°	à 3490°	à 3500°	à 3510°	à 3520°	à 3530°	à 3540°	à 3550°	à 3560°	à 3570°	à 3580°	à 3590°	à 3600°	à 3610°	à 3620°	à 3630°	à 3640°	à 3650°	à 3660°	à 3670°	à 3680°	à 3690°	à 3700°	à 3710°	à 3720°	à 3730°	à 3740°	à 3750°	à 3760°	à 3770°	à 3780°	à 3790°	à 3800°	à 3810°	à 3820°	à 3830°	à 3840°	à 3850°	à 3860°	à 3870°	à 3880°	à 3890°	à 3900°	à 3910°	à 3920°	à 3930°	à 3940°	à 3950°	à 3960°	à 3970°	à 3980°	à 3990°	à 4000°	à 4010°	à 4020°	à 4030°	à 4040°	à 4050°	à 4060°	à 4070°	à 4080°	à 4090°	à 4100°	à 4110°	à 4120°	à 4130°	à 4140°	à 4150°	à 4160°	à 4170°	à 4180°	à 4190°	à 4200°	à 4210°	à 4220°	à 4230°	à 4240°	à 4250°	à 4260°	à 4270°	à 4280°	à 4290°	à 4300°	à 4310°	à 4320°	à 4330°	à 4340°	à 4350°	à 4360°	à 4370°	à 4380°	à 4390°	à 4400°	à 4410°	à 4420°	à 4430°	à 4440°	à 4450°	à 4460°	à 4470°	à 4480°	à 4490°	à 4500°	à 4510°	à 4520°	à 4530°	à 4540°	à 4550°	à 4560°	à 4570°	à 4580°	à 4590°	à 4600°	à 4610°	à 4620°	à 4630°	à 4640°	à 4650°	à 4660°	à 4670°	à 4680°	à 4690°	à 4700°	à 4710°	à 4720°	à 4730°	à 4740°	à 4750°	à 4760°	à 4770°	à 4780°	à 4790°	à 4800°	à 4810°	à 4820°	à 4830°	à 4840°	à 4850°	à 4860°	à 4870°	à 4880°	à 4890°	à 4900°	à 4910°	à 4920°	à 4930°	à 4940°	à 4950°	à 4960°	à 4970°	à 4980°	à 4990°	à 5000°	à 5010°	à 5020°	à 5030°	à 5040°	à 5050°	à 5060°	à 5070°	à 5080°	à 5090°	à 5100°	à 5110°	à 5120°	à 5130°	à 5140°	à 5150°	à 5160°	à 5170°	à 5180°	à 5190°	à 5200°	à 5210°	à 5220°	à 5230°	à 5240°	à 5250°	à 5260°	à 5270°	à 5280°	à 5290°	à 5300°	à 5310°	à 5320°	à 5330°	à 5340°	à 5350°	à 5360°	à 5370°	à 5380°	à 5390°	à 5400°	à 5410°	à 5420°	à 5430°	à 5440°	à 5450°	à 5460°	à 5470°	à 5480°	à 5490°	à 5500°	à 5510°	à 5520°	à 5530°	à 5540°	à 5550°	à 5560°	à 5570°	à 5580°	à 5590°	à 5600°	à 5610°	à 5620°	à 5630°	à 5640°	à 5650°	à 5660°	à 5670°	à 5680°	à 5690°	à 5700°	à 5710°	à 5720°	à 5730°	à 5740°	à 5750°	à 5760°	à 5770°	à 5780°	à 5790°	à 5800°	à 5810°	à 5820°	à 5830°	à 5840°	à 5850°	à 5860°	à 5870°	à 5880°	à 5890°	à 5900°	à 5910°	à 5920°	à 5930°	à 5940°	à 5950°	à 5960°	à 5970°	à 5980°	à 5990°	à 6000°	à 6010°	à 6020°	à 6030°	à 6040°	à 6050°	à 6060°	à 6070°	à 6080°	à 6090°	à 6100°	à 6110°	à 6120°	à 6130°	à 6140°	à 6150°	à 6160°	à 6170°	à 6180°	à 6190°	à 6200°	à 6210°	à 6220°	à 6230°	à 6240°	à 6250°	à 6260°	à 6270°	à 6280°	à 6290°	à 6300°	à 6310°	à 6320°	à 6330°	à 6340°	à 6350°	à 6360°	à 6370°	à 6380°	à 6390°	à 6400°	à 6410°	à 6420°	à 6430°	à 6440°	à 6450°	à 6460°	à 6470°	à 6480°	à 6490°	à 6500°	à 6510°	à 6520°	à 6530°	à 6540°	à 6550°	à 6560°	à 6570°	à 6580°	à 6590°	à 6600°	à 6610°	à 6620°	à 6630°	à 6640°	à 6650°	à 6660°	à 6670°	à 6680°	à 6690°	à 6700°	à 6710°	à 6720°	à 6730°	à 6740°	à 6750°	à 6760°	à 6770°	à 6780°	à 6790°	à 6800°	à 6810°	à 6820°	à 6830°	à 6840°	à 6850°	à 6860°	à 6870°	à 6880°	à 6890°	à 6900°	à 6910°	à 6920°	à 6930°	à 6940°	à 6950°	à 6960°	à 6970°	à 6980°	à 6990°	à 7000°	à 7010°	à 7020°	à 7030°	à 7040°	à 7050°	à 7060°	à 7070°	à 7080°	à 7090°	à 7100°	à 7110°	à 7120°	à 7130°	à 7140°	à 7150°	à 7160°	à 7170°	à 7180°	à 7190°	à 7200°	à 7210°	à 7220°	à 7230°	à 7240°	à 7250°	à 7260°	à 7270°	à 7280°	à 7290°	à 7300°	à 7310°	à 7320°	à 7330°	à 7340°	à 7350°	à 7360°	à 7370°	à 7380°	à 7390°	à 7
-------------	--------------------------------	-----	--	---------	--	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	--------

of the

## Composition élémentaire de ces mélanges acides.

Carbone.	Hydrog.	Oxyg.	
. . 80,145 .	12,478 .	7,377 .	Chevreul.
.. 79,053 .	12,010 .	8,937 .	Id.
. . 80,942 .	11,359 .	7,699 .	Id.
.. 66,390 .	7,580 .	26,030 .	Id.
. . 62,417 .	6,998 .	30,585 .	Id.
. . 68,692 .	8,869 .	22,439 .	Id.
. . 74,121 .	9,737 .	16,142 .	Id.
[. . 70,500 .	10,910 .	18,590 .	Bussy et Lec.
. . 73,560 .	9,860 .	16,580 .	Id.

ant ce tableau avec celui des corps et de leurs produits neutres (3780), les nombres en sont presque équivalents, par la saponification, quelques-uns sont devenus plus fusibles et plus l'alcool (3725), c'est en s'enrichissant d'une nouvelle quantité d'oxygène.

## Des formules atomistiques (799) des corps gras.

Les nombres obtenus par l'analyse élémentaire pouvaient manquer de fournir au chimiste, dont nous avons tant de fois eu à reconnaître les coups inattendus, sujet de combinaisons de lettres. Ne change plus dans une page d'impression que les résultats s'obtiennent en fixant sur la page, on se livre sans travail mécanique, et l'on fonde une confiance sur une précision, que nul ne peut contredire par l'expérience di-

recte ainsi que, d'après nos auteurs, la stéarine (3780) aurait pour formule atomistique :  $C^{146} H^{140} O^7$ ; que l'acide stéarique représenté anhydre par la formule  $C^{134} O^5$ , la glycérine anhydre par laquelle on permet de considérer la stéarine comme combinaison d'un atome d'acide stéarique et d'un atome de glycérine, tous deux anhydres. Cependant les chimistes admettent leur acide stéarique et leur glycérine comme le résultat d'une transformation de la graisse en ces bases. Comment concilier cette difficulté? à peu près comme l'on connaît pas. Quoi qu'il en soit, si la même combinaison d'acide stéarique et de glycérine associant de toutes pièces l'acide

stéarique à la glycérine? Mais enfin la stéarine de mouton (3780) présente les mêmes nombres que le suif de mouton (3725). Faut-il aussi admettre que le suif peut être représenté par un atome d'acide stéarique et un atome de glycérine? Mais l'acide stéarique n'est supposé anhydre par Chevreul que dans ses combinaisons salines; comment se fait-il qu'il soit anhydre dans la stéarine? Au reste, l'état anhydre de l'acide stéarique n'est établi que sur une hypothèse purement arbitraire; pourquoi se permettre de fonder un calcul sur une hypothèse?

3822. L'acide margarique est représenté, d'après la même hypothèse, à l'état anhydre par la formule  $= C^{70} H^{65} O^3$ , et à l'état hydraté par la formule  $= C^{70} H^{65} O^3 + H^2 O$ . « Mais, ajoute Berzélius, en admettant une légère erreur dans les données de l'analyse (supposition qui peut être justifiée par l'extrême difficulté que présente la séparation complète de l'acide oléique), et substituant  $H^{67}$  à  $H^{65}$ , l'on arrive à une conséquence remarquable sur la composition des acides stéarique et margarique. Ils pourront être en effet considérés comme ayant pour radical commun  $C^{70} H^{67}$ , et seront représentés, savoir : l'acide stéarique par  $2 C^{70} H^{67} + 5 O$ , et l'acide margarique par  $C^{70} H^{67} + 3 O$ . Cette relation est la même que celle qui existe entre l'acide hyposulfurique et l'acide sulfurique. » Voyez comme c'est curieux et inattendu ! Otez 2 à un chiffre, et d'un trait de plume vous avez une autre valeur nécessairement; et puis, comme dans l'un on trouve 5 O et l'autre 3 O, aussitôt un rapprochement entre l'acide sulfurique et l'acide hyposulfurique. Mais l'acide oléique est représenté par la formule  $2 C^{70} H^{65} + 5 O$ . Est-ce que, par la même occasion, on ne pourrait pas supposer une petite erreur qui permette d'obtenir  $H^{67}$ ? Cela coïncide si peu avec des nombres qui ne se trouvent jamais deux fois de suite les mêmes à l'analyse de la même substance; dans ce cas, l'acide oléique serait isomérique avec l'acide stéarique.

3823. Nous avons déjà mentionné la bizarre combinaison de lettres majuscules, sur laquelle est fondé le mot d'éthyl (5771). Chevreul ayant trouvé que la formule atomistique de cette substance pouvait être représentée par  $C^{32} H^{34} O$ , a divisé par 4 chacun de ces exposants, et a obtenu  $C^8 H^8 O = 4 C^8 H^8 + H^2 O$ . Or, comme l'éther peut être représenté, d'après la théorie atomistique, par  $C^8 H^8 + H^2 O$ , et l'alcool par  $C^8 H^8 + 2 H^2 O$ , il s'ensuit qu'il existe un rapport simple entre les proportions des principes constituants



de ces trois substances ; d'où l'auteur a été porté à désigner cette substance par la réunion des initiales d'éth(er) et d'al(cool). Est-ce joli ? Mais si on avait voulu diviser les exposants de ces lettres par 5, on aurait eu la formule suivante  $C^{32}H^{34}O = 5C^9H^9 + C^5H^5 + H^2O$  ; en divisant par 5, on aurait obtenu la formule suivante :  $5C^6H^6 + C^2H^2 + H^2O$  ; par 8 =  $8C^4H^4 + H^2O$  ; par 7 =  $7C^4H^4 + C^4H^4 + H^2O$ . Tous résultats aussi jolis, aussi bizarres que le premier, où les lettres se rencontrent et s'accrochent, se quittent et se reprennent exactement comme les atomes d'Épiqueure. Or, puisque tout cela dépend d'une division par un nombre, pourquoi adopter pour diviseur celui-là plutôt que l'un de ceux-ci ? Une valeur est susceptible d'être divisée de mille manières différentes, et vous n'en invoquez qu'une seule ; et il vous plaît de n'en baser le nom que sur une seule. C'est alors du bon plaisir en chimie organique.

5824. Nous le déclarons d'avance, et nous le démontrerons à la fin de ce volume, il n'est pas une de ces formules atomistiques qui mérite la moindre attention, et qui représente le moindre des phénomènes, d'une manière invariable et précise. Nous n'en pousserons pas plus loin la discussion ; on ne discute pas sur des combinaisons de lettres et sur des coups de dé. Nous nous arrêterons à ce que l'analyse élémentaire offre de positif, aux nombres désignant le poids des substances gazeuses éliminées par le feu. La synthèse de l'ancienne méthode considérait toutes ces quantités, comme provenant d'une substance simple. Mais si la substance analysée s'était trouvée un mélange de deux ou plusieurs substances organiques, l'analyse ne l'aurait pas indiqué, et elle ne l'a pas même soupçonné. Nous avons démontré ci-dessus que ces sortes de mélanges doivent se reproduire de toutes pièces, soit dans la nature, soit dans le laboratoire. Cherchons, par une simple addition, à donner un exemple des nombres que nous fournirait, à l'analyse, un mélange graisseux, dont il nous est permis de soupçonner l'existence.

5825. Soumettons, à l'analyse élémentaire, un mélange de 100 parties d'huile de poisson et de 100 parties d'acide acétique ; nous obtiendrons nécessairement la somme des nombres suivants, dont nous retranchons les fractions par les raisons ci-dessus exposées (257) :

	Carb.	Hydrog.
Huile de poisson	= 80	14
Acide acétique	= 51	5
Mélange des deux	131	19
réduit à 100	= $\frac{131}{2} = 65,5$	= $\frac{19}{2} = 9,5$

nombres, comme on le voit, qui se rapprochent de l'analyse de l'acide phocénique (3819) que se rapprochent ordinairement les deux analyses de la même substance, de deux auteurs différents.

	Carb.	Hydrog.
Acide phocénique.	66	7
Mélange . . . . .	65	9

Et certainement le mélange qui donne l'acide phocénique a passé par trop de manipulations pour qu'il soit aussi simple que nous venons supposer. Cet exemple suffira pour faire comprendre la justesse de la théorie des nombres et chacun pourra facilement, à l'aide de ces nombres, multiplier ces sortes d'exemples, de mille manières différentes. Ceux qui désireront procéder d'une manière moins idéale, n'auront qu'à imiter les diverses graisses d'un acide organique autre, et à les faire passer ensuite par les dissolutions et précipitations, au moyen desquelles on extrait leurs acides, et ils pourront, en changeant les proportions, refaire, de toutes pièces, la même graisse, presque tous les acides organiques, dont nous venons de présenter les nombres sur le même tableau.

#### § XIV. Diverses espèces d'huile graisses.

5826. Il est constaté que les huiles et les graisses à l'état fluide sont susceptibles de dissolution dans les gaz, des sels (\*), des substances organiques diverses espèces. Or, lorsqu'on extrait les principes des semences végétales ou des organes animaux, il est impossible qu'on n'exprime pas avec le temps les sels et autres substances qui se trouvent dans les mêmes régions que l'huile, qu'on mette pas forcément en contact avec celle-ci, et que par conséquent on n'en facilite pas la dissolution. On ne peut donc tout porter même à croire que ces sortes de mélanges ont lieu naturellement dans les organes de la plante, sous l'influence des lois de la végétation.

(\*) On aurait tort de penser que ces sels se retrouveront tous par l'incinération, et que ces substances ne peuvent pas contenir des sels ammoniacaux (3121), parce que leur analyse élémentaire n'offre pas de traces d'azote. L'analyse chimique laisse échapper bien d'autres choses.

, une fois ces considérations admises, on ne peut admettre la conséquence qui en résulte, à savoir que les différences spécifiques des huiles ne peuvent être attribuées à la nature des substances qui les contiennent. En effet, si cette hypothèse est admise, les propriétés caractéristiques des huiles sont inexplicables. Comme on voit en effet que des substances, dont la nature offre si peu de différences, peuvent être considérées comme une seule et même, de plus ou moins d'hydrogène carboné, exercent sur l'économie animale des effets divers, que les unes sont alimentaires, que les autres sont des poisons ou des drastiques plus ou moins puissants ?

ques auteurs ont soupçonné l'existence de échanges semblables dans certaines régions. Ainsi Soubeiran a tenté de séparer les qualités purgatives de l'huile de térébenthine d'une résine âcre, qu'il a extraite par la potasse, précipitant par le vinaigre ou la chaux, et traitant le préalcool bouillant qui l'abandonne en partie; on évapore; on traite le résidu par l'eau, on dissout la résine, sans toucher au résidu qui a objecté qu'il n'avait point de vertu purgative. L'expérience, les vertus laxatives de la résine extraite par l'éther. On avait remarqué, en France, les propriétés de la térébenthine à une substance âcre contenue dans les résines; mais Guibourt a combattu ces idées, en disant que cette substance est volatile, et s'échappe à la température nécessaire pour extraire l'huile soit par expression

soit par ébullition dans l'eau. Cette raison doit paraître de bien peu de valeur, si nous voulons nous rappeler que l'acide acétique cesse, à une certaine époque, de se volatiliser par la chaleur, lorsqu'il est uni à la portion la moins phosphatée de l'albumine. Il est donc possible qu'une portion de cette substance acre cesse de se volatiliser, à cause d'une association plus intime avec l'huile.

5829. L'analogie doit donc porter nécessairement à admettre que toutes les huiles sont identiques, que leurs différences dans la couleur, l'odeur, les propriétés médicales et autres ne proviennent que des substances étrangères qui leur sont associées ; que leurs caractères distinctifs réels et inhérents à leur composition élémentaire, consistent dans le plus ou moins de fluidité et de solubilité dans l'alcool, à cause de la plus ou moins grande proportion d'oxygène qu'elles renferment (3725).

**5850.** La chimie doit aujourd'hui travailler non pas seulement à constater les autres différences, mais à en reconnaître la cause, et à en reproduire artificiellement les effets. Le principal résultat de cette étude philosophique sera de faire disparaître, du catalogue de la science, cette longue liste d'espèces et de variétés, que le plus mince travail enrichit encore chaque jour d'un nouveau nom.

3831. Les bornes de cet ouvrage ne me permettent pas de me livrer à un examen critique de toutes ces créations; il me suffira de présenter, dans le tableau comparatif qui suit, les caractères les plus saillants des espèces d'huiles et de graisses les plus répandues dans le commerce.

## HUILES VÉGÉTALES.

HUILE de	EXTRAITE des semences du	S'ÉPAIS- SIT à	SE SOLIDIFIE spécif. que à +15°c.	PESAN- TEUR spécif.	COULEUR.	ODEUR.	SAVEUR.	UNE PARTIE d'alcool en dissout, à froid à ch.	QUANTITÉ de stéarine.	PROPRIÉTÉS.
<b>1° HUILES SICCATIVES.</b>										
Lin (*).	<i>Linum usitatissimum.</i>	+20°	-27° 5	0,9593	jaune clair.	particulière.	particulière.	0,025	0,2	plus siccative que celle de lin. (*) les sert à l'éclair. (**) les vernis, le savon vert alimentaire.
Noix.	<i>Juglans regia.</i>	-15°	-27° 5	0,9285	verdâtre.	nulle.	agréable.	.....	.....	.....
Chênevis.	<i>Cannabis sativa.</i>	-1	-27° 5	0,9276	jaune verdâtre.	désagréable.	fade.	0,535	1	.....
Œillet.	<i>Papaver somniferum.</i>	-2	-18°	0,9245	verdâtre.	nulle.	d'huile d'olive.	0,04	0,66	.....
Ricin.	<i>Ricinus communis.</i>	.....	-18°	0,9099	jaune ou incol.	Id.	fade.	1	1	.....
.....	<i>Croton tiglium.</i>	.....	.....	.....	jaune de miel.	de jalap.	âcre.	0,66	.....	.....
.....	<i>Atropa belladonna.</i>	16°	-27° 5	0,9250	jaune doré.	nulle.	fade.	.....	.....	.....
.....	<i>Nicotiana tabacum.</i>	-14°	.....	0,9252	jaune verdâtre.	Id.	Id.	.....	.....	.....
.....	<i>Helianthus annuus.</i>	.....	-16°	0,9262	jaune clair.	agréable.	Id.	.....	.....	.....
.....	<i>Pinus abies.</i>	-15°	-27° 5	0,9385	jaune doré.	térébenthine.	réalceuse.	.....	.....	.....
.....	<i>Pinus sylvestris.</i>	-27°	-50°	0,9512	jaune brunâtre	Id.	Id.	.....	.....	.....
.....	<i>Vitis vinifera.</i>	.....	-16°	0,9202	jaune clair.	nulle.	fade.	.....	.....	.....
Raisin.										sert à l'éclairage et aux aliments.

### 1<sup>o</sup> HUILES SICCATTIVES.

Lin. (*).		+20°	-27° 5	0,9595	jaune clair.	particulière.	0,025	assez grande	
<i>Linum usitatissimum.</i>									
Noix.		-15°	-27° 5	0,9385	verdâtre.	nulle.	.....	.....	plus siccatif que celle de fin.
Chênevis.		-1	-27° 5	0,9276	jaune verdâtre.	désagréable.	0,575	1	sert à l'éclair. (*), les vernis, le savon vert.
Osillet.		-2	-18°	0,9245	verdâtre.	nulle.	0,04	0,66	alimentaire.
Ricin.		.....	-18°	0,9039	jaune ou incol.	<i>Id.</i>	.....	.....	purgative (1085.)
Croton.		.....	.....	.....	jaune de miel.	de jalap.	.....	.....	purgative.
Belladone.		16°	-27° 5	0,9250	jaune doré.	nulle.	0,66	.....	sert à l'éclair. et aux assaisonnem. (**).
Tabac.		-14°	.....	0,9252	jaune verdâtre.	<i>Id.</i>	.....	.....	peut servir à l'éclair.
Soieil.		.....	-16°	0,9262	jaune clair.	agréable.	.....	.....	rage et aux aliments.
Sapin.		-15°	-27° 5	0,9385	jaune doré.	térébenthine.	.....	.....	sert à l'éclairage et
Pin.		-27°	-50°	0,9512	jaune brunâtre	<i>Id.</i>	.....	.....	aux aliments.
Raisin.		.....	-16°	0,9202	jaune clair.	nulle.	.....	.....	

20- HUILES NON SICCATIVES.

	us					en discont.	
Huile ou beurre de cacao (*****).	<i>Theobroma cacao</i> .	+ 50°	0,91	blanc jaunâtre.	de chocolat.	.....	sert à fabriquer le chocolat.
Huile de palmier (*****).	<i>Cocos butyracea</i> .	+ 57° 5	.....	jaune orangé.	de violette.	.....	0,51
Suif de Piney (*****).	<i>Fateria Indica</i> .	+ 35°	0,920	blanc.	agréable.	.....	0,98
Beurre de noix muscade (*****).	<i>Myristica officinal</i> .	Composée, d'après Schröder, de 45,07 d'huile semblable au suif, de 51,08 d'huile jaune butyreuse, et de 4,85 d'huile volatile.					
Huile de laurier.	<i>Laurus nobilis</i> .	Fond à + 30°. Composée d'une huile volatile et verte, soluble dans l'alcool, et d'un suif incolore.					
Suif du Ya-réou (arbre à suif.)	<i>Croton sebiferum</i> .	Ayant toutes les propriétés du suif des animaux ; sert en Chine à faire des chandelles. Les fabricants, pour lui donner de la consistance, le mêlent à une quantité suffisante de cire et à 0,3 d'huile.					

(\*) Unverdorben a trouvé, dans le sédiment que dépose l'huile de lin en se desséchant, une substance grasse, molle, qui est de la stérine soluble dans 100 parties d'alcool, 50 d'éther froid, 40 d'alcool anhydre, et 20 d'éther bouillant ; plus une poudre brunâtre qui se compose de 1/4 de gomme (3828) et 3/4 d'une substance un peu résineuse qui refuse de se dissoudre dans tous les menstrues.

(\*\*) Elle se dépose comme un vernis sur les parois de la lampe. On parait à cet inconvénient en mêlant l'huile à 1/8 de beurre.

(\*\*\*) Les vapeurs qu'elle exhale, pendant qu'on l'extrait, étourdissent les ouvriers. Le principe narcotique de la plante est retenu par les tourteaux, qu'on ne peut, par conséquent, donner aux bestiaux.

(\*\*\*\*) L'alcool enlève, à la graine de montarde, une graisse particulière qui se dépose en lames nacrées, fondant à 120°, et ne formant pas de savon avec les alcalis caustiques. L'acide nitrique la transforme en une matière jaune et résineuse que la potasse rend rouge cinabre.

(\*\*\*\*\*) On en a conservé dix-sept ans sans qu'elle soit devenue rance.

(\*\*\*\*\*\*) Peu soluble dans l'alcool anhydre, qu'elle colore en jaune ; sa dissolution dans l'éther est orange.

(\*\*\*\*\*\*) On le coupe difficilement avec le fil métallique dont on se sert pour couper le beurre.

(\*\*\*\*\*\*) On trouve dans le *macis* de la noix muscade, deux huiles grasses, l'une rouge soluble dans l'alcool, et l'autre jaune soluble dans l'éther.

# HUILES ET GRAISSES ANIMALES.

NOMS.	EXTRAITE du tissu adipeux des	SE FUSE (°) après avoir été fondue, à	COULEUR.	ODOR. et SAVEUR.	100 parties d'alcool bouillant en dissolvent	A DENSITÉ.	140 parties parties approximativement en éclaircie, ou élucid.	UTILISATION
Aronge ou saïndoux.	{ Homme. Jaguar. Porc.	+ 17° 0 ou 25° + 20° 5 + 20° 5	jaunâtre. jaune orangé. blanc de neige.	humaine. désagréable. fade.	2,50 2,54 "	0,831 0,831 "	variable. " 38 " 0,938 à 1°	" " sert aux friur. et aux engrais ou pommad.
Suif.	{ Mouton. Beuf. Bouc.	+ 37° 0 ou 40° + 37° 0 + 57° 0	blanc pur. blanche. blanche.	" fade. désagréable.	2,20 2,50 "	0,821 0,821 "	" 38 " 75 " "	" " à faire des chandelles. " du savon.
Graisse d'oiseaux.	{ Oie. Canard. Dindon.	+ 37° 0 + 35° 0 + 25° 0	incolore. Id. Id.	agréable. Id. Id.	" " "	" " "	32 38 26	68 73 74 comestible.
Beurre.	{ Du lait des bêtes bovines.	+ 26°	jaune ou blan- che.	agréable.	3,46	0,822 variable.	40 à 85	60 à 15 comestible.
Huile de pieds de bœuf.	{ Pieds de bœufs bouillis.	+ 8°	jaunâtre.	nulle.	"	"	"	" alimentaire et sert au graisage des roues.
Huile de poisson.	{ Poissons et cé- tassés.	0°	blanche ou brun rougeâtre.	désagréable.	"	" 0,927 à 20°	19 (")	70,5 à l'éclairage et à la fabrication du savon vert.
Huile de dauphin.	{ <i>Delphinus glo-</i> <i>biceps.</i>	moitié à — 2°	jaune citrin.	de marée.	110 à 70°	0,812 0,818 à 20°	"	"
Huile de maroulin.	{ <i>Delphinus pho-</i> <i>caena.</i>	moitié à — 4°	jaune pâle.	Id.	20,0	0,821 0,827 à 10°	"	"
Blanc de baleine.	{ <i>Physeter ma-</i> <i>crocephalus.</i>	+ 43°	blanche et cas- sante.	nulle.	7,0	0,821 0,845 à 15°	"	" à préparer certains em- pât. à faire de la boue.

N. B. On ne doit voir dans tous ces nombres, empruntés à divers auteurs, que de simples approximations, variables à chaque expérience, et qui n'ont d'autre mérite que de fixer l'œil sur des signes positifs.



*Applications industrielles.*

**ACTION DES CORPS GRAS.** — On extrait les végétales par expression, à la ordinaire, et quelques-unes moins température plus élevée; les graisses bullition dans l'eau, et les graisses la fusion et la filtration du tissu

meilleure qualité d'huile d'olive se la drupe verte du péricarpe de ce it que la première pression donne que la seconde époque de la pres- écrase le noyau, donne une huile inférieure, et que la plus mauvaise tient en faisant bouillir le marc cédé au moyen duquel toute l'huile er vient se réunir à la surface. On entre ces trois intermédiaires il s nuances à l'infini, quoique peu ns le commerce; mais ces résul- iques viennent à l'appui de ce que à dit, au sujet des qualités distinc- rses huiles (3828). On ne peut d'olive que des fruits parvenus à maturité, ce qu'on reconnaît à la lu péricarpe et à sa consistance ée; en les abandonnant quelque rmentation spontanée, on gagne ue l'on perd en qualité.

ertes, qui forment l'un des hors- s exquis de nos tables, ne pendent vec la saveur qui les fait recher- est plus comique que de voir le it des habitants du Nord, qui la première fois en été dans les nales de la France, à l'aspect de diviers couverts de leurs olives : souvenir seul affriande l'appétit, la moins rapace; dans ce pays la esoin de prévoir le cas de ce délit fruit porte suffisamment sa peine tume, et dans la perplexité du é.

er les olives vertes de leur exéca- on les fait passer par une lessive s'y prend de la manière suivante : ril, on forme une série alternative zontales d'olives et de cendres de voir eu soin de placer verticale- , une tige creuse d'*arundo donax* verre ouvert par les deux bouts; ches sont bien tassées, on verse

TOME II.

doucement, par le tube vertical, de l'eau ordi- naire, qui se répand doucement entre les molé- cules de la masse entière, sans déranger en rien l'ordre de superposition; l'action de l'alcali se répartit ainsi également sur chaque olive; et au bout de quelques jours on est sûr, en goûtant un seul de ces fruits, que tous les autres sont arrivés au même degré de maturation artificielle; on les lave alors à grande eau, et on les expédie soit dans de l'eau saumurée, soit dans de l'huile.

On sert aussi sur les meilleures tables en hiver, les olives noires, c'est-à-dire les olives arrivées sur l'arbre à leur complète maturité. Celles-ci n'ont besoin de passer par aucune préparation artificielle; on les conserve dans l'huile, pour les préserver de la fermentation intestinale; et l'ar- rière-petit goût d'amertume qu'elles conservent les fait préférer aux olives vertes, par les buveurs et les habitants de la campagne (3662).

**3834. PURIFICATION DES HUILES.** — Pour pré- venir ou séparer le sédiment que déposent les diverses huiles, dont on fait usage en économie domestique ou industrielle, on se sert de divers procédés.

**3835.** On purifie les huiles qu'on destine à l'éclairage, par 1 à 2 p. sur 100 d'acide sulfuri- que, qui en précipite une matière colorante verte.

**3836.** Les horlogers purifient l'huile d'olive, pour graisser les rouages délicats des montres, en y introduisant une lame de plomb dans une bouteille bouchée, qu'ils tiennent exposée au soleil. Peu à peu l'huile se couvre d'une masse caséiforme, qui se dépose ensuite au fond du vase, et abandonne l'huile limpide. La théorie de ce phénomène rentre peut-être dans l'ordre de celui qu'on a désigné par l'arbre de Diane. Les horlogers possèdent d'autres secrets pour dimi- nuer l'épaisseur des huiles, et quelques-uns d'en- tre eux ont fait fortune, en vendant à leurs confrères l'huile purifiée sous le nom d'*huile antique*. Peut-être la traitent-ils par la chaux et par une douce distillation (3750), ou par de fréquentes dissolutions dans l'alcool ou dans l'éther.

**3837. SOPHISTICATION DES HUILES COMESTIBLES.** — On falsifie l'huile d'olive pour table avec de l'huile d'œillette, et l'huile destinée aux arts, par l'huile de navette. Rousseau a proposé un moyen de reconnaître la sophistication, fondé sur ce que l'huile d'olive conduit l'électricité (675) moins



bien que toute autre huile végétale. Il se sert, à cet effet, d'une pile galvanique dont un des pôles est mis en contact avec la terre et l'autre susceptible d'être mis en communication, à l'aide d'un conducteur métallique, avec une aiguille faiblement aimantée et très-mobile. On reconnaît la pureté ou l'impureté de l'huile d'olive, selon qu'une goutte placée sur le conducteur métallique s'oppose plus ou moins à la déviation de l'aiguille aimantée. Deux gouttes d'huile d'œillette quadruplent la conductibilité de 3 gros d'huile d'olive. On sait que l'eau ne devient conducteur d'électricité qu'au moyen des sels qu'elle tient en dissolution. En serait-il de même des huiles? Leur plus ou moins de conductibilité tiendrait-elle à la nature et à la quantité des sels qu'elles renferment?

3858. ÉCLAIRAGE. — L'huile liquide à la température ordinaire alimente les lampes. Les graisses de mouton, bœuf, etc., (suif 3722) sont moulées dans des cylindres traversés longitudinalement par une mèche en coton, et prennent ainsi le nom de chandelles. On avait beaucoup trop compté sur les applications que l'industrie serait dans le cas de faire des derniers travaux sur les graisses (3753). Les auteurs s'étaient empressés de se munir de brevets d'invention, et de créer des compagnies d'actionnaires. Mais les résultats ont trahi d'aussi belles espérances; les produits altérés des manipulations du laboratoire flattaient le regard, mais ne donnaient point de flamme; l'industrie a plus servi l'art de l'éclairage que la science. Au moyen de certains mélanges, soit d'alun, soit de blanc de baleine, soit par la purification à l'acide sulfurique, on a obtenu des bougies qui brûlent aussi bien que le suif, et sont plus consistantes.

3839. L'huile de colza est celle qui, sans aucune purification préalable, donne le moins de fumée. L'huile de noix est celle qui en donne le plus.

Il n'est pas de substance oléagineuse qui ne puisse servir à l'éclairage, après avoir subi quelques préparations. Le galipot lui-même vient d'être utilisé, dans le Midi, pour la fabrication des chandelles, que l'on peut ainsi livrer à très-bas prix. On le solidifie soit au moyen de l'alun, soit en le dépouillant par la distillation de son huile essentielle fluide. Pour éviter que ces sortes de chandelles ne coulent, on pourrait les laisser exposées assez longtemps à l'air; on éviterait ainsi les frais qu'occasionne le premier procédé.

3840. Nous ne savons pas si on a essayé de fabriquer les bougies avec les huiles siccatives d'inférieure qualité; il nous semble qu'on par-

viendrait de la sorte, par une exposition prolongée à l'air extérieur, à bougies autant de solidité que de transparence. Qui sait même si on n'aurait pas, de la sorte, à fabriquer avec de l'huile seule, qu'on abandonne au moule, à l'action de l'oxygène ou de l'air, des bougies d'une autre nature?

3841. Ne pourrait-on pas prêter une grande solidité aux chandelles en les imprégnant avec de l'amidon, de la poudre ou même du sucre?

3842. Les huiles et les graisses brûlent d'autant plus de fumée que la combustion est incomplète, et que la substance grasse est plus riche en carbone. Les huiles de mouton, de bœuf, etc., en se dégageant, double courant d'air ont obvié à cet inconvénient. On a cherché à conserver encore les chandelles à l'air, en effet, l'air circule autour de la mèche d'une mèche et au dedans de la mèche d'une mèche, la combustion s'opère sur les deux faces de la mèche, et tout ce qui est fuligineux se change en gaz. Il ne faudrait pas se méprendre sur les mèches des chandelles, quoiqu'il y ait tout de même quelque chose de défectueux, si elle ne brûlent pas les frais de main-d'œuvre; il faut, en effet, de tenir un gros fil de fer au milieu de la mèche, de manière à ce que la chandelle ne se déforme pas par la chaleur. On trouve parfois perforée de part en part, la mèche, sans recourir à cet expédient. On a cherché à obtenir des chandelles imprégnant les mèches d'une substance de chlorate de potasse, d'oxyde de plomb, d'oxyde de manganèse, qui, par la combustion, dégageraient assez de chaleur pour brûler le carbone et l'hydrogène de la mèche, et transformer celle-ci en acide carbonique.

3843. PEINTURE ET IMPRESSION. — L'huile de noix étant plus siccative que l'huile d'olive, elle est employée pour les peintures fines. L'huile d'olive est d'un usage plus commun; on s'en sert pour les vernis et les couleurs à l'huile, et pour l'imprimerie. On obtient le vernis en chauffant, trois à six heures, de l'huile dans un pot verni (\*); on y ajoute, par once,  $\frac{1}{2}$  à une once de litharge et

et  $\frac{1}{4}$  d'once de sulfate de zinc. On s'en sert pour les impressions, en faisant

(\*) Sans le vernis de la poterie, l'huile s'oxyde et se gâte.

la vapeur devienne épaisse et té-  
ce temps , on y plonge un chapelet  
e pain desséché (\*) , afin , dit-on ,  
e l'on prépare ne jaunisse pas le  
une ébullition suffisante , on retire  
on la découvre , on l'enflamme , on  
eau allumé dans la vapeur de  
isse brûler pendant huit minutes ,  
sans cesse ; on éteint la flamme  
pot , que l'on refroidit rapidement  
dans la terre ; on y ajoute ensuite  
née bien calciné. Ce procédé gros-  
de l'enfance de l'art ; le résultat  
est évidemment de faire subir à  
ération profonde , que la chimie  
cherché à étudier.

de lin conservée dans une bou-  
é pleine , épaissit , se dessèche  
beaucoup plus soluble dans l'ai-  
le l'huile fraîche , et rend alors  
la cassants.

les blancs de plomb et les cou-  
n se sert , sans la faire bouillir , de  
lélée avec de la litharge.

ression des gravures en taille douce  
ient de déteindre et de maculer le  
aisons qu'on prévient par ce défaut ,  
pour pétrir le noir , immédiatement  
ion , l'huile siccativ.

1. — Nous avons distingué les savons  
bles et savons insolubles. On pro-  
par double décomposition. C'est là  
opres au savonnage les eaux sélénie-  
e, les eaux de puits creusés dans les  
rtiaires ou dans les terrains secon-  
; car il se produit alors du sulfate  
de soude et un savon insoluble à  
qui se précipite en flocons blancs.  
te ces eaux , on les fait préalable-  
usqu'à ce que tout le sulfate et le  
aux qu'elles tenaient en solution ,  
de carbonique , ait été précipité  
aporation de ce gaz.

ise les savons solubles en trois es-  
ons durs ou savons blancs , les  
rts , et les savons mous noirs.

on dur se prépare dans le midi de  
de l'huile d'olive de qualité infé-  
oude ; dans le nord de l'Europe , où  
nanquerait , on la remplace par la

sein desséché ne servirait pas d'absorber ; à  
reux , et les gaz acides et l'eau qui se forment

graisse animale. On saponifie le corps gras par  
l'ébullition , au moyen d'une lessive de soude  
rendue caustique par la chaux , mais d'abord faible  
et ensuite plus concentrée. Le savon vient se  
réunir à la surface du liquide ; on fait tomber le  
feu , on soutire la partie liquide par un tuyau  
nommé l'épine , qui se trouve placé au bas de la  
chaudière de manière à mettre le savon presque à  
sec. On verse successivement de nouvelles lessives  
concentrées , on rallume le feu , et on arrête la  
cuisson , quand la lessive est parvenue à 1,150 ,  
ou à 1,200 de pesanteur spécifique ; on remet le  
savon à sec ; dans cet état il est bleu foncé tirant  
sur le noir , à cause de l'oxyde de fer sulfuré qui  
se mêle au savon , ou plutôt qui sert de base à une  
partie de l'huile.

3850. Pour convertir ce savon en *savon blanc* ,  
que l'on désigne dans le commerce par *savon en*  
*table* , on le fait délayer dans des lessives faibles ;  
le savon noirâtre n'étant pas soluble dans le savon  
à cette température , se dépose au fond de la  
chaudière. On puise alors la pâte du savon qui  
est devenue absolument blanche , et on la coule  
dans des *mises* (moules) , où elle se prend en  
masse par le refroidissement.

3851. C'est le savon qu'on emploie de préférence  
pour les blanchissages les plus fins.

3852. Pour transformer le savon bleu noir ,  
non en savon blanc , mais en *savon marbré* , on  
ajoute , à la masse bouillante , assez d'eau , pour  
que le savon ferrugineux se sépare de la pâte  
blanche et se réunisse en veines plus ou moins  
grandes ; on le coule ensuite dans les mises , en le  
refroidissant rapidement. C'est un effet tout mé-  
canique , une espèce de refoulement.

3853. Les *savons mous* se préparent avec de la  
potasse et l'huile de chènevis ou le suif. La pré-  
paration de ces savons diffère de celle des savons  
durs , en ce qu'au lieu de séparer le savon de la  
lessive , on continue au contraire le feu pour  
donner au savon la consistance convenable , et  
on le coule dans des tonneaux , pour être ainsi  
livré au commerce ; quoique la couleur verte ne  
soit qu'un accessoire , cependant , pour se confor-  
mer à la fautive opinion que les consommateurs se  
sont faite de cette coloration , les fabricants colorent  
quelquefois leurs *savons mous* avec de l'indigo.

3854. Les *savons mous pour la toilette* se font  
avec les huiles d'amande douce , de noisette , de  
palmier , avec le saindoux , le suif , le beurre ;  
mais ils doivent être , autant que possible , dé-

pendant cette combustion , et qui resteraient , sans ce moyen ,  
mélangés en plus ou moins grande quantité à l'huile ?

## DEUXIÈME PARTIE.

... ne doit pas être caus-

... contraire abonde en  
... des déchets des matières  
... aux blanchissages les

... à base de potasse peut être  
... en savon dur ou à base de  
... de la double décomposition,  
... de sodium. On obtient  
... un savon à base de soude, et de  
... de potasse.

... les divers savons présentent à l'analyse  
... suivants :

	Grasse.	Eau.	Soude.	Potasse.	
Savon de Marseille	32,2	45,2	4,6		Thénard.
— de Marseille	42,0	30,0	6,0		Id.
— de Marseille	44,0	25,5		9,5	Id.
— de Marseille	42,24	30,50	5,56		Pelletier.
Savon d'Alger, marqués (3819).					
de Marseille	30,32	2,30	21,36	10,24	Bracconot.

### 3838. THÉORIE DE LA SAPONIFICATION. — SAPONIFICATION.

— Depuis les recherches de Chevreul sur les corps gras, les chimistes ont cru avoir expliqué cette théorie, en disant que la cause de l'un et de l'autre résultat dépendait, d'une part de la base, et d'autre part des quantités relatives de margarine, d'oléate et de stéarate produits (3787) ; car, ajoutent-ils, on remarque que la potasse forme, avec les trois acides stéarique, oléique et margarinique, des composés qui prennent l'aspect du mûchage ou d'une gelée épaisse. Cela revient à peu près à dire que ce phénomène dépend et de la nature de la cause, et de la nature de son effet. Si la potasse, par la déliquescence qu'elle communique à la plupart de ses composés, produit des composés moins même avec ceux de ces trois acides qui sont les moins solubles, la nature de ces savons dépend donc uniquement de la potasse dont les sels sont déliquescents, ou de la soude dont les sels sont efflorescents. Si la nature de ces potassiques acides influait sur la mollesse ou la dureté des savons, il s'ensuivrait que les graisses fourniraient, même avec la potasse, des savons plus durs que les huiles (3722).

3839. La théorie à mes yeux la plus naturelle, c'est que, dans cette opération, il se forme des sels alcalins à base de potasse ou de soude (acétates, etc.), avec lesquels la substance grasse se combine, pour s'organiser en rudiments de tissus, à peu près comme nous avons dit que les gommes

s'organisent en se combinant avec d'autres. Or ces rudiments de tissu ont la nature de leurs bases (voir la classe).

3800. On connaît depuis longtemps que le suc moussé dans l'eau, est employée, dans les pays où l'on fait du linge ; c'est la racine d'Égypte, la *Saponaria officinalis*, le *Polypodium canadensis*, le *Polypodium Gypsophila struthii*, les *Sapindus laurifolius* et *rigidus*, l'*Arnica montana*, les marrons d'Inde ont presque des qualités analogues. On s'occupe de se faire une idée de la nature de ces plantes sont redevables à leur saponine. On a repris ce sujet ensuite. Pour faire, il suffit de réduire la racine à l'état de poudre, pour la faire bouillir dans l'alcool, quelques minutes, de filtrer ; la saponine se précipite sous forme de précipité blanc, on l'exprime et on la sèche, elle est considérée comme substance blanche, incristallisable, à l'air, elle brûle avec flamme, tout comme en vase clos. Elle se dissout dans l'eau, et pour rendre l'eau mousseuse par l'agitation, la dissout d'autant mieux que la proportion est plus faible. L'éther est sans action sur elle ; l'acétate de plomb la précipite ; le chaux, ni l'acétate de plomb. L'acide sulfurique occasionne un précipité blanc, la solution est assez concentrée. L'acide sulfurique la dissout d'abord et y occasionne un précipité blanc, que les auteurs ont appelé précipité acide, que les auteurs ont appelé précipité acide. L'acide nitrique occasionne le même effet, mais bientôt la réaction se vive, il se rassemble, à l'air, une matière jaunâtre résineuse d'acide mucique (3105) et d'acide mucique ayant soumis la saponine à l'analyse, l'a trouvée composée de : 51,0 d'hydrogène, 41,6 d'oxygène ; la théorie atomistique (801) a traduit  $C^{51} H^{46} O^{16}$ . De toutes ces expériences de chimie concluent que la saponine est une substance particulière, mais une substance particulière. Mais la rapproche des



qu'elle se dissout dans l'eau, et de l'acide mucique par l'acide

le caractère de l'acide mucique ne de la chaux que renferme la 3); la solubilité dans l'alcool détruit la solubilité de cette substance dans l'analyse élémentaire présente un grand ogène; rien n'est donc plus éloigné es des gommes que la saponine. l faut le dire, l'analyse élémentaire le par Bussy que comme approxima- urrait se faire que le carbone et y entrent en plus grande propor-

ès avoir démontré en deux mots ce la saponine, essayons de soupçon- ce qu'elle pourrait être. Les auteurs d'y voir un savon quelconque, se e que les cendres ne donnent pas une proportion de bases alcalines, et sur nbustion n'en dégage pas de l'ammo- our ériger en savon une substance savonule une substance résineuse, il oin d'une si grande quantité de po- ode. La chaux pourrait aussi donner peu soluble, mêlée avec la potasse en oportions. Mais quant à l'ammonia- aut une quantité bien moins grande usser dans l'eau une substance oléa- une petite quantité est capable d'é- re plus aux papiers réactifs exposés à l'aux chiffres de l'analyse élémen- laquelle n'en fait pas même mention, ccupe de la gomme arabique, qui renferme des quantités considérables. lis ne sont pas les seules substances métamorphoser en savon les huiles illes; les acides, en se mêlant à elles, es le cas de faire mousser l'eau. Or us les végétaux ci-dessus nommés huile essentielle, de l'albumine végé- ns dans ce mélange l'existence d'un e moment, l'huile et l'albumine e même menstrue, deviendront solu- it dans l'eau et dans l'alcool, et une é suffira pour faire mousser l'eau. [es sels à base de potasse et de chaux, ient l'acide nitrique pourra en faire le esculique, et puis définitivement ique (3105). Supposons un mélange elle et de carbonate, ou d'acide car- uantité égale à l'huile, 100 de l'une

et 100 de l'autre, l'analyse élémentaire nous don- nera nécessairement en nombres ronds (357) :

	Carb.	Hydr.	Oxyg.
Huile. . . . .	75	14	11
Acide. . . . .	28	2	72
	103	14	83
Mélange des deux. .	—=51,5—	7	—=41,5
	2	2	2

nombres que Bussy a déduits de l'analyse élémen- taire de la saponine.

3863. Suint de la laine. — Cette substance grasse qui sert d'enduit aux brins de laine brute, et qui en forme les 55 à 45 centièmes en poids, est un composé de savon à base de potasse, joint à du carbonate, de l'acétate et un peu d'hydro- chlorate de potasse, à un sel à base de chaux et à une substance odorante. Ajoutez-y, ce que la chimie en grand ne pourrait constater, les débris des emboitements externes du poil (1866). Dans le lavage de la laine, c'est-à-dire dans le dessuin- tage, ce savon se dissout et entraîne tous les autres sels avec lui. Il s'ensuit de là que les eaux de lavage sont excellentes pour un lavage subsé- quent, et que leur bonne qualité augmente à cha- que nouvelle opération. On a calculé que le suint, provenant du lavage de toutes les laines récoltées en France, est capable de servir d'engrais à 150,000 hectares de terre.

3864. On conçoit facilement pourquoi toute opération de teinture sur laine doit être précédée par le dessuintage; sans cela le moindre lavage d'une étoffe en enlèverait la couleur.

3865. CRYPTOGAMIE ET COMBUSTION DES GRAISSES. — La graisse fondue par la chaleur est attirée vers le bout de la mèche, par un simple phéno- mène de capillarité. Là, elle bout et se décompose en huile volatile, en gaz inflammables, qui, arri- vés à une certaine hauteur, se brûlent et produi- sent la flamme; aussi dans le cône lumineux remarque-t-on trois emboitements principaux et distincts les uns des autres : le plus interne, formé moitié par le bout de la mèche et moitié par le produit de l'évaporation, qui est noir ou plutôt bleu noirâtre; le plus externe qui est le plus considérable et qui est d'un blanc éblouis- sant, et l'intermédiaire qui tient du bleu et du rougeâtre et qui a le moins d'épaisseur. Mais si l'on n'a pas soin de couper de temps en temps la mèche, la partie brûlée devient de plus en plus longue, et l'on ne tarde pas à se voir former une,

deux et même trois fongosités noires qui se développent avec une régularité de forme constante dans tous les cas. Les dissections de ces fongosités à la loupe m'ont présenté les analogies les plus frappantes avec la structure des fongosités parasites de la cryptogamie, avec les bolets subéreux et sessiles : même insertion par une de leurs faces latérales, sur un des fils de la mèche; même convexité sur leur surface supérieure, même dépression sur leur surface inférieure, même bourrelet sur les bords demi-circulaires, même direction dans leurs fibres internes, même consistance et même cassure. Certainement il y a là plus qu'un jeu de la nature, plus qu'une simple analogie de formes; il y a une analogie de lois, une analogie de végétation.

## DEUXIÈME GENRE.

### CIRE.

3866. La cire est une substance grasse, blanche à l'état de pureté, diaphane à une certaine épaisseur et sur les bords d'un cylindre, sans saveur, mais ayant souvent une légère odeur qui lui est étrangère, d'une pesanteur spécifique de 0,960 à 0,966, entrant en fusion à 68°, devenant molle et flexible à 50° et cassante à 0°; elle est insoluble dans l'alcool et dans l'éther froid, soluble en partie dans l'alcool chaud et dans 10 parties d'alcool bouillant; assez soluble dans les essences et les huiles grasses; saponifiable, mais en un savon très-dur et fort peu soluble dans l'eau; les acides en séparent la cire presque aussi pure qu'avant la saponification. L'ammoniaque liquide la dissout d'abord et la dépose, en s'étendant d'eau (64). L'acide nitrique convertit la cire en acide oxalique, mais difficilement. L'acide sulfurique concentré la dissout par la chaleur, et par le refroidissement la cire se solidifie.

#### § 1. Cérine, myricine (John); céraine (F. Boudet et Boissenot).

3867. De même que les graisses et les huiles, la cire s'est trouvée composée de deux substances qui ne diffèrent entre elles que par le degré de leur fusibilité et de leur solubilité dans l'alcool.

3868. On sépare la cérine de la myricine par les mêmes procédés que la stéarine de l'oléine des graisses (3754). La myricine représente la stéarine, la cérine représente l'oléine.

3869. La cérine se comporte à peu près comme

la cire; sa pesanteur spécifique est de d'après John, elle fond à 42°,5; d'après et Boissenot, à 65°, résultat qui n'est certainement pas très-voisin de l'autre. Elle se dissout parties d'alcool bouillant, dans 24 parties froid, dans une moins grande partie chaude; elle se précipite en partie de sa solution chaude. A la distillation sèche, elle donne l'acide margarique, de l'huile empyreumatique mais non de l'acide sébacique (benzoïque). Par la saponification, on obtient un savon de potasse et une substance semblable à la cire. Boudet et Boissenot ont nommée *céraine* la cire qui ne fond jamais qu'au-dessus de 70°, presque sans altération; insoluble dans l'alcool froid et très-peu soluble dans l'alcool qui, par le refroidissement, se change en une substance cristalline.

3870. La *myricine* n'est soluble que parties d'alcool bouillant à 0,855, et 123 parties d'alcool anhydre; soluble dans 99 parties d'alcool froid, elle devient moins dure que la cire à la fusion; d'une pesanteur spécifique de 0,960; entrant en fusion entre 50° et 60°, d'après John, et seulement à 65° d'après et Boissenot. A la distillation sèche, elle donne l'acide margarique, de l'huile empyreumatique mais non de l'acide sébacique (benzoïque). Elle ne se saponifie pas avec la potasse.

3871. On voit, et par la dissidence des caractères distinctifs des trois substances, que l'on peut leur appliquer toutes les réflexions que nous avons faites, à l'égard de leurs analogies avec les graisses (3763).

#### § II. Diverses espèces de cire.

3872. CIRE D'ABEILLES. — C'est la cire avec laquelle les abeilles construisent leurs cellules destinées à conserver leur miel ou à couvain. Les premiers observateurs ont remarqué qu'elle était pétrie avec le pollen, et que les insectes ont soin de garnir la brosse de leur abdomen dans le cours de leurs excursions : mais on a remarqué que la cire brute même n'offre pas de pollen au microscope qui rappelle les formes des grains polliniques (1400); l'analyse n'y démontre ni de la résine, ni du gluten, ni du sucre, qui abondent pourtant chez le pollen.

3873. Huber et quelques observateurs ont remarqué que les traces, ont été plus loin encore; ils ont remarqué comme le résultat de l'observation de la poudre pollinique que rapportent les

le qu'à former la pâtée dont se nour-  
rives du *couvain*, car ayant nourri  
clusivement avec du sucre, et sans  
e de sortir de la ruche, celles-ci n'en  
continué à construire leurs alvéoles.  
: expérience, il résulterait que la  
! sont le produit de deux élaborates  
du sucre. Cependant il me semble  
érience mérite d'être soumise une  
à une observation exacte; car il se  
que les abeilles fissent subir au  
leurs organes digestifs, non une  
on, mais une simple extraction de la  
couverne contenue, et qu'elles conser-  
substance, dans des glandes ou leurs  
s ou moins longtemps après l'avoir  
les besoins de leur admirable archi-  
pu'enfin ce soit avec ces matériaux  
elles aient continué à construire leurs  
dant le peu de temps que les obser-  
it tenues emprisonnées.  
qu'il en soit, on sépare le miel de  
rons, au moyen du pressoir; le miel  
ire reste en gâteaux que l'on jette  
l'eau bouillante; on écume, pour  
impuretés, et on recueille la cire, qui  
assement vient se figer à la surface.

Dans cet état, la cire possède une odeur et une  
couleur qu'elle doit au miel qui s'y trouve encore.  
On la blanchit, en l'exposant, en lanières min-  
ces (\*) et sur des toiles, à l'action de la rosée et du  
soleil. On peut la blanchir en outre par le chlore,  
ainsi que les autres espèces de cire végétale;  
mais on a observé que le chlore nuit à la qualité  
des bougies.

3875. La cire des abeilles est la seule dont nous  
possédions l'analyse élémentaire; la voici :

Carb. Hydr. Oxyg.

D'après Gay-Lussac et

Thénard. . .	81,784	12,672	5,544
Saussure. . .	81,587	13,859	4,554
Oppermann. .	81,291	14,073	4,656

Il résulte de ces trois analyses que c'est la sub-  
stance grasse qui possède, à l'exception de la  
cholestérine, le moins d'oxygène de toutes; aussi  
sa solubilité dans l'alcool est-elle très-faible et sa  
solidité très-grande (3725).

3876. C'est encore par l'ébullition dans l'eau,  
qu'on extrait la cire des végétaux dont nous  
donnons, dans le tableau suivant, la nomencla-  
ture et les caractères distinctifs.

RES.	COULEUR à l'état brut.	SE RAMOLLIT A	FOND A	PESANTEUR spécifique.	L'ALCOOL bouillant en dissout	L'ÉTHÉR bouillant en dissout	RENFERME	
							cérine.	myricine
	Jaune (**).	30°	68°	0,966	1/20	1/80	90	8
<i>cerifera</i> .	Verdâtre.	. . .	45°	1,015	1/20	1/4	87	13
<i>mandicola</i> .	Vert sale, jaune clair.	. . .	. . .	. . .	1/6			
<i>carnauba</i> .	. . . . .	. . .	57°	. . .	1/96			
<i>rute</i> .	Peu colorée.	. . .	80°	. . .	1/200			
<i>arbre à vache</i> .	Jaune.	40°	60°					

§ III. Applications.

re des abeilles est la meilleure pour  
des bougies; les autres espèces sont

trop cassantes et brûlent moins; pour corriger  
ce double défaut, on y ajoute du suif. Il est inu-  
tile de faire observer que les bougies l'emportent  
sur les chandelles, sous le rapport de la propreté,

la cire en lanières, en la faisant passer entre  
légées dans l'eau, comme au lami noir.

(\*\*) Les abeilles des Antilles en produisent une noire que le  
chlore même ne peut blanchir.



qui tient à leur consistance, et sous celui de l'odeur agréable qu'elles répandent en brûlant.

3878. On emploie la cire pour faire des emplâtres, des onguents et des sondes.

### TROISIÈME GENRE.

#### SUBSTANCE VERTE DES VÉGÉTAUX; CIRE VERTE (CHLOROPHYLLE) (1098).

3879. Cette substance, qui joue un si grand rôle dans l'organisation des végétaux, a été classée tantôt dans les résines, et tantôt dans les corps gras, à cause de sa solubilité dans les mêmes menstrues : alcool, éther, huiles grasses et volatiles. Sa saponification par la potasse caustique ne permet plus de la classer ailleurs que dans les graisses végétales; c'est une véritable cire. L'exposition au soleil la blanchit, ainsi que le chlore et les alcalis. L'acide sulfurique la dissout d'abord en se colorant en vert; mais, ainsi que tous les autres acides, il finit par détruire cette couleur. Au reste, ses réactions colorantes par les acides et les alcalis varient avec l'espèce de plante d'où on l'a extraite, et avec l'époque de l'extraction. Car spontanément, et par les progrès de la végétation, on voit cette substance verte passer par toutes les nuances du prisme, pour s'arrêter le plus généralement au jaune. J'ai eu souvent l'occasion d'observer des feuilles lisses d'aloès, sur lesquelles on remarquait des anneaux colorés, emboîtés les uns dans les autres, disposés dans l'ordre des couleurs de l'arc-en-ciel, les moins réfringibles en dehors, et dont l'effet rappelait exactement les anneaux que Nobili produisait sur des plaques métalliques, en soumettant aux pôles de la pile divers sucs végétaux. Ce n'était point là une décomposition de la lumière par une lame de mince épaisseur; car ces phénomènes de coloration traversaient de part en part toutes les couches de la feuille.

3880. Pour extraire la cire verte, il suffit d'exprimer le tissu vert d'une plante, et de traiter la fécule verte, qui s'est déposée, par l'alcool que l'on fait ensuite évaporer.

3881. La matière colorante, par toutes les réactions ci-dessus, est évidemment distincte de la

substance grasse elle-même. La plupart d'eux agissent en effet sur l'une, sans altérer aucune manière les propriétés de l'autre.

3882. Les matières colorantes qu'on trouve habituellement *extractives*, ne sont souvent que des mélanges plus ou moins composés des diverses dégradations de la matière colorante verte, avec toute autre substance albumineuse.

#### § I. Analogie de la matière colorante végétale.

3883. J'ai toujours été frappé de l'analogie qui existe entre les phénomènes de coloration dans la matière minérale et ceux de la matière colorante des végétaux.

3884. Depuis Schéele, on sait qu'une solution d'oxyde noir de manganèse et de potasse communique à l'eau une couleur verte, à peu près comme celle de la cire verte; mais, à peu près, car elle passe par toutes les nuances du prisme pour devenir de nouveau incolore, en déposant l'oxyde de manganèse noir; que le chlore et les acides nitrique, sulfurique, etc., rendent de nouveau couleur verte; que les alcalis font passer cette couleur à la couleur rouge, et que l'acide sulfurique détruit la couleur de toutes. La dissolution est assez fixe pour cristalliser en aiguilles, qui se déposent. Chevreul et Edwards ont observé que ces variations de nuances sont dues à des proportions de l'oxygène absorbé et de l'oxyde de manganèse qui entre dans la composition du manganésiate de potasse.

3885. Or, la présence du manganèse est toujours montrée dans presque tous les tissus colorés; on le trouve abondamment dans les pétales de la pomme; la potasse s'y rencontre en plus grande abondance peut-être. D'autre part, il est prouvé par l'expérience que, partout où il existe une substance verte ou colorée autrement que par l'absorption d'oxygène. Serait-il trop difficile de signaler cette analogie comme pouvant servir un jour à un résultat plus précis? Le fer se rencontre en plus grande portion que le manganèse dans les tissus, ne pourrait-il pas servir à la place du manganèse dans la production de ces phénomènes de coloration? Nous l'avons vu jouer un rôle analogue dans la matière colorante du sang, où il est peut-être combiné avec un alcali plutôt qu'avec un acide (3524).

DEUXIÈME DIVISION.

PLUS SPÉCIALES AUX VÉGÉTAUX.

PREMIER GENRE.

SENTIELLES OU VOLATILES.

On les nomme *volatiles*, parce que, à température ordinaire, elles se volatilisent, que les huiles grasses sont fixes à température ordinaire, et qu'à une température élevée elles ne passent dans le récipient posant. On les nomme essentielles, parce qu'on donne à celles qui répandent une odeur agréable, parce que les chimistes les considèrent comme formant la *essence (essentia)* du végétal, et qu'elles n'étaient, à leurs yeux, qu'un *sortum*.

Les essentielles varient entre elles par leur odeur, de pesanteur spécifique et de densité; elles ont une saveur âcre et irritante; presque toutes rougissent au contact du tournesol; leur point d'ébullition est à 160 et plus; distillées, soit sur du sable ou de l'argile, elles se séparent en partie, presque toujours en gaz qui laissent dans la cornue un charbon brillant; mêlées avec l'eau, elles forment une émulsion; elles brûlent avec une flamme très-brillante, mais en répandant beaucoup de fumée; sans être sensibles dans l'eau, qu'elles rendent visqueuses (27), elles lui communiquent leur odeur d'une manière prononcée; elles ne se dissolvent dans l'alcool concentré, même dans l'alcool aqueux; elles sont solubles par l'eau qu'on ajoute. De ces huiles grasses (3727), les huiles essentielles à l'air, épaisissent, deviennent en absorbant de l'oxygène, et forment du gaz acide carbonique (\*); il reste une résine qui reste dissoute dans l'huile encore intégrée. La présence de beaucoup sur la marche de cette réaction, le chlore et l'iode, le gaz oxyde

nitrique, se comportent avec elle comme le gaz oxygène; elles ont même une si grande affinité pour ce dernier à l'état liquide, qu'il se produit une espèce de détonation par le contact. Elles absorbent aussi, sans être sensiblement altérées, des quantités considérables de gaz acide sulfurique.

3888. Aussi, de même que les huiles grasses (3753), les huiles volatiles sont-elles des mélanges d'huiles plus ou moins fluides, et presque toujours d'une portion fluide et d'une portion concrète à la température ordinaire; elles ont ainsi leur *oléine* et leur *stéarine*, que Berzélius a proposé de nommer *oléoptène* et *stéréoptène*, deux mots qui, ainsi que les deux précédents, ne doivent être considérés que comme exprimant de simples approximations; on sépare ces deux portions par les mêmes procédés que l'oléine et la stéarine: par la congélation et par l'alcool (3754). De même que les huiles grasses, les huiles volatiles dissolvent, à l'aide de l'ébullition, le soufre, et le déposent, par le refroidissement, en cristaux rouges et prismatiques; le soufre les décompose par une ébullition plus prolongée; il en est de même du phosphore, qui les rend lumineuses dans l'obscurité.

3889. Les acides forts, tels que l'acide sulfurique et l'acide hydrochlorique concentrés, s'unissent à elles avec dégagement de chaleur, et les épaississent en un liquide brun et acide, soluble dans l'alcool et dans les alcalis, et qui se charbonne, par la chaleur, en dégageant du gaz acide sulfurique. L'acide nitrique (\*\*) concentré, mêlé avec l'huile volatile, subitement et dans un vase chauffé, la décompose quelquefois avec flamme. En ménageant, au contraire, la marche de l'opération, l'huile se transforme d'abord en résine, et par une ébullition plus prolongée avec de l'acide étendu, en acide oxalique. L'acide hydrocyanique s'unit à ces huiles qui l'enlèvent à l'eau, et le conservent sans altération; enfin ces huiles s'unissent à plusieurs acides végétaux, tels que les acides acétique, oxalique, succinique, les acides gras, etc.

3890. L'huile de girofle seule se combine avec les bases salifiables.

3891. Les huiles volatiles absorbent 6 à 8 fois leur volume de gaz ammoniacal, et l'huile de

Ons d'eau augmentent alors dans l'huile, de son hydrogène avec l'oxygène. La portion qui auparavant associée à l'hydrogène (3726), oxygène ou acide carbonique, qui se dé-

gage, à mesure que l'huile s'épaissit; et la solubilité de l'huile dans l'alcool augmente.

(\*\*) Les acides nitrique et sulfurique colorent l'essence concrète de girofle en rouge; et les sels de fer la bleuissent.

lavande en absorbe 47 fois son volume; l'huile de térébenthine absorbe aussi jusqu'à 0,2 de son volume de gaz oxyde carbonique; 1,9 de gaz acide carbonique; 2 de gaz oléfiant; 2,7 de gaz oxyde nitreux, 5 fois son volume de gaz cyanogène. Elles ont peu d'action sur les sels; elles sont transformées en résines par ceux des oxydes métalliques qui abandonnent facilement l'oxygène, ainsi que par le nitrate de mercure, et les chlorures d'étain et d'antimoine. Le chlorure de mercure s'associe avec elles, les rend plus pesantes que l'eau, qui bientôt sépare ces deux substances, et rend à l'huile sa première fluidité.

5892. On forme un *savonule*, en triturant un mélange de soude caustique et de térébenthine, que l'on dissout peu à peu dans l'huile de térébenthine, et ensuite dans l'alcool; on élimine celui-ci par la distillation. Ce savonule, qu'on nomme *savon de Starkey* (1081), est un mélange de soude et de résine.

5893. Les alcaloïdes végétaux, cinchonine, quinine, morphine, narcotine, strychnine, brucine, vératrine et delphine, les résines, les huiles grasses, se dissolvent dans les huiles volatiles.

5894. Le sucre broyé avec elles leur communique la propriété de se mêler plus facilement à l'eau.

5895. Leur composition élémentaire présente lieu à une singulière remarque; c'est que quelques-unes paraissent ne pas contenir un atome d'azote, et les autres en possèdent presque autant que les huiles grasses. Saussure y trouve toujours de l'azote, quoique, d'après les résultats de l'analyse, on n'y signale pas la présence de l'azote. Mais on a observé pourtant qu'il ramène fort souvent au bleu le tournesol par un acide; nous avons déjà donné l'explication de ces anomalies (840). Le tableau suivant présente la composition élémentaire de quelques-unes d'entre elles d'après Saussure, Liebig et Gobel. Les résultats obtenus par celui-ci, d'après les analyses que nous avons faites, méritent peu de confiance. Nous croyons nous dispenser de transcrire les analyses de la même substance faites par divers auteurs; on en trouve les résultats d'autant plus différents que les auteurs vivent à de plus grandes distances les uns des autres; à Paris, les résultats sont toujours concordants entre eux.

	Carbone.	Hydrog.	Oxyg.	Azote.	
Huile de térébenthine. . . .	87,650.	12,550.	. . . .	. . . .	Hout. Labillard.
Id. . . . .	87,788.	11,646.	. . . .	0,566.	Saussure.
Huile concrète de rose . . . .	86,743.	14,889.	. . . .	. . . .	Id.
Huile de citron . . . . .	86,899.	12,526.	. . . .	0,775.	Id.
— de lavande. . . . .	75,50.	11,07.	13,07.	0,56.	Id.
— d'anis . . . . .	76,487.	9,552.	15,821.	0,54.	Id.
Huile concrète du même. . . .	83,47.	7,53.	8,54.	0,40.	Id.
Huile de rose. . . . .	82,05.	15,12.	5,95.	0,88.	Id.
Id. . . . .	60,66.	16,06.	14,28.	. . . .	Gobel.
Huile de romarin . . . . .	82,21.	9,42.	7,73.	0,64.	Saussure.
Essence de fenouil. . . . .	75,4.	10,0.	14,6.	. . . .	Gobel.
Essence de persil concrète. . .	65,5.	6,4.	21,1.	. . . .	Blanchet et Self.
Essence de girofle. . . . .	70,04.	7,88.	22,08.	. . . .	Dumas
Essence de cannelle . . . . .	78,1.	10,9.	11,0.	. . . .	Gobel.
Essence d'amandes amères . .	70,5.	5,7.	14,7.	. . . .	Wöhler et Lieb.
Huile de menthe poivrée . . .	75,1.	13,4.	11,5.	. . . .	Gobel.
— laur. cinnamom . . . . .	78,1.	10,9.	11,0.	. . . .	Id.
— — cassia . . . . .	76,7.	9,7.	15,6.	. . . .	Id.
Camphre . . . . .	74,38.	10,67.	14,61.	0,34.	Saussure.
Id. . . . .	74,67.	11,24.	14,09.	. . . .	Gobel.
Id. . . . .	81,765.	9,702.	8,535.	. . . .	Liebig.
Créosote. . . . .	76,2.	7,8.	16,0.	. . . .	Ettling.

*Observations théoriques.*

ance complète de l'oxygène dans les huiles volatiles et sa présence dans les huiles fixes, de ces anomalies qu'on pourrait expliquer en disant que l'oxygène a disparu, en analysant les huiles dont l'analyse élémentaire ne s'explique pas. Comment concevoir, en analysant d'un ordre de substances dont les huiles fixes et l'huile concrète de rose, possèdent, la même composition élémentaire du gaz, et dont les autres, qui possèdent les mêmes propriétés génériques, présentent la composition élémentaire des huiles volatiles (3723) ?

Qu'il en soit, les huiles essentielles de rose sont un carbure d'hydrogène ; les autres sont des carbures hydratés par l'absorption successive de l'oxygène atmosphérique. Les autres diffèrent entre elles proviennent des huiles fixes, de sucre, de graisse, variables selon les espèces de plantes d'où on les extrait.

La térébenthine et le citron, en absorbant lentement l'oxygène à l'air, d'une cave ; et dans ce cas, d'après Persoz, au bout d'un à deux

ans, elle donne une matière cristalline particulière analogue aux huiles concrètes, fusible à 150°, volatile sans décomposition entre 150 et 165°, soluble dans l'éther, l'alcool, les huiles grasses, dans 12 fois son poids d'eau bouillante, et seulement 200 fois son poids d'eau froide. Il est certain que toutes les huiles essentielles, placées dans les mêmes circonstances, donneraient des produits tôt ou tard identiques.

3899. Au reste, tout ce que nous avons dit à l'égard des huiles grasses, relativement aux caractères spécifiques trompeurs que peuvent leur imprimer les bases, les acides, les sels, les substances organiques enfin qu'elles sont en état de dissoudre (3748), et surtout relativement à leur métamorphose en substances organisatrices (3728), s'applique avec autant de justesse aux huiles volatiles. Il est même possible que, par la marche philosophique de la nouvelle chimie, on arrive un jour à prouver que les différences observées entre les huiles fixes et les huiles volatiles tiennent à la nature des sels, alcalis ou acides qui y sont respectivement en solution ; ce qui ne doit pas nous dispenser de signaler les différences spécifiques des huiles volatiles les plus répandues dans le commerce, on les trouvera dans le tableau suivant :



[illegible]





§ II. *Extraction des huiles volatiles.*

5900. Les huiles volatiles abondent dans tous les organes tendres et colorés des plantes. Chez les plantes odoriférantes, telles que les labiées, elles se trouvent dans la tige et dans les feuilles; chez les ombellifères, dans les semences en général; chez d'autres dans les pétales; l'oranger en offre de trois espèces différentes (5899), dont l'une réside dans les feuilles, l'autre dans les fleurs, et la troisième dans le zeste de l'orange. Elles servent, dans ces organes, de véhicule à la substance odorante et de récipient à la matière colorante, ainsi qu'aux principes actifs qui caractérisent l'espèce de végétal; trois sortes de corps qui, en échappant à l'analyse, semblent faire partie essentielle de l'huile volatile. Quant à celle-ci, je suis porté à croire qu'elle est aussi uniforme, chez les divers végétaux, que l'huile grasse; et que toutes ses différences réelles résident dans le plus ou moins de solubilité et le plus ou moins de fluidité de ses molécules.

5901. On extrait les huiles volatiles ou en grand pour les besoins du commerce, ou en petit pour les études du laboratoire.

5902. En petit, on les extrait par l'éther et par l'alcool, que l'on fait évaporer.

5903. En grand, on extrait les unes par expression et le plus grand nombre par la distillation.

5904. On extrait, par expression, du zeste qui la renferme, l'huile volatile de bergamote et celle du citron. Cette huile jaillit au dehors par la pression seule des doigts.

5905. Pour obtenir par distillation l'huile volatile d'une plante, on place celle-ci, ou l'organe spécial qui possède l'huile, dans la cucurbite d'un alambic avec de l'eau et du sel marin; et de crainte que la plante, en s'attachant aux parois du vase, ne vienne à brûler, et à altérer, par les produits de la combustion, la pureté de l'essence, on a soin de l'éloigner des parois par un diaphragme à jour. L'eau est destinée à maintenir la température à un degré constant et à s'opposer à l'ébullition de l'huile, qui a lieu à 150°. Le sel marin est destiné à retarder l'ébullition de l'eau, qui, par ce mélange, n'a lieu qu'au-dessus de 100°. L'eau et l'huile volatile se rendent à la fois dans un récipient muni à sa base d'un goulot qui monte obliquement jusqu'à une certaine hauteur du vase; de cette manière, l'eau ne s'élève jamais au-dessus de la ligne qui passe par l'ouverture du goulot, et elle s'écoule à mesure que cette ligne est surmontée; l'huile volatile, au contraire, la

surmante et ne peut plus s'évaporer. Une quantité se dissout dans l'eau et l'aromatise même le moyen dont on se sert pour se servir des *eaux aromatisées*. Mais quand (telle que la rose) renferme peu d'huile essentielle, et qu'on ne veut point en perdre, on distille alors avec une eau qui, déjà aromatisée, est incapable de se charger d'une nouvelle quantité d'huile essentielle.

5906. On retire l'essence de térébenthine en distillant avec de l'eau la térébenthine telle qu'elle découle des arbres résineux, et surtout *pinus maritima*.

5907. L'essence de jasmin est si fugace pour l'extraire et la recueillir avec succès, qu'on a recours à un procédé tout particulier. On cure une boîte de fer-blanc d'une capacité convenable, et on y empile alternativement des morceaux de drap de laine blanche et des couches de fleur de jasmin, jusqu'à ce que ces couches soient saturées de fleurs et de draps aient rempli le bocal. On presse alors au moyen du couvercle, qui est hermétiquement fermé. On retire au bout de vingt-quatre heures, on les presse par des fleurs fraîches, et ainsi de même, jusqu'à ce que l'huile fixe soit bien chargée d'essence. On met les morceaux de drap dans l'alcool, on les exprime et on soumet à la distillation le mélange. L'alcool se rend dans le récipient prégné du principe odorant, et c'est ce qu'on vend chez les parfumeurs sous le nom d'essence de jasmin. Les essences de lis, de rose, et de violette, se préparent de la même manière pour la toilette; mais on les obtient par la distillation à l'eau.

5908. La *créosote*, substance tant connue depuis quelques années, ainsi que les substances nouvellement signalées par les praticiens, est une huile essentielle. Reichenbach a découverte dans les produits de la distillation du goudron, du bois, ou pyroligneux brut. On distille le goudron jusqu'à ce qu'il ait au moins atteint la consistance de poix. La liqueur qui passe dans le récipient se partage en trois couches, dont l'une est la plus légère, et placée entre les deux autres qui sont plus pesantes; on prend la couche inférieure, on la sature avec du carbonate de potasse, on la repose, et on décante l'huile qui se trouve au-dessus de la distillation, et on donne des produits plus légers que l'eau.

; puis une liqueur plus pesante que l'eau et que l'on agite à plusieurs reprises avec le phosphorique étendu ; on continue ainsi qu'elle communique à l'eau une densité. On la distille avec une nouvelle charge d'acide phosphorique, en de cohabiter de temps en temps. Le produit rectifié, est incolore ; il contient un peu de créosote, mais il renferme en même temps du potasse, et on le mêle avec la potasse d'une densité de 1,12 qui dissout la créosote sans l'attaquer. Après l'opération qui se rassemble à la surface, la dissolution alcaline au contact de l'air pendant quelques temps pour qu'elle noircisse par l'absorption d'une matière étrangère : lors de l'acide sulfurique en quantité suffisante la créosote redevient libre, on la distille. On répète le traitement avec l'acide sulfurique, et jusqu'à ce qu'elle brunisse plus à l'air et prenne une odeur. On la dissout alors dans la potasse concentrée et on la soumet à une nouvelle distillation. Enfin on la redistille pour la purifier, en rejetant les premières portions qui renferment beaucoup d'eau. Pour l'extraction du pyroligneux, on dissout dans le sulfate de soude jusqu'à complète saturation. L'huile qui se sépare et surnage est abandonnée quelques jours, pour sécher une nouvelle quantité d'acide et de soude. On la sature à chaud par du potasse ; on la distille avec de l'eau ; la liqueur obtenue est d'un jaune pâle : on la rectifie par l'acide phosphorique, comme on vient du goudron.

Après tous ces traitements si compliqués, on voit évidemment que s'il est une substance essentielle, c'est certainement la *créosote*, ainsi nommée parce qu'elle se fixe à un haut degré la propriété de se fixer à la viande, est une substance oléagineuse, d'une saveur caustique et brûlante, dépit des distillations successives, elle est certainement de l'acide phosphoreux, de l'acide sulfurique, etc.), pénétrante et désagréable qui rappelle la viande fumée. Elle entre en décomposition, à 203°, sous la pression de 720. Elle dissout l'iode, le phosphore à chaud ; le potassium s'y dissolvant. Avec la potasse et la soude,

elle forme deux combinaisons, l'une anhydre, de consistance oléagineuse, et l'autre hydratée, qui se présente sous forme de petites paillettes cristallines, blanches nacrées. Toutes les deux sont décomposées par les acides les plus faibles, même par l'acide carbonique, qui s'empare de la base. L'ammoniaque s'y dissout instantanément à froid, et l'on ne parvient jamais à l'en isoler complètement. L'oxyde de cuivre s'y dissout aussi, et lui communique une couleur d'un brun chocolat. Les acides acétiques et autres acides organiques s'y dissolvent à froid ou à chaud.

3911. Les huiles essentielles, surtout les huiles vireuses, parmi lesquelles le camphre occupe le premier rang, sont éminemment antiseptiques, vermifuges, et doivent être prescrites contre toutes les maladies contagieuses, avec les modifications qui ont pour but de les mettre en contact immédiat avec le siège de la maladie (3061). Ce n'est pas par une autre propriété qu'elles nous paraissent antispasmodiques, stomachiques et calmantes. Les dames du Midi, les religieuses surtout, font une grande consommation d'eau de fleurs d'oranger sucrée, contre les maladies hystériques, qu'elles désignent sous le nom de *vapeurs*. Dans le Nord, l'eau de fleurs d'oranger est remplacée par l'eau de mélisse ou des carmes, en ce dernier cas.

§ III. *Examen des nouvelles théories auxquelles ont donné lieu certaines réactions des huiles essentielles.* (Camphène, Camphogène, Citrène, Pencyle, Dadyle, Citronyle, Citryle, Benzoyle.)

3912. Kind découvrit qu'en faisant passer du gaz acide hydrochlorique à travers 100 parties d'essence purifiée de térébenthine, et entourée d'un mélange de glace et de sel, l'huile absorbe près du tiers du poids de cet acide, et se prend en une masse cristalline et molle, dont on sépare, en la faisant égoutter pendant quelques jours, environ 30 parties d'un liquide incolore, acide, fumant, chargé de beaucoup de cristaux, et 110 parties d'une substance blanche, grenue, cristalline, volatile, dont l'odeur est camphrée ; c'est à cette substance qu'on a donné le nom de *camphre artificiel*. On le purifie en l'exposant à l'air sur du papier joseph, en le lavant à l'eau et à l'alcool, le faisant cristalliser dans ce dernier liquide, et le desséchant dans le vide ou par la fusion à une douce chaleur. Le camphre



artificiel est évidemment (3755) un mélange d'huile de térébenthine et d'acide hydrochlorique, quoiqu'il ne rougisce pas la teinture de tournesol; car par la distillation, l'acide hydrochlorique se dégage en partie et est mis en liberté. Il se dissout en totalité dans l'alcool, d'où l'eau le sépare sans altération. L'acide nitrique le décompose à chaud, avec dégagement de chlore. L'acide acétique ne l'attaque pas. Les alcalis n'en séparent l'acide qu'avec beaucoup de difficulté; car, pour attaquer l'acide dissous dans une huile, il faut plus de temps que pour attaquer un acide dissous dans l'eau. En mêlant le camphre artificiel avec trois fois son poids de chaux vive ou de baryte, et distillant le mélange au bain d'huile, le chauffant le plus rapidement que possible, et redissolvant le produit huileux plusieurs fois de suite sur de nouvelles quantités de bases, on obtient la substance oléagineuse que Dumas a proposé de nommer *camphogène* ou *camphène*, quand on la retire de l'essence de térébenthine, et *citrene* quand on la retire de l'essence de citron. Wöhler et Liebig ont, de leur côté, donné le nom de *benzoylé hydratée* à l'essence d'amandes amères, purifiée, liquide; celui de *benzoyne* à l'essence concrète; ceux de *hydrochlorure*, *bromure de benzoylé*, aux mélanges de chlore et de brome avec cette essence. Blanchet et Sell ayant vu le produit de la distillation se partager en deux couches oléagineuses, dont l'une est susceptible de bouillir à 145° et l'autre à 154°, ont proposé d'appeler la première *dadylé*, et la seconde *peucylé*, quand ils les ont extraites de l'essence de térébenthine, et les noms de *citronyle* et de *citrylé* quand ils les ont extraites de l'essence de citron. A ce prix, chaque essence donnera lieu à une ou deux créations nominales terminées en *ène* ou *yle*, à mesure que les auteurs, partisans de vieilles méthodes de nomenclature, s'aviseront de traiter par la chaux vive chaque essence en particulier.

5915. Mais d'abord la terminaison en *ène* est ici un double emploi de la terminaison en *one*, que les auteurs ont assignée au produit de la distillation des substances organiques volatiles par la chaux vive (3782); et, pour être conséquents avec eux-mêmes, ils auraient dû désigner leur substance prétendue nouvelle, par les mots de *camphone* et de *citronne*. Ensuite le camphogène ne diffère de l'essence de térébenthine rectifiée, que comme un produit pris dans le récipient diffère du même produit existant dans la cucurbite, c'est une différence de déplacement; et c'est ce

que Dumas a eu plus tard l'occasion de proposer; en sorte que, pour ne pas tout cette innovation nominale, il a proposé d'appeler l'essence de térébenthine rectifiée du camphène pur. Mais l'essence de camphène pouvant être considérée avec raison comme un carbure d'hydrogène pur, il s'ensuit que l'essence sera du carbure d'hydrogène camphène, et que la nomenclature posée pour désigner exactement la composition que le camphène, et que est dans sa capacité de saturation, qu'elle est de celle du camphène; l'essence de camphène étant deux fois plus d'acide hydrochlorique que l'essence de térébenthine. Or le caractère de l'essence de citron et de camphène d'une substance nouvelle, et il n'y a rien d'extraordinaire qu'une huile essentielle (5897) ait, pour les acides, une capacité de saturation double d'une essence anhydre. Les essences obtenues par Blanchet et Sell ont la même huile à deux états différents.

5914. Ainsi, inconséquence et légère nomenclature, fausses idées dans l'usage, faut donner un nom nouveau à un mélange d'acide hydrochlorique et d'huile essentielle, assigner un à toute dissolution nouvelle d'une substance quelconque dans la même huile, et dire *camphre artificiel*, en effet, n'est pas une chose qu'une dissolution de ce genre soit absurde de comparer ces sortes de choses à la combinaison saline du même acide avec une base inorganique, et de dire *hydrochlorure de camphène*, *sulfate de camphène*, *camphène*, etc., comme on dit *hydrochlorure de potasse* et de *chlorure de sodium*. La ressemblance des noms impliquerait la même chose. Le phénomène du camphre a été étudié dans le cas de mettre la philosophie sur la voie de l'unité, n'a servi qu'à multiplier les méthodes académiques qu'à compliquer un fait par elle-même fort simple. L'acide hydrochlorique, nous l'avons déjà fait remarquer, a la propriété de modifier et de changer les propriétés odorantes des substances organiques; si cet acide communique à l'huile de la camphène l'odeur du camphre, il doit paraître plus probable que le camphre est redevable de son odeur à une quantité, si minime qu'elle soit, d'acide ou d'un hydrochlorate ammoniacal, que plus que probable que les odeurs caracté-

essences leur sont communiquées par ces étrangères à leur composition. de bonnes raisons d'affirmer qu'en les chacune en particulier, avec diverses e hydrochlorique ou hydrocyanique, t à les transformer, sous le rapport s unes dans les autres, de la manière use et la plus illimitée; et l'on serait alors à admettre ce principe incon- os yeux, qu'il n'existe qu'une seule elle en réalité, se modifiant à l'infini re la plus variable, par l'action des

shier et Liebig, en traitant l'huile amandes amères par la chaux vive, un produit distillé, qui n'est évidem- l'huile rectifiée. Ils ont donné à ce un de *benzoyle*, comme ils auraient *bensoone* (3913). D'après eux, ce nre aurait pour formule :  $C_{28}H_{10}O_2$ , lieu : 1° à de l'*hydrure de benzoyle*, it à un atome d'hydrogène, hydrure t autre que l'huile essentielle d'a- ères purifiée; 2° à un *chlorure de* and on fait passer un courant de ers l'huile essentielle purifiée; 3° à du de l'*iodure de benzoyle*, en traitant la ce par le brome ou par l'iode; 4° à du *benzoyle*, quand on traite le *chlorure* par le *sulfure de plomb*; 5° à du *benzoyle*, en distillant le chlorure de le cyanure de mercure; combinai- es auteurs donnent la composition rec des lettres et des exposants algé- ariables dans les livres, mais, n'en chimie, infiniment variables dans la ces prétendues combinaisons salines de simples dissolutions d'un gaz dans , dont la capacité de saturation aug- minue selon qu'elle a plus ou moins xygène. Il est inutile de transcrire s, qui s'obtiennent d'un trait de ffacent du trait suivant.

tre le *benzoyle*, nous avons aussi , substance concrète, isomérique, auteurs précédents, avec l'essence amères pure, et qu'on obtient, en t cette essence quelques semaines sur ion de potasse caustique, à l'abri de e l'air. Elle est alors colorée en jaune, état, nous osons le déclarer, elle ne moins qu'isomérique avec l'essence des amères; mais aussi ce n'est pas

dans cet état que les chimistes l'ont analysée. Pour la dépouiller de sa coloration, ils l'ont dis- soute dans l'alcool bouillant, auquel on ajoute du charbon animal; ils l'ont fait cristalliser à plu- sieurs reprises, et lui ont restitué ainsi, à leur insu, toute la quantité du principe aqueux que la potasse caustique lui avait soustraite. Cette substance est cristalline, elle fond à 120°, elle est insoluble dans l'eau froide, légèrement soluble dans l'eau chaude, d'où elle se sépare par le refroidissement en aiguilles cristallines; elle se dissout dans l'alcool plus à chaud qu'à froid.

3917. L'*essence de cannelle*, d'après les mêmes principes, a eu sa *cinnamyle*, analogue au *peucyle*, au *benzoyle*, etc. Cette substance est due aux travaux de Péligot et Dumas, qui, fidèles à leur no- menclature, auraient dû l'appeler *cinnamène*, synonyme de *camphène* et de *citrène*. Les mêmes auteurs ont nommé *chlorocinnose* la prétendue combinaison de chlore avec l'huile essentielle de cannelle; et encore cette fois ils ont péché contre leur nomenclature; ils auraient dû nommer cette combinaison *chlorure de cinnamyle*; mais le mot n'aurait pas eu un air de nouveauté qui fait tout le prix de ces sortes de créations nominales. Sous la plume des mêmes auteurs, l'essence de girofle a obtenu les honneurs de deux créations nominales, l'*eugénine* et la *caryophylline*, deux nouvelles infidélités à la nomenclature, qui exige impérieusement que l'eugénine se nomme ou *eugénène* ou *eugényle*, et que la *caryophylline* se nomme *caryophyllène* ou *caryophyle*. La première se dépose d'elle-même de l'eau distillé de girofle, sous forme de lames cristallines, et possède, d'après Dumas, un atome de moins d'eau que l'essence elle-même; la seconde existe à l'état de petits cristaux dans certaines variétés de girofle, et particulièrement dans celui des Moluques.

3918. Le champ est ouvert et l'horizon est large; chaque huile essentielle est appelée à four- nir à la science deux ou trois, au moins, décou- vertes de ce genre; et tôt ou tard, vu le nombre des combinaisons atomistiques auxquelles chacun de ces produits se prêterait de la meilleure grâce du monde, il sera nécessaire d'opérer, dans la chimie organique, un démembrement consacré aux huiles essentielles exclusivement, et qui prendra le nom de *chimie oléopténique*.



## DEUXIÈME GENRE.

## RÉSINES.

3919. Les résines ne diffèrent essentiellement des huiles volatiles concrètes, dont elles ne sont qu'une modification, qu'en se décomposant; car autrement, par leur solubilité dans l'alcool et dans l'éther, les huiles grasses, l'huile de pétrole, la potasse et la soude, par leur insolubilité dans l'eau, et surtout par leur composition élémentaire, les résines sont des huiles essentielles.

3920. Les résines sont des substances solides, cassantes, inodores, insipides ou âcres, plus pesantes que l'eau, en général diaphanes et d'une couleur jaunâtre; elles sont, le plus grand nombre, électro-négatives par le frottement; quelques-unes, par exception et par suite de quelque mélange, sont indifférentes.

3921. Les acides hydrochlorique et acétique concentrés, mais surtout l'acide sulfurique, dissolvent les résines sans les décomposer; car l'eau les en précipite sur-le-champ avec leurs premiers caractères. L'acide nitrique, au contraire, les attaque avec violence et avec dégagement de gaz nitreux; il se forme une substance visqueuse après l'évaporation, d'un jaune foncé, également soluble dans l'alcool et dans l'eau, et qui, chauffée avec une égale quantité d'acide nitrique, prend peu à peu tous les caractères du tannin.

3922. Les résines dissolvent et le soufre et le phosphore; quand la chaleur les a rendues liquides, elles s'unissent aux bases sans aucune espèce de saponification (1071); car on les sépare de ces bases aussi peu acides qu'auparavant. Unverdorben avait considéré quelques résines comme des acides, en se fondant sur leurs propriétés électro-négatives. Il avait désigné un *acide pinique*, un *acide silique*, et un *acide colopholique*; il paraît avoir abandonné entièrement cette manière d'envisager le rôle que jouent ces substances dans leur combinaison avec les bases. Mais les chimistes ont repris cette opinion, et ils admettent des résines acides et des résines neutres; les résines acides, d'après eux, formeraient avec les bases des combinaisons salines soumises aux mêmes lois que les véritables sels.

3923. On obtient ces combinaisons en traitant,

par un acétate, une dissolution alcoolique de résine. Les auteurs les désignent sous le nom de résinates.

3924. Les résines pouvant être considérées comme des transformations des huiles essentielles sous l'influence d'un gaz lentement agissant, on doit leur appliquer les principes, dont on a déjà fait l'application aux huiles grasses, et établir d'avance que chaque résine subit une série de dégradations telles, qu'il est impossible de trouver entre elles des lignes de démarcation bien définies. Aussi les chimistes ont-ils observé depuis longtemps que les résines sont des mélanges de diverses résines, dont lesunes sont solubles dans l'alcool froid, les autres dans l'alcool chaud, d'autres dans l'huile de pétrole ou le térébenthine (\*); et c'est à la faveur de ces mélanges qu'Unverdorben est parvenu à isoler quelques espèces de résines de la même substance. On désigne chacune d'elles par une lettre du grec; cette nomenclature est parfaitement en harmonie avec la manière dont nous avons vu la formation successive de ces nuances. On est pourtant bon de faire observer que, si l'on voulait préciser les caractères de ces résines par vingt-quatre lettres de l'alphabet ne plus. Ce qui vient encore à l'appui de cette nomenclature, c'est l'énorme variabilité des caractères généraux que présentent les résines, espèces de végétaux, selon les individus, et selon l'époque à laquelle s'est faite l'analyse. Aussi est-il rare de rencontrer quelque analogie entre les résultats obtenus par des analyses différentes.

3925. Nous ne possédons la composition élémentaire que des résines suivantes :

Résine du pin ou colophane.	Carb.	H <sub>2</sub> dr.	O
Colophane purifiée par l'huile de pétrole.	75,944	10,719	13,337
Colophane purifiée par d'abord à l'eau, ensuite à l'éther.	77,402	9,551	13,047
Résine de coloph.	79,655	10,080	10,265
	79,15	9,93	10,92

(\*) Bonastre a donné le nom de *sous-résines* à la portion d'une résine qui ne se dissout que dans l'alcool bouillant, et qui s'en précipite par le refroidissement en espèces de cristallisations. Nous dirons de cette stéarine des résines, si je puis

m'exprimer ainsi, ce que nous avons dit de la résine elle-même. Si le plus ou moins de solubilité dans l'alcool bouillant était un caractère distinctif suffisant, il faudrait mettre bien des sous-résines différentes dans de la

	Carb.	Hydr.	Oxyg.	
ni . .	82,29	11,11	6,60	H. Rose.
pahu.	79,26	10,15	10,59	Id.
. . .	76,811	12,683	10,506	G. L.

et Thénard.

se de Blanchet et Sell la théorie atome-édit la formule suivante :  $C^{20}H^{16}O$ , qu'elle assigne au camphre (3912). Si l'analyse avait eu lieu au moyen de l'analyse de Gay-Lussac ou de Saussure, la théorie aurait été celle de Blanchet ; car l'essence est l'éclectisme (3823). Si on tenait à ne pas donner le coup de pouce au trouverait que l'analyse de Blanchet formule  $C^{21}H^{16}O$ , celle de Gay-Lussac  $C^{20}H^{17}O$ , celle de Saussure à la formule  $C^{208}H^{162}O^{10}$ , à la place de la formule  $C^{171}H^{153}O^{13}$ , et à la place de la troisième formule, celle qui, à la faveur d'un calcul, pourra le mieux s'accorder avec les autres caractères. Et si au lieu d'admettre la meilleure ; on ne reconnaît pas les autres caractères. Et si au lieu d'admettre, comme les chimistes français, on prend le poids de l'atome du carbone = 76,

comme le font les Allemands, la formule changerait encore, en n'affectant C que de la moitié de son exposant. Au lieu de  $C^{20}H^{15}O$ , par exemple, on aurait  $C^{10}H^{15}O$ .

3926. Les pharmaciens ont distingué deux espèces de résines ; les *résines* proprement dites, et les *baumes*. Les baumes sont des résines solides ou liquides qui contiennent de l'acide benzoïque. Les chimistes allemands les divisent en *baumes naturels* et *résines dures*. Les baumes naturels sont des résines qui, à la faveur d'une certaine quantité d'huile volatile à laquelle elles sont associées, restent molles ou liquides.

3927. On extrait les résines par incision (3332) ; elles coulent dissoutes dans l'huile volatile, dont elles ne sont qu'une transformation, et dont on les débarrasse par la distillation. Quelques-unes découlent spontanément par exsudation. Or les huiles essentielles tenant en dissolution diverses substances étrangères et des sels même, il est impossible que les résines ne soient pas à leur tour de semblables mélanges ; et c'est peut-être à leur mode d'association avec ces corps étrangers, et ensuite à la nature diverse de ces corps, que ces résines sont redevables et de leurs caractères spécifiques entre elles et de ceux qui les distinguent des huiles essentielles (3919).

3928. Nous nous contenterons de signaler, dans un tableau, les principaux caractères des résines les plus connues :



RÉSINES.	EXTRAITES des	COULEUR.	ODEUR.	SAVEUR.	PESANTEUR spécifique.	CONSISTANCE.	RENFERMENT.	EMPLOYÉS.
Baume de copahu.	<i>Copaifera officinalis</i> .	blanc jaunâtre.	forte.	âcre et amère.	0,950	d'huile.	. . . . .	quelques-unes en médecine, et le plus grand nom- bre à faire des vernrs.
Baume de la Mecque.	<i>Myrrisapobalsamum</i> .	limpide.	suave.	<i>Id.</i>	0,950	<i>Id.</i>		
Baume du Pérou.	<i>Myroxylum peruvianum</i> .	jaunâtre.	agréable.	âcre.	1,15	dure.	acide benzoïque.	
Tolu.	<i>Toluifera balsamum</i> .	jaune clair.	de citron et de jasm. lég.	échauffante.	. . . . .	<i>Id.</i>		
Copale.	<i>Rhus copallinum</i> .	nulle.		. . . . .	1,045 1,139	<i>Id.</i>		
Térébenthine(*).	pin et sapin.	gris jaune.	faible.	amère et brd. lante.	. . . . .	du miel.	acide succinique.	
Benjoin.	<i>Syrax benzoin</i> .	brun rougeâtre.	de vanille.	suave.	1,063 1,092	solide. cassure conchoïde. en grains.	18 pour 100 d'a- cide benzoïque.	
Sandaraque.	<i>Thuya articulata</i> .	blanc jaunâtre.	nulle.	. . . . .	. . . . .			
Mastic.	<i>Pistacia lentiscus</i>	jaunâtre.	agréable.	. . . . .	. . . . .	<i>Id.</i>		
Dammara.	<i>Pinus dammara</i> .	légèr. jaunâtre.	nulle.	insipide.	1,097 1,125	cassante.		
Sang-dragon.	<i>Pterocarpus draco</i>	brun foncé..	<i>Id.</i>	<i>Id.</i>	1,196	à cassure terne.	un peu d'acide ben- zoïque.	
Gayac (**).	<i>Guajacum officinale</i> .	vert jaunâtre.	<i>Id.</i>	. . . . .	1,305 1,328	cassure brillante et verdâtre.	5,1 pour 100 de gomme.	

*de théorie de l'histoire des  
des grasses fixes ou volatiles.*

fit que le carbone s'associe à l'hy-  
certaines proportions, pour qu'il se  
essentielle réduite à sa plus grande  
sible. Dans cet état, elle est liquide,  
l'alcool et l'éther, qui offrent une  
analogie, insoluble ou peu soluble  
ez laquelle l'hydrogène est associé à  
d'oxygène proportionnelle au poids  
bone dans l'huile essentielle, et avec  
conséquent, l'huile essentielle n'a  
é.

l'huile essentielle possède une grande  
lissoudre, entre autres substances  
az, et parmi les gaz atmosphériques,  
ie, surtout à la lumière. A l'obscu-  
rtement porté à croire que l'azote  
la même manière que l'oxygène.  
ous occupons en ce moment que de  
le l'oxygène. Ce gaz ne saurait être  
se combiner; et comme il est sus-  
se combiner tout aussi bien avec  
u'avec le carbone, il ne tarde pas à  
dans l'huile essentielle, une quantité  
cide carbonique proportionnelle à  
sorbé. L'eau reste associée tout  
molécules oléagineuses; mais l'acide  
à cause de sa plus grande volatilité,  
grande partie; cependant il en reste  
pour que l'huile essentielle donne  
éactifs des signes sensibles d'acidité.  
ile essentielle devient un mélange de  
ces différentes : 1° huile essentielle  
acide carbonique; 3° huile essentielle

le essentielle hydratée est peu soluble  
essentielle anhydre, et d'autant moins  
tion d'eau augmente; la présence de  
nique est capable de rendre cette  
on plus soluble qu'elle ne l'est elle-  
a portion anhydre. Aussi, en traitant  
ntielles par un alcali ou un oxyde  
vient-on à opérer le départ des deux  
la portion fluide et de la portion

la solubilité des huiles essentielles  
augmente avec la proportion d'eau  
e plus en plus concrète; parce que  
hicule qui a de l'affinité pour l'alcool,  
l'intermédiaire aux deux substances.  
ète, parce qu'elle est hydratée, est

d'autant moins soluble dans l'huile essentielle  
anhydre, qu'elle est plus soluble dans l'alcool.

3935. De même que l'huile essentielle hydratée  
est concrète dans l'huile anhydre, de même l'huile  
essentielle anhydre se concrète pour ainsi dire  
dans l'eau; elle y perd de sa consistance et de sa  
fluidité, car elle s'y divise sans s'y dissoudre.

3936. Plus la quantité d'eau augmente, moins  
est volatile l'huile essentielle réduite à elle-même  
et sans autre mélange. Les mélanges sont dans le  
cas d'en augmenter ou d'en diminuer la volatilité,  
selon que les substances qui les forment sont  
elles-mêmes volatiles ou fixes.

3937. A un certain terme de la progression,  
l'huile essentielle est une résine; à un autre plus  
éloigné, elle est une huile fixe ou une graisse,  
c'est-à-dire qu'elle ne se volatilise plus qu'en se  
décomposant, et qu'en se séparant en plusieurs  
fractions d'elle-même.

3938. La transformation de l'hydrogène de la  
substance oléagineuse en eau par l'absorption de  
l'oxygène, ne s'arrête pas lorsque l'huile est par-  
venue au terme où elle prend le nom de graisse;  
et la progression continue tant qu'il reste de l'hy-  
drogène à oxygéner. Mais lorsque toute la quantité  
de l'hydrogène de la graisse est transformée en  
eau, la graisse est devenue une substance saccharine  
ou gommeuse.

3939. Nous décrivons ici ce qui doit se passer  
dans la nature qui développe, et non ce dont nous  
sommes témoins dans le laboratoire, qui paralyse  
et interrompt à jamais toute espèce de développe-  
ment. Nous prenons les termes isolés dans le labo-  
ratoire, nous les disposons, par la pensée, en  
série régulière, et nous arrivons ainsi à formuler,  
par une progression indéfinie, l'histoire des trans-  
formations de la molécule qui est appelée à s'or-  
ganiser en tissus.

3940. Ainsi, pour représenter les termes extrê-  
mes de la progression indéfinie par des chiffres,  
soit l'huile essentielle composée de 87,33 de car-  
bone, et de 12,67 d'hydrogène; que cette sub-  
stance ait fini par absorber 100 parties d'oxygène;  
100 parties de ce mélange se trouveront compo-  
sées de 43,67 de carbone, 6,33 d'hydrogène, et  
50 d'oxygène; ce qui est environ la composition  
élémentaire de la gomme, du sucre et du li-  
gneux (1115).

3941. Mais, pour arriver à ce terme, qui est  
celui de la substance apte à s'organiser, l'huile  
essentielle a passé par une progression indéfinie  
d'additions d'oxygène. Elle a été successive-  
ment:

÷ (CH = 100). (CH = 99 + O = 1). (CH = 98 + O = 2). (CH = 97 + O = 3).....  
(CH = 50 + O = 50).

3942. Or que fera l'analyse élémentaire qui cherchera à soumettre à ses pesées une substance ainsi progressive? elle constatera la composition d'un terme de la progression, et non la composition d'une combinaison invariable. Et peut-être dans vingt décompositions subséquentes, il ne lui arrivera pas deux fois de rencontrer le même terme, que le hasard lui avait fait rencontrer la première fois. On verra alors le chimiste différer du chimiste et différer de lui-même, se jetant dans de longues hypothèses et de plus longs calculs, pour réfuter un adversaire, et pour faire concorder ses propres résultats entre eux et avec ceux d'autrui; la science se hérissera de formules, dont le nombre augmentera sans fin avec les analyses, et même en raison de l'exactitude de l'observateur. La chimie n'avait tenu aucun compte de ces considérations; elle savait que les huiles essentielles et fixes absorbent de l'oxygène, d'autant plus qu'elles sont restées plus longtemps exposées à l'air; et tout à coup perdant de vue cette circonstance, elle constatait les différences dans la quantité d'oxygène, comme les signes de tout autant de substances *sui generis*. On aurait dit que la partie descriptive de la chimie et la partie analytique sont deux sciences divergentes, qui ne communiquent jamais ensemble et ne tendent jamais à s'éclairer mutuellement.

3943. Bien plus, la partie descriptive offre à son tour deux branches distinctes, comme deux sciences hétérogènes. Dans l'une, le chimiste essaye une à une les réactions des corps qu'il a sous la main, avec la substance qu'il étudie; et dans l'autre il prend les réactions de ces corps mélangés à son insu avec la substance isolément connue, pour des caractères distinctifs d'un principe immédiat et nouveau.

3944. Présentez-lui en effet un mélange intime de sucre et d'huile essentielle; ce mélange, également soluble dans l'alcool et dans l'eau, aura à ses yeux un caractère qui, n'étant plus celui ni du sucre, ni de l'huile, motivera la création d'une substance nouvelle. Un mélange d'huile grasse et de sucre sera nécessairement pris pour de la glycérine (3770).

3945. Mélangez avec l'huile essentielle un acide aussi volatil qu'elle, de l'acide acétique ou de l'acide carbonique, et ce mélange deviendra dans le laboratoire un acide *sui generis*.

3946. En mélangeant ensemble les résines so-

lides, les graisses et les huiles essentielles obtiendrez des produits, dont la fusibilité, solubilité dans l'alcool et dans l'éther varient selon les proportions employées; et que ces substances ne diffèrent entre elles, dans nos langues, que par les caractères de fusibilité et de solubilité!

3947. Mélangez avec l'huile essentielle l'azotate ou autre sel d'ammoniaque, vous aurez la satisfaction de léguer à la science une substance azotée et animale d'un caractère nouveau, sur une base organique, si le mélange est coagulé, une albumine ou un caoutchouc, si le mélange est ductile et élastique.

3948. En compliquant davantage le mélange et en l'imprégnant de quelques traces de colorante inorganique ou autres sels, vous aurez au subterfuge une illusion de plus, et la fraude moins suspecte.

3949. Or, quand l'analyse directe a été faite, et avertissements, la synthèse doit les avertissements présents à la mémoire; elle doit ce par soupçonner ce que l'analyse constatera à restituer à chaque substance, par la pesée des éléments d'un mélange qu'il n'est plus l'art de désassocier.

## § II. Applications.

3950. CAOUTCHOUC (3354). — Parmi les plus intéressants de ces mélanges, nous ne nous dispenser de faire l'histoire du caoutchouc ou gomme élastique, ou résine élastique, car le caoutchouc est le produit coagulé à l'acide de la sève cellulaire ou pseudo-vasculaire, dans les végétaux suivants : *Jatropha elastica*, *Castilleja*, *Cecropia peltata*, *Hippomane bicolorata*, *Ficus religiosa*, *Artocarpus integrifolia*, *Latexia elastica*. On l'obtient par incision des formes sous lesquelles il est répandu dans la nature sont tout à fait artificielles. Ce sont des poires creuses, que les Américains préparent par le moyen de moules pyriformes en terre, et qu'ils appliquent, après leur entière dessiccation, des couches de la sève, qu'ils font sécher, en exposant la poire à la fumée. La couche générale a acquis l'épaisseur nécessaire, on jette la poire dans l'eau, qui ramollit et permet d'en vider le sac résineux. Le caoutchouc noir du caoutchouc provient de la sève, dans laquelle il a été exposé. On trouve encore le caoutchouc sous forme de plaques épaisses et blanches, ou jaune pâle; on l'expédie au

feilles bien fermées; ce suc est d'un blanc opaque; il se couvre dans une couche de caoutchouc figé; il a une odeur de caoutchouc; sa densité spécifique est de 1,011,74; appliqué en couches minces sur un corps solide, il se fige dans la proportion de 45 pour 100 de caoutchouc; le suc offre un coagulum de caoutchouc qui nager à la surface du liquide. Si on agite le liquide occasionne un coagulum qui se dégage une odeur ammoniacale, mais ne le coagule pas. Si l'on ajoute du liquide à lui-même, il s'élève une mousse à la surface du liquide, qui devient limpide. L'eau dont on l'étend, ne change rien. On obtient le caoutchouc en pressant le suc avec 4 fois son volume d'eau, et percé au fond d'un trou, qu'on tient pendant 24 heures, terme au bout duquel le suc s'est rassemblé, comme une crème, et le liquide, que l'on soutire alors en pressant le fond du vase; mais dans cet état il est compacte que la crème, et se détache à la moindre agitation. Pour lui conserver sa cohésion et son élasticité, on le prive d'air en le pressant entre ses molécules, en le pressant entre du papier joseph, ou l'étendant sur des toiles poreuses; il devient bientôt d'une couleur brune, élastique, transparent et incolore comme du poisson; car il ne renferme que la seule substance du même pouvoir élastique, que l'on est entièrement privée d'air. Si, avant qu'il en ait été entièrement privé, on l'applique sur un moule, et qu'on le presse fortement, il en conserve la forme; sa densité spécifique est alors de 0,925, et augmente la consistance, sans le rendre cassant; la chaleur lui rend son élasticité naturelle. Il est insoluble dans l'eau même bouillante; il se blanchit seulement un peu dans l'eau; cependant il s'imbibe d'eau et y augmente de volume. A froid il acquiert jusqu'à 1/2 son volume dans l'huile de pétrole rectifiée, et se dissout en totalité à chaud; il est insoluble dans l'éther le dissout; l'alcool le précipite sous forme d'hydrate; la solution est incolore, et se précipite au fond la suie et les autres principes qui se trouvaient mélangés avec le caoutchouc; il se dissout dans les huiles empyreumatiques, dans les huiles grasses; et peut alors supporter sans se décolorer une température plus élevée; on peut le faire adhérer sur les surfaces des corps, mais il

n'y durcit qu'au bout de quelques années. Il est peu soluble dans l'alcool après avoir été fondu, ou dans les dissolutions d'alcali caustique.

Le *caoutchouc purifié* fournit à la distillation une huile empyreumatique et des gaz; mais les chimistes n'ont pas remarqué qu'il laissât dégager ni acide carbonique, ni eau, ni ammoniac. Le *caoutchouc brut*, dans les mêmes circonstances, donne à la distillation, de l'eau, du gaz acide carbonique, de l'ammoniac. Le caoutchouc est inaltérable à l'air, dans le chlore; l'acide sulfureux, l'acide hydrochlorique, l'ammoniac, le gaz silicofluorique, etc., ne l'attaquent pas, ce qui permet de l'employer à réunir les tubes de verre par un tube élastique. D'après Faraday, le suc d'où l'on tire le caoutchouc renferme sur 100 parties : 31,7 de caoutchouc, 1,9 d'albumine végétale et des traces de cire, 7,13 d'une substance azotée, amère, soluble, avec une couleur brune, dans l'alcool et dans l'eau, précipitable par le nitrate de plomb, 2,9 d'une substance insoluble dans l'eau, mais soluble dans l'alcool, et 56,37 d'eau, contenant en dissolution un acide libre qui précipite le nitrate de plomb, et colore en vert les sels ferriques. Il est impossible de ne pas voir dans les divers lots de cette analyse (3565), les mêmes substances mélangées en variables proportions, et rendues souvent solubles également dans l'eau et dans l'alcool, à la faveur d'un même menstrue acide. D'après les expériences de Faraday et Ure, le caoutchouc aurait à peu près la même composition élémentaire que l'essence de térébenthine, 87,5 de carbone, et 12,5 d'hydrogène, sans aucune trace d'oxygène. Mais ce résultat mérite confirmation; les analyses de Ure s'éloignent trop en général de celles des autres chimistes, pour qu'il ne soit pas possible de soupçonner que 3 à 4 d'oxygène sur 100 n'aient pu lui échapper.

3551. En comparant, avec ce qui précède, l'alinéa 3182, dans lequel nous avons tout aussi longuement décrit l'histoire des modifications successives et des caractères d'un mélange d'huile et de sucre exposé à l'air, on n'aura pas beaucoup de peine à concevoir la théorie et l'analogie du caoutchouc, et à se convaincre qu'en mélangeant ensemble une huile essentielle avec du sucre, un acide organique ou un sel ammoniacal et de l'albumine, on pourrait parvenir à produire un caoutchouc doué des principales qualités du caoutchouc naturel; or comme rien n'est plus commun qu'un tel mélange dans la nature végé-



tale, il s'ensuit que la liste des arbres, dont la sève donne un caoutchouc, n'est pas arrêtée à ceux que nous avons énumérés plus haut, et qu'on en trouvera des quantités plus ou moins appréciables dans la plupart de nos plantes indigènes.

5952. En effet, le mélange d'huile de colza et de sucre acquiert avec le temps une consistance gluante; et étendu sur les surfaces il acquiert en trois mois une dureté qui imite celle du vernis, et si le sucre est en petite proportion dans le mélange, ce vernis est inattaquable par l'eau. L'alcool même bouillant ne le dissout qu'en partie, et la portion respectée par l'alcool se dissout en partie dans l'éther, d'où elle se dépose par évaporation, sous forme gluante, qui ensuite ne se prend plus aux doigts et offre tous les caractères physiques du gluten. Ce caoutchouc déposé dans l'ammoniaque liquide a cédé, à ce menstrue, une portion de sa substance, et l'autre y a blanchi et s'y est gonflée. Par évaporation l'ammoniaque a déposé, sur le porte-objet du microscope, une couche de gouttelettes oléagineuses, de beaux globules et des cristaux entièrement semblables à ceux du vinaigre (5519). La portion redissoute ressemblait au gluten fraîchement malaxé, elle ne se prenait pas aux doigts; elle brunissait à l'air, et avait, à s'y méprendre, l'odeur de la farine malaxée sous un filet d'eau (1250). Déposés dans l'eau, les grumeaux de ce gluten artificiel ne donnaient pas les moindres signes d'alcalinité, après vingt-quatre heures de séjour dans le liquide; et cependant il suffisait de concentrer sur un morceau sorti de l'eau et de la grosseur d'un pois, les rayons solaires, au moyen d'une lentille, pour en dégager une fumée qui ramenait immédiatement au bleu le tournesol rougi par un acide; par la dessiccation, le papier réactif reprenait sa couleur rouge; mais si l'on continuait à le laisser exposé, imbibé d'eau, à la fumée produite par la concentration des rayons solaires, le papier redevenait de nouveau bleu, coloration qu'il a conservée, même après complète dessiccation. Un fragment de ce gluten insoluble dans l'eau s'est désagréé dans la potasse concentrée, et après quarante-huit heures tout s'était dissous à l'œil nu; mais au microscope, cette dissolution laiteuse apparaissait avec les caractères d'une suspension de parcelles savonneuses; étendue de cent fois environ son volume d'eau, l'opacité du liquide s'est affaiblie, mais n'a pas disparu complètement. L'acide sulfurique en a dégagé des bulles, et a précipité la substance oléagineuse en superbes globes, d'abord jaunes et ensuite rouges (5167)

opalins, et ayant en diamètre depuis 1/30 de millimètre (pl. 17, fig. 29).

5953. Nous avons donc retrouvé, dans ce mélange fort peu compliqué, d'huile, et d'ammoniaque, d'abord tous les caractères du gluten (1227), et ensuite un assez grand nombre de ceux du caoutchouc; et nous avons vu, ce que probable, qu'en employant au mélange une huile volatile au lieu d'une huile essentielle, nous serions arrivé à reproduire une identité complète.

5954. L'industrie a, depuis plusieurs années, tiré les partis les plus heureux de l'emploi du caoutchouc. On en forme, pour réunir les tubes de verre d'une manière flexible, des tubes élastiques, en rapprochant les bords d'un ciseau d'une bande de caoutchouc légèrement chauffé. La gomme élastique ordinaire sert à nettoyer le papier et à effacer les marques de crayon, à la mine de plomb. En ramollissant les tubes de caoutchouc dans l'eau bouillante, ou mieux dans de l'éther qui renferme de l'alcool, les distendant d'air, on leur donne une capacité qui permet de les employer à la conservation des tubes, des tubes flexibles pour les besoins de la chirurgie; on emploie à cet effet encore le caoutchouc laiteux tel qu'il nous est expédié dans des caisses, que l'on applique sur des moules de plâtre préalablement cuits au feu. Le plâtre absorbe l'eau du caoutchouc; se prend en une masse de plâtre, l'extérieure du moule. C'est par les mêmes procédés qu'on prépare les toiles vernies au caoutchouc, les dessus de table, que l'industrie est parvenue à livrer à des prix si modérés, après avoir porté la fabrication à un si haut point de perfection, sous le triple rapport de la solidité, de la flexibilité et de l'élégance des dessins. En principe, afin d'obtenir des tissus imperméables, on plaçait entre deux toiles une dissolution de caoutchouc dans l'huile empyreumatique, ou dans l'huile de charbon de terre, et on desséchait la toile au feu, ou au moyen d'un four à vent, ou au moyen d'un four à vapeur. On a fait passer la toile au laminage de caoutchouc, ou au moyen d'une dissolution potassique de caoutchouc. Enfin nous avons vu de belles bottes de caoutchouc, de couleur pourpre, qu'on enfile sur des perles, et qui servent de collier aux nègres. Ce sont des boules perforées de caoutchouc, enroulées dans de l'ambre.

5955. Il nous paraît probable que le vernis naturel avec lequel les Indiens de la provi-

ndent leur bois imperméable à l'eau ,  
ne du caoutchouc à un état beaucoup  
il ne nous arrive en Europe ; il res-  
gluten frais. Les Chinois possèdent  
is naturel qui est un mélange de ré-  
ssentielle et d'acide benzoïque. Peut-  
duirions-nous en France, en mélan-  
résine, de l'huile essentielle et de  
ue très-concentré.

— S'il est une de nos substances in-  
offre de l'analogie avec le caoutchouc,  
ment la glu que l'on retire des baies  
*um album*). Gluante et poisseuse ,  
it dans l'éther sulfurique et nitrique,  
l'alcool, ni dans l'éther acétique ,  
; et si on la mélange avec du sucre  
stance albumineuse acide, elle finit  
noisser les doigts et par offrir l'élas-  
utchouc (1597).

15. — L'art à imité, par des mélanges  
jués, les vernis que nous fournit la  
1 distingue de trois espèces: le *vernis*  
e *vernis à l'essence*, et le *vernis*  
il ne sèche qu'au bout de quelque  
eux premiers presque sur l'instant.  
*ernis à l'alcool* est un mélange de  
e sandaraque en poudre fine ou de  
e, de résine élémi, de camphre, de  
e en écailles, de térébenthine de  
aire, dissous à chaud dans l'alcool ,  
de déposer au fond du vase du  
in de faciliter la dissolution à une  
pérature et de diviser davantage le

ry donne les proportions suivantes :

	1 <sup>er</sup>	2 <sup>e</sup>	3 <sup>e</sup>	4 <sup>e</sup>	5 <sup>e</sup>
itré. . . . .	52	52	64	60	80
.....	0	5	0	0	4
.....	5	6	12	4	8
.....	0	0	2	0	0
.....	0		4	0	0
.....	0	0	1	0	0
en écailles.	0	0	0	7	8
de Venise					
.....	5	4	0	1	0
ssièrement.	4	4	4	4	0

des trois premières colonnes don-  
les plus limpides et ceux qui servent  
bjets de toilette, boîtes, couvertures  
ons, etc.; le quatrième est très-bon,  
le cinquième ne s'étend que sur le

— TOME II.

cuivre jaune, chauffé sur un grill avant et après  
le vernissage.

3960. Le *vernis à l'essence* est composé de 12  
parties de mastic pur en poudre, de 1 et demie de  
térébenthine pure, d'une demie de camphre en  
morceaux, de 5 de verre blanc pilé, et de 36 d'es-  
sence de térébenthine rectifiée, dans laquelle on  
opère la dissolution à chaud.

3961. Pour le *vernis gras*, on prend 61 parties  
de copal, que l'on fait fondre dans un matras à  
une chaleur convenable; on y verse alors 8 parties  
d'huile de lin ou d'œillette lithargyrée bouillante;  
on remue; et lorsque la température est descendue  
à 80° ou 60°, on ajoute au mélange 16 parties  
d'essence de térébenthine chaude; on passe dans  
un linge, et on conserve le vernis dans une bou-  
teille bouchée, mais à large ouverture. Ce vernis  
s'applique sur les voitures, le fer, le laiton, le  
cuivre, les ustensiles de fer-blanc.

3962. On colore tous ces vernis en rouge par  
le carthame, la cochenille, l'orcanette, le sang  
dragon, le santal; en jaune par la gomme-gutte,  
le safran; en vert par l'acétate de cuivre.

### TROISIÈME GENRE.

#### GOMMES-RÉSINES.

3963. Les gommes-résines sont, ainsi que  
l'indique leur nom, un mélange brut, en pro-  
portions variables, d'huiles volatiles, de substances  
gommeuses et de substances résineuses, et de  
quelques autres produits organiques qui décou-  
lent avec elles des vaisseaux incisés de la plante  
qui les produit (3102). Nous ne reviendrons pas  
sur ce que nous avons dit relativement au mode  
dont s'opèrent les mélanges, et il nous suffira de  
présenter les caractères des principales d'entre  
elles. Nous ne croyons pas devoir transcrire ici  
les nombres par lesquels les auteurs d'analyses ont  
déterminé les proportions des substances dont  
ils signalent l'existence dans les gommes-résines.  
Il suffit d'examiner comparativement les analyses  
de la même substance faites par des auteurs dif-  
férents, pour se faire une idée du peu de confiance  
que ces sortes de résultats peuvent inspirer. La  
gomme-résine de l'aloès, par exemple, renferme,  
d'après Trommsdorff, 75 sur 100 d'un principe  
savonneux amer, tandis que, d'après Bouillon-  
Lagrange et Vogel, elle renferme 68 pour 100  
d'extractif, etc. On s'expliquera facilement cette



discordance, en se rappelant ce que nous avons eu déjà bien des fois l'occasion de faire observer relativement à l'analyse des mélanges.

3964. GOMME-LAQUE. — C'est une sève cellulaire (3353) que les piqûres du *coccus lacca* font suinter des jeunes rameaux de plusieurs arbres des Indes orientales, tels que les *Ficus indica* et *religiosa*, *Rhamnus jujuba*, *Croton cocciferum*. On en trouve trois espèces dans le commerce : la LAQUE EN BATONS (*stick lac*), ou laque adhérant à l'écorce des branches ; LAQUE EN GRAINS (*seed lac*), ou laque détachée des branches, et que l'on a fait bouillir dans une dissolution de carbonate de soude ; LAQUE EN PLAQUES OU EN ÉCAILLES (*stell lac*), laque fondue, passée à travers une toile, et coulée sur une tige de bananier ou sur une pierre plate. La couleur en est variable, blonde, rouge ou brune. D'après Hatchett, elle renfermerait 90,5 de résine, 0,5 de matière colorante, 4,0 de cire, et 2,8 de gluten. Dans la cire rouge à cacher et de bonne qualité, il entre 48 parties de laque en écailles, 19 de térébenthine de Venise, 1 de baume du Pérou, le tout fondu avec 52 parties de vermillon, et jeté dans un moule de laiton. Dans la cire commune à cacher, la laque est remplacée par la colophane, et le vermillon par un mélange de minium et de craie. On remplace le vermillon par le cobalt pour la cire bleue, par le vert de montagne ou de cuivre pour la cire verte, par le chromate de potasse pour la cire jaune, et par le noir d'os bien lavé pour la cire noire.

3965. EUPHORBIE. — Extraite, par incision, de l'*Euphorbia officinarum* ; elle nous vient d'Égypte en larmes jaunâtres, inodores, friables, âcres et caustiques, irritant violemment l'odorat, lorsqu'elle est en poudre.

3966. GALBANUM. — Extraite, par incision et évaporation, du suc du collet de la racine du *Bubon galbanum*. Elle nous vient de l'Éthiopie en masses peu fragiles, roussâtres, opaques, d'une odeur forte, d'une saveur âcre et amère.

3967. GOMME-GUTTE. — Extraite, par incision, du *Cambogia gutta* ; elle nous vient des Indes orientales en masses d'un jaune brun à l'extérieur, et d'un jaune rougeâtre à l'intérieur, opaques, inodores, d'une cassure vitreuse, insipides d'abord, puis âcres et amères ; employée comme couleur jaune pour les lavis.

3968. MYRRHE. — Elle nous vient en larmes ou en grains de différents roussâtres et d'un jaune brun, plus transparents, à cassure vitreuse, agréable, d'une saveur âcre et amère.

3969. OLIBAN, ENCENS ANTIQUE. — Incision, du *Juniperus Lycia*, et d'autres auteurs de la *Boswellia serrata* de l'Afrique et de l'Arabie en masses plus ou moins transparentes, jaunâtres, d'une saveur amère et nauséabonde, dent en brûlant une odeur agréable.

3970. ASSA FOETIDA. — Sève gommeuse extraite par incision de la racine du *foetida*, qui nous arrive en larmes, souvent en masses d'un brun rougeâtre, larmes limpides, d'une saveur amère, odeur alliée, qui les fait rechercher par les Orientaux des climats brûlants, comme les *Assa* (3662), mais qui nous paraît étrangère à nous habitants du Nord.

3971. GOMME AMMONIAQUE. — Extraite par incision de la racine d'une ombellifère originaire, d'après Don, de la Perse, rasan, et dont l'auteur propose de faire le nom de *Dorema*, un genre voisin de celui de l'*Opoponax* ; elle nous vient des Indes en morceaux d'un blanc jaunâtre, très friables, d'une odeur désagréable, d'un goût légèrement âcre et amer. A la distillation elle fournit, sans se fondre, du gaz acide, une eau acidule contenant de l'acide, des huiles diverses, de l'hydrogène et laisse force cendres.

3972. OPOPONAX. — Extraite, par incision, de la racine du *Pastinaca opoponax* ; vient du Levant en larmes ou en grains, d'une odeur désagréable, d'une saveur âcre, friables, rougeâtres à l'extérieur, et plus sales à l'intérieur.

3973. SCAMMONÉE. — Extraite du *Scammonea* ; celle qui nous vient d'Alger est gris cendré, légère, friable, brillante, nous vient de Smyrne est noire, plus friable que la première, et beaucoup estimée.

3974. ALOES. — De l'*Aloe soccotrina*

les espèces : l'aloès soccotrin , l'aloès caballin , employés les deux médecine , et le troisième en médecine. L'aloès soccotrin est d'un rouge ni-transparent, friable, d'une saveur d'une odeur nauséabonde. L'aloès d'une couleur plus foncée et moins celle du précédent. L'aloès caballin est pur que les deux premiers.

#### QUATRIÈME GROUPE.

##### TANCES ORGANIQUES (378).

ances qui émanent 1<sup>o</sup> plus ou moins de l'élaboration des organes , mais sont aptes à former l'élément organique , au développement desquels on voit , soit en saturant les bases désignées , soit en éliminant , par voie de position , les éléments organisateurs ; et , soit ensuivie au dehors , par exhalation , une fois que leur influence que leur action est terminée ; 2<sup>o</sup> de l'origine spontanée ou artificielle des acides , et revêtent alors des caractères et des propriétés inutiles , nuisibles ou funestes à la vie . Nous les partagerons donc en deux groupes : en *produits de l'organisation* et en *produits de la désorganisation*.

#### PREMIÈRE SECTION.

##### PRODUITS DE L'ORGANISATION.

##### PREMIER GENRE.

##### ACIDES NON AZOTÉS.

Acides , fixes ou volatils , se trouvent combinés avec des bases ; nous ne nous occuperons que de leurs combinaisons que dans la partie du système ; ici nous ne devons nous occuper que de leur formation , de leurs caractères et de leurs propriétés.

Le nombre des acides organiques , dans la première édition de cet ouvrage , multiplié depuis plusieurs années ,

de manière à faire présager que , par suite de la direction imprimée à l'analyse végétale , par exemple , bientôt chaque espèce de plante finira par avoir son acide particulier. Certaines rétractions obligées (") n'ont pas ralenti l'ardeur de nos analystes novateurs , et la liste de ces équivoques produits reste encore ouverte à quiconque veut s'y faire inscrire. Mais ce que nous avons dit , dans divers endroits de cet ouvrage , au sujet des caractères illusoire , qu'un mélange de substances connues est capable de prêter à un acide déjà connu , se représente avec plus de force encore , quand il s'agit du mélange possible des acides entre eux ; et peut-être trouvera-t-on un jour que les acides organiques les plus généralement admis ne sont qu'un mélange de deux acides voisins sur la liste. Il arrive en effet un point d'association moléculaire , où les réactifs , qui agissent isolément sur chaque élément du mélange réduit à lui-même , sont impuissants pour en déceler la présence , quand il se trouve associé à un autre élément. L'acide acétique refuse de s'évaporer , quand il est intimement uni à la portion la moins phosphatée de l'albumine (3375), et l'albumine refuse de se coaguler par l'alcool , quand elle est unie , dans une certaine proportion , avec l'acide acétique (1535). En conséquence , l'alliance d'une résine (3919), d'une huile grasse (3719), d'une huile essentielle , de la gomme (3099) du gluten (1227) avec un acide connu , suffit pour déjouer l'action des réactifs ordinaires , et pour communiquer à un mélange les caractères les plus illusoire d'un acide nouveau. Il est encore une autre source d'illusions d'autant plus féconde que jamais l'analyse élémentaire n'a pris soin de s'en occuper ; je veux parler des bases terreuses ou métalliques , etc. , qui sont capables de se combiner en faible proportion avec un acide quelconque. »

3978. Ces idées ont remué l'esprit des chimistes ; les uns les ont adoptées , les autres ont cherché à les tourner ou à les traduire en d'autres termes ; Pelouze en fit l'application à la théorie des acides , que les chimistes appellent pyrogénés , et il pensa en avoir trouvé la loi générale dans la formule suivante : « Un acide pyrogéné quelconque , plus une certaine quantité d'eau et d'acide carbonique , ou l'un seulement de ces deux composés binaires , représente toujours la composition de l'acide qui l'a produit. » Cette loi , déjà trop compliquée pour

le encore sans doute le rapport pompeux de l'académie de pharmacie , sur la découverte , qui le lendemain se trouva n'être que

de l'acide hydrochlorique , dont l'auteur et le rapporteur avaient perdu les traces , ainsi que le leur démontra Robiquet.

être une loi générale, ne laisse cependant pas que d'offrir de nombreuses exceptions; et, outre l'eau et l'acide carbonique, la formation de ces acides ne laisse pas souvent que de laisser un charbon volumineux, et d'être accompagnée d'un dégagement d'huile empyreumatique; aussi à chaque acide il a fallu une dissertation spéciale pour faire concorder la loi avec les faits observés. C'est que les acides sont des mélanges plus variables que ne l'a pensé l'auteur, et que partant la loi de leur formation est beaucoup plus simple que la sienne; elle a pour formule un seul mot : *mélange*, et elle s'applique à tous les acides fixes ou pyrogénés. Et ici nous ne parlerons pas de ces mélanges grossiers, dont nous croyons avoir fait suffisamment justice, en nous occupant des prétendus acides *ulmique* (1138), *subérique* (1125), *lactique* (3375), *mucique* (3105), *nitro-leucique* (1587), etc. Nous ne parlerons pas non plus des acides gras (3787),

qu'avec une larme d'acide acétique et la petite graisse venue nous pouvons reproduire de ces pièces, de manière à tromper la sagacité du chimiste le plus expérimenté sur le sujet en question. Ces acides ne tiennent plus à la chimie que par le stéréotypage des livres universitaires. Mais nous arrêtant à la liste des acides plus connus dans leurs caractères, et plus cachés dans leur origine, il nous sera facile aujourd'hui de comprendre, comment, avec un seul, on peut créer les uns après les autres, en les combinant avec l'une ou l'autre des substances que nous avons décrites dans les trois groupes précédents de cette classification. Pour que la démonstration soit complète, il faut qu'elle s'applique avec égal succès et à la *composition élémentaire* et aux *réactions* de chacun de ces acides. Nous diviserons en conséquence en deux paragraphes distincts.

I. TABLEAU COMPARATIF DE LA COMPOSITION ÉLÉMENTAIRE  
DES PRINCIPAUX ACIDES.

3079. Acides.	Carbone.	Oxyg.	Hydrog.	Auteurs de l'analyse.	Formules classiques.
Carbonique . . .	{ 27,560. 27,670.	{ 72,640. 72,550.	. . . .	Saussure . . . . . Thénard . . . . .	} = C O.
Acétique . . . . .	{ 50,224. 47,556.	{ 44,147. 46,642.	{ 5,629. 5,822.	Gay-Lussac et Th. . . . Berzélius . . . . .	
Quinique . . . . .	46,195.	47,706.	6,100.	Liebig . . . . .	= C <sup>5</sup> H <sup>2</sup> O <sup>12</sup> .
Formique . . . . .	52,850.	64,470.	2,680.	Berzélius . . . . .	= C <sup>4</sup> H <sup>2</sup> O <sup>3</sup> .
Oxalique hydraté.	{ 26,566. 55,222.	{ 70,689. 66,554.	{ 2,745. 0,244.	Gay-Lussac et Th. . . . Berzélius . . . . .	} = C <sup>4</sup> H <sup>3</sup> O <sup>4</sup> .
Oxalique anhydre.	55,760.	66,240.	. . . .	Berzélius . . . . .	= C <sup>4</sup> O <sup>3</sup> .
Malique . . . . .	{ 28,500. 28,952.	{ 54,900. 66,429.	{ 16,800. 4,619.	Vauquelin (5502*). . . . Fromhertz . . . . .	} = C <sup>10</sup> H <sup>4</sup> O <sup>5</sup> .
	{ 40,680. 41,840.	{ 54,240. 54,740.	{ 5,080. 5,420.	Proust . . . . . Liebig . . . . .	
Malélique . . . . .	41,840.	54,750.	5,410.	Pelouze . . . . .	= C <sup>8</sup> H <sup>2</sup> O <sup>3</sup> .
Tartrique . . . . .	{ 24,050. 56,110.	{ 69,551. 59,910.	{ 6,629. 4,970.	Gay-Lussac et Th. . . . Berzélius . . . . .	} = C <sup>8</sup> H <sup>4</sup> O <sup>5</sup> .
Pyrotartrique . . .	46,00 .	48,040.	5,950.	Pelouze . . . . .	
Citrique . . . . .	{ 55,811. 41,400.	{ 59,859. 54,960.	{ 6,550. 5,640.	Gay-Lussac et Th. . . . Berzélius . . . . .	} = C <sup>8</sup> H <sup>5</sup> O <sup>4</sup> .
	{ 24,280. 54,07 .	{ 61,910. 42,600.	{ 5,810. 5,550.	Proust . . . . . Dumas . . . . .	
Pyrocitrique . . .	54,07 .	42,600.	5,550.	Dumas . . . . .	= C <sup>10</sup> H <sup>4</sup> O <sup>3</sup> .
Tannique . . . . .	51,560.	44,240.	4,200.	Pelouze . . . . .	= C <sup>36</sup> H <sup>18</sup> O <sup>12</sup> .
Gallique . . . . .	{ 57,080. 49,890.	{ 57,820. 46,620.	{ 5,050. 5,490.	Berzélius . . . . . Pelouze . . . . .	} = C <sup>14</sup> H <sup>6</sup> O <sup>5</sup> .
Pyrogallique . . .	57,610.	57,690.	4,700.	Pelouze . . . . .	= C <sup>12</sup> H <sup>6</sup> O <sup>3</sup> .
Méconique . . . . .	42,460.	55,561.	1,979.	Liebig . . . . .	
Camphorique . . .	56,167.	56,852.	6,981.	Liebig . . . . .	= C <sup>20</sup> H <sup>15</sup> O <sup>5</sup> .
Benzoïque . . . . .	{ 75,560. 66,740.	{ 19,720. 28,520.	{ 4,920. 4,960.	Berzélius . . . . . Ure . . . . .	} = C <sup>28</sup> H <sup>10</sup> O <sup>1</sup> .
	{ 74,578. 48,480.	{ 21,055. 47,560.	{ 4,567. 5,960.	Wohler et Liebig . . . . Berzélius . . . . .	
Succinique . . . .	48,480.	47,560.	5,960.	Berzélius . . . . .	= C <sup>8</sup> H <sup>4</sup> O <sup>3</sup> .
Nucique! (3105)	{ 55,690. 54,720.	{ 62,690. 60,560.	{ 5,620. 4,720.	Gay-Lussac et Th. . . . Berzélius . . . . .	} = C <sup>12</sup> H <sup>10</sup> O <sup>8</sup> .



ui frappe d'abord les regards à l'in-  
tableau ci-dessus, c'est la divergence  
ue jamais d'exister entre deux ana-  
me substance faites par deux auteurs  
t souvent par le même auteur. Par  
side acétique analysé par Gay-Lussac  
ncore de l'acide acétique analysé par  
ue de l'acide tannique analysé par  
ide tartrique, analysé par Gay-Lus-  
ncore plus de l'acide tartrique ana-  
zélius, que de l'acide malique analysé  
rtz. Quelle différence énorme entre  
ue de Vauquelin et Fromhertz d'un  
me acide de Proust et Liebig ! L'ana-  
e malique de Liebig présente exacte-  
es nombres que celle de l'acide citri-  
élius. L'analyse de l'acide succinique  
présente presque les mêmes chiffres  
de l'acide gallique par Pelouze, qui  
la moindre analogie avec celle de  
ue opérée par Berzélius. C'est sans  
arguer aux élèves une aussi fâcheuse  
que la dernière édition de Thénard a  
e citer qu'une seule analyse de cha-  
ue l'auteur a choisie au gré de sa

algré cette énorme divergence entre  
ositifs de l'expérience, la composi-  
ire de chaque acide ne laisse pas que  
ntée par une formule précise, et  
même titre qu'une ordonnance uni-  
r, lorsqu'on veut se permettre de la  
ombres obtenus, on trouve qu'elle  
eulement d'après l'analyse que l'on  
férence, mais encore d'après le *coup*  
l'on est toujours forcé de donner  
d'un autre.

d ensuite on a obtenu une formule,  
lre à volonté un multiple ou un autre  
i, et transformer la formule  $C^{10}H^4$   
ci :  $C^{20}H^8O^{10}$ ,  $C^{30}H^{12}O^{15}$ ,  $C^{100}$   
 $H^{52}O^{65}$ , etc., sans qu'elles cessent  
er la composition élémentaire de  
l convient la première ; en sorte que  
tance peut être représentée comme  
a combinaison de 19, ou de 58, ou  
190, ou de 247 atomes, sans perdre  
ses propriétés intrinsèques, le moin-  
actères physiques et cristallographi-  
ndre de ses réactions. Non ; ces ma-  
ne sont en aucun point conformes  
nature, qui n'a pas plusieurs mou-  
ême forme, ni plusieurs genres de

combinaisons pour créer la même substance.  
Enfin, avant d'adopter une formule, il serait  
logique d'arriver préalablement à des éléments  
invariables, à des résultats que l'expérience re-  
produisit à chaque essai nouveau.

3983. Laissant donc de côté ces combinaisons  
de lettres qui s'accrochent au hasard, comme les  
atomes d'Épicure, et n'ayant égard qu'aux nombres  
qui représentent les poids des produits éliminés,  
voyons s'il ne nous serait pas possible, par le mé-  
lange fait de toutes pièces de l'un de ces acides  
avec une substance quelconque déjà connue et qu  
se dégage en même temps que lui, d'obtenir les  
nombres élémentaires que l'analyse trouve pour  
caractériser les autres.

3984. Prenons à ce sujet l'acide le moins com-  
pliqué de tous, l'acide binaire par excellence, celui  
qu'aspirent et qu'exhalent les tissus qui se déve-  
loppent, qui se dégage avec des caractères inva-  
riables quand il est parfaitement isolé, et que le  
chimiste ne le fait pas passer par la filière de ses  
procédés toujours suspects et souvent convaincus  
d'altérer les produits au passage ; l'acide organi-  
sateur, l'acide pour ainsi dire atmosphérique, et  
générateur de tout le règne organisé, l'acide car-  
bonique.

3985. Que l'on demande à un chimiste de faire  
l'analyse d'un mélange d'huile essentielle non  
oxygénée ou hydrogène carboné oléagineux, et  
d'acide carbonique. On sait que l'huile essentielle  
de térébenthine peut en absorber deux fois son  
volume, lorsqu'on la laisse en contact avec ce gaz,  
pendant quelque temps à la température ordinaire ;  
la compression et l'élévation de température sont  
dans le cas de porter bien plus haut encore le  
chiffre de la quantité absorbée.

Soit donc un mélange de deux parties en poids  
d'acide carbonique et une partie d'huile essentielle  
composée de carbone 85, et hydrogène 15 ; 100  
parties d'un pareil mélange seront composées de  
la manière suivante, en nombres ronds (257).

Carb. Oxyg. Hydrog.

2 parties d'acide carbonique.	18	48	
1 partie d'huile essentielle.	28		5
	—	—	—
	46	48	5

Or ce mélange possède ainsi la composition  
élémentaire de l'acide acétique de Berzélius, de  
l'acide pyrolartrique de Pelouze, de l'acide qui-  
nique de Liebig.

3986. Un mélange dissous dans l'eau ou autre menstrue, et composé de :

	Carb.	Oxyg.
2 parties d'acide carbonique.	18	48
1 partie d'oxyde de carbone.	14	19
	—	—
donnera à l'analyse élément.	52	67

résultat qui s'accorde, aussi bien qu'il est possible de le désirer, avec l'analyse de l'*acide oxalique* par Berzélius.

3987. Un mélange de :

	Carb.	Oxyg.	Hydrog.
2 parties de camphre.	50	10	6
1 partie d'acide carb.	9	24	—
	—	—	—
donnera à l'anal. élément.	59	54	6

Les nombres qui se rapprochent encore plus de l'analyse de l'acide gallique de Berzélius et de l'acide camphorique de Liebig, que l'analyse de l'acide gallique de Berzélius ne se rapproche de celle du même acide par Liebig.

3988. Un mélange de :

	Carb.	Oxyg.	Hydr.
1 partie d'essence de lavande.	25	4,5	3
2 parties d'acide carbonique.	18	48,5	—
	—	—	—
	43	53	3

Les nombres qui se rapprochent autant de ceux de l'analyse de l'acide malique par Berzélius, que de celle de l'acide citrique du même.

3989. Soumettez, à l'analyse élémentaire, une combinaison de deux parties d'acide carbonique et d'alcool, vous aurez en produits : carbone 55,5, oxygène 60, hydrogène 4,5, nombres voisins de ceux de l'analyse de l'acide citrique par Gay-Lussac.

3990. Enfin, si on voulait continuer, la plume à la main, ces combinaisons de nombres, il n'est pas une analyse contenue dans le tableau ci-dessus, que l'on ne fût en état de reproduire, par l'association de l'acide carbonique avec un hydrogène carboné.

Et que serait-ce si nous tenions compte ensuite des mélanges plus compliqués, de l'association d'un acide avec le sucre, avec le gluten, avec l'albumine, enfin avec une quantité de sels et même de base incapable d'en saturer l'acidité ; nous obtiendrions à l'analyse élémentaire des nombres encore plus piquants d'analogie. Nous n'avons même laissé, sur la liste des analyses ci-dessus, l'acide mucique, qui n'est qu'un oxalate acide de chaux (3105), que pour faire comprendre,

d'un coup d'œil, dans quelles liaisons terreuses est en état de se combiner l'élémentaire de l'acide oxalique.

3991. Or, de pareils mélanges, s'opèrent tous les jours sous sa main, dans la nature et dans le laboratoire ; nous ne les avons vus qu'une fois que nous avons suivi pas à pas la combinaison. Nous les soumettons à l'analyse, comme des substances immédiates, s'ils se présentent combinés à notre insu. Nous savons que la combinaison est capable d'absorber jusqu'à un volume de gaz acide carbonique pas voulu pousser plus loin l'étude de la combinaison si peu compliquée, pour un pareil mélange ne revêtirait pas les méthodes d'analyse, les caractères d'acide inscrit d'un nom particulier. Nous ne procédons, en effet, dans la nature, que par sauts et par bonds.

## § II. Caractères et réactions des acides les mieux connus.

3992. Au contraire de cette méthode d'abord, par la pensée, ce qui est le mélange, si on le soumettait aux épreuves de l'analyse et de la manœuvre pour exemple une huile essentielle d'acide carbonique ; on aura une substance oléagineuse liquide qui rougira la teinture de tournesol, qu'elle aura été amenée à l'état liquide, avec les bases, des sels qu'elle aura des caractères distinctifs des autres sels en effet seront modifiés, comme l'acétate et le tartre sont par un mélange albumineux. À la distillation, l'huile essentielle ne bien que le gaz acide carbonique recueilli dans le récipient présente les caractères que dans la cucurbitule en apparence *sui generis*, sera rangé dans la classe des acides volatils. L'huile essentielle s'était préalablement combinée d'autres substances étrangères, comporterait avec les réactifs, aussi variable que le nom des accessoires, et pourrait être considérée comme un acide d'une assez lointaine étude. Étudions la liste de leurs réactions.

**DE CARBONIQUE.** — L'acide carbonique toute création organisée ; car nul être saurait exister dans une atmosphère privée entièrement ; le végétal ne se que du produit de sa décomposition ; alors même qu'il ne le décomposerait ur, l'exhalant à chaque instant de ses piratoires. Combiné avec les bases et la chaux, il forme une grande partie du globe, et rentre pour une forte is la composition du sol arable. L'a- que est un gaz plus pesant que l'air, ur spécifique = 1,5245) éteignant la phyxiant avec spasmes les animaux, i la lumière par les plantes herbacées milent le carbone et en exhalent l'oxy- ay était parvenu à le liquéfier à la de 0 et sous la pression de 40 atmo- lorier vient de l'obtenir cristallisé, en par l'acide sulfurique, dans des vases clos et tenus à une basse température. la plus haute température possible, ompose à la chaleur rouge, par l'hy- eau et oxyde de carbone, et, par le oxyde de carbone. L'eau en dissout à : volume à la température ordinaire ; pression, on peut imprégner l'eau et d'une quantité indéfinie de ce gaz, se avec explosion et avec efferves- que cesse la compression, et cela en l'évation de la température. Il forme x, la baryte, la magnésie, le fer, le , des sels insolubles ; avec la potasse, ., des sels solubles, et avec l'ammo- i volatil. On l'obtient en traitant les fixes par l'acide sulfurique ou tout ou bien par la combustion des sub- mises, et principalement par celle : il forme un des principaux produits.

**DE OXALIQUE.** — Se combinant en sels en sels solubles et volatils, avec les que l'acide carbonique, on le trouve : s poids de la capsule du pois chiche (*inum*), et quelquefois cristallisé sur e certains bolets, entre autres sur *letus sulfureus* ; combiné avec la d'oseille ou *oxalate acide*), dans le *osella* et l'*oxalis acetosella* ; avec la une foule de végétaux, et alors à he ou avec des caractères de cristalli- nous étudierons plus spécialement tème classe du système.

3995. L'acide oxalique est soluble dans 10 parties d'eau à la température ordinaire, et dans 4 à 5 parties d'alcool bouillant ; il cristallise facilement en prismes à quatre pans tronqués sur les arêtes, et terminés par une pyramide tronquée ; ses cristaux décrépitent en se dissolvant dans l'eau ; ils renferment 16,58 pour 100 d'eau qu'ils perdent en s'effleurissant à l'air. Soumis à l'action du feu dans une cornue, il fond d'abord dans son eau de cristallisation, s'épaissit ; et à la température de 115°, il se partage en deux portions dont l'une se vaporise, et l'autre vient cristalliser au col de la cornue. La partie qui se vaporise est composée d'eau, de gaz oxyde de carbone, et de gaz acide carbonique. Si on fait passer l'acide oxalique dans un tube rouge, sa décomposition est totale et s'opère sans dépôt de charbon. Dissous dans 40 fois son poids d'acide sulfurique concentré, il se transforme en un mélange de parties égales d'acide carbonique et d'oxyde de carbone (3986). Sa tendance à s'unir à la chaux est telle, qu'il l'enlève même à l'acide sulfurique dans les sulfates ; aussi se sert-on de l'oxalate d'ammoniaque pour découvrir des traces de chaux dans un liquide.

3996. On le prépare, 1° en faisant réagir 5 parties d'acide nitrique sur une partie de fécule, de sucre ou autre substance végétale (3105) ; il se produit en même temps de l'eau, de l'acide carbonique, de l'azote, du deutroxyde d'azote, de l'acide nitreux, de l'acide acétique, de l'acide malique et de l'acide oxalique qui cristallise par le refroidissement ; 2° en décomposant à chaud l'oxalate de baryte par l'acide sulfurique étendu de 5 fois son poids d'eau, filtrant et évaporant le liquide qui renferme l'acide oxalique libre ; 3° en décomposant le sel d'oseille (oxalate acide de potasse) par l'acétate de plomb, dans 25 à 30 fois son poids d'eau, lavant le dépôt d'oxalate de plomb, le traitant dans une capsule par la moitié de son poids d'acide sulfurique concentré, étendu de 4 à 5 fois son poids d'eau, et puis élevant la température jusqu'à l'ébullition. L'acide sulfurique s'unit au plomb en un sel insoluble et dégage l'acide qui reste dissous dans l'eau. On le purifie de l'acide sulfurique par la litharge en poudre, puis de la litharge par un courant d'hydrogène sulfuré ; on filtre, et par une suffisante évaporation, on obtient l'acide cristallisé.

3997. Il n'est rien, dans tous ces caractères, qui se trouve en opposition avec la manière dont nous avons considéré l'origine de l'acide oxalique. Au contraire, la décomposition de cet acide par le feu prête à l'hypothèse les caractères d'un fait



positif, et l'acide oxalique peut être considéré comme une combinaison intime de deux parties d'acide carbonique, et une partie d'oxyde de carbone, qui, ainsi que l'eau de cristallisation, suffit pour prêter à l'acide carbonique une fixité et des caractères *sui generis*.

5998. ACIDE CROCONIQUE. — Acide formé dans le laboratoire par la calcination du carbonate de potasse et du charbon, ou par l'action du potassium sur l'oxyde de carbone. Or la potasse a une telle affinité pour le carbone, qu'elle se carbonate, aux dépens de la première venue des substances organiques. L'analogie indique suffisamment que le croconate de potasse, ainsi dénommé par Gmelin, n'est qu'un carbonate de potasse combiné à l'oxyde de carbone, et un peu d'huile empyreumatique qui le jaunit; son analyse élémentaire a présenté 48,86 de carbone et 51,14 d'oxygène. L'acide croconique s'extrait en traitant le croconate de potasse par l'acide sulfurique et par l'alcool. Il est grenu, cristallin, pulvérulent, jaunâtre. Mais il demande une nouvelle étude, qui permette d'établir que cet acide n'est pas un de ces composés analogues à l'acide mucique (5105), un oxalate acide. Nous sommes presque sûr d'avance qu'on trouvera quelque chose de semblable. Nous en dirons autant de l'acide mellitique, que l'on n'a trouvé jusqu'à présent que combiné à l'alumine, dans les couches de bois fossile de la Thuringe et de la Suisse.

5999. ACIDE ACÉTIQUE. — L'acide acétique est l'acide le plus répandu, à l'état libre ou combiné, dans la nature organisée. On le trouve libre, dans certaines sèves (5420), dans les produits de la sueur; il se dégage de la fermentation, dès que le gluten réagit sur l'alcool. On se le procure en grand, soit en distillant le vinaigre ou le vin aigri, soit en purifiant l'acide pyroligneux, soit en décomposant l'acétate de cuivre par le feu, soit en décomposant les acétates par l'acide sulfurique. Pour purifier l'acide pyroligneux qui est un mélange d'acide acétique et d'huile empyreumatique, on traite le liquide par la craie, puis par le sulfate de soude, et puis l'acétate de soude cristallisé par l'acide sulfurique; l'huile empyreumatique est entraînée par le précipité d'acétate de chaux qui se rassemble en écume dans le premier moment; on obtient ensuite l'acide acétique rectifié par la distillation. Lorsqu'on extrait l'acide acétique de l'acétate de cuivre, tout s'altère si l'on pousse trop le feu; une grande partie s'altère même

lorsqu'on ne chauffe que modérément, avec l'acide acétique, nique, de l'eau, du carbure d'hydrogène, une petite quantité d'esprit pyroligneux. Dans tous les cas l'acide acétique combine une certaine quantité d'acétate de cuivre, que la puissance de la vapeur a entraîné avec les corps volatils dans le récipient.

4000. L'acide acétique rectifié est autrefois sous le nom d'acide acétique moins oxygéné que l'acide acétique est incolore, piquante, d'une saveur fort piquante, gissant fortement le tourne-sol. Son poids spécifique est de 1,065 à 1,067; cristallisant à  $-15^{\circ}$ ; fond difficilement à  $22^{\circ},5$ . Constatons dans le rapport de 100 à 132, l'augmentation de sa pesanteur spécifique, mais plusieurs degrés au-dessous de  $100^{\circ}$  augmente avec les proportions. L'instant du mélange, il y a toujours de la chaleur; il se combine avec tous les corps solubles, mais tantôt tantôt déliquescents. On a cru que l'acide acétique est inexplicable, et en opposition avec les lois connues de l'affinité, en ce qu'il est concentré ne rougit pas le tournesol, ne combine pas avec les bases. C'est la conséquence inévitable des lois chimiques, qui n'ont lieu que pour les corps purs. Des cristaux ne se combinent pas avec l'acide acétique; il en est de même pour les sels qui en sont arrivés à ce point qu'on est autorisé à les considérer comme des hydrates. Placez le papier de tournesol sur un chromate acide de potasse cristallisé, vous n'avez pas la moindre réaction; mais si vous y ajoutez une graisse acide arrivée à son maximum de concentration, quoique liquide même. Nous avons vu que l'acide acétique n'attaque immédiatement l'ammoniaque qu'après l'intermède de l'eau (906).

4001. Lorsqu'on soumet à l'action du feu l'acétate alcalin, il se dégage de l'acide acétique, mais une substance résineuse, incolore, d'une saveur âcre et d'une odeur pénétrante, d'une densité qui ne se congèle pas à  $-15^{\circ}$ , sous la pression de 76 cent.; elle se dissout dans l'eau, l'alcool, et les huiles essentielles, dans lesquelles elle contient peu de soufre et de phosphore.

et les alcalis, soit à froid, soit à chaud. Les chimistes nommèrent cette substance *aligeneux*; les nouveaux l'ont nommée (782); sa composition élémentaire a

Carb.	Hydrog.	Oxyg.
148	10,453	27,399 (Liebig)
2,440	10,200	27,360 (Dumas!)

tiré la formule atomique =  $C_6 H_6 O$ . Par un moyen de combinaisons de lettres, on a l'acétone pouvait être représentée par l'ion d'acide acétique, moins une proportion d'acide carbonique; puis par une proportion carbonique + 2 proportions de gaz - 1 proportion d'eau; puis par 1 proportion acétique, + 1 proportion d'eau. L'a considérée comme un carbonate ou bibasique de bicarbonate d'hydrogène. L'acide acétique comme un carbonate. Bizarries dont la presse scientifique depuis longtemps justice, si elle condamnée depuis longtemps au rôle de trompette académique, que l'on quand elle rend mal la sonnerie qu'on

mettons au calcul l'une quelconque hypothèses théoriques. Si l'acide pyroli- être représenté par une proportion ionique, une proportion d'eau et deux de gaz oléifiant, il faut nécessairement avant ensemble 100 parties d'acide, 200 de gaz oléifiant, et 100 d'eau, vions, à l'analyse élémentaire, les nombres que les auteurs ont trouvés dans l'analyse de l'acétone.

ient :

	Carb.	Oxyg.	Hydr.
ac. carbon. (3993)	= 27	73	
. . . . .	=	89	11
oléifiant. . . . .	= 172		28

. . . . . 400 = 199 162 39

divisons par 4 chacun de ces nombres et le total à 100, nous aurons :

ac.	Oxygène.	Hydrogène.
	162	39
10,75	—=40,50	—=9,75
	4	4

is servi de nombres ronds et sans fraction (257), le calcul et de rendre les rapports plus saillance entre ces nombres et ceux des tables atomiques. — TOME II.

Ce qui est loin du compte de l'analyse de l'acétone.

2<sup>e</sup> Soient :

	Carb.	Oxyg.	Hydr.
100 part. d'ac. acét. (3999).	= 50	44	6
100 d'eau. . . . .	=	89	11
200 de gaz oléifiant. . . . .	= 172		28

Total. . . . . 400 = 222 133 65

Si nous divisons par 4 pour ramener la somme à 100, nous trouverons :

Carbone.	Oxygène.	Hydrogène.
222	133	65
—=55,50	—=33,25	—=11,25
4	4	4

Ce qui ne donne pas plus le compte que la première fois (\*).

4003. On objecterait peut-être qu'on a parlé, non de portions égales, mais de proportions atomistiques et d'équivalents, dans le sens employé pour les combinaisons inorganiques; nous répondrons d'abord : on ne compose pas des mélanges avec des équivalents obtenus théoriquement, mais avec des proportions réelles et que l'on puisse retrouver expérimentalement, quel que soit le poids ou le volume de la somme totale. Ensuite, en chimie inorganique, une fois qu'on a obtenu la formule atomistique, on se garde bien d'en travailler les signes arbitrairement, de les battre et de les mêler, comme un jeu de cartes, et d'en multiplier les exposants, tantôt par un chiffre et tantôt par un autre. En chimie organique, nos académiciens, perdant de vue les premières règles des équations, se permettent des licences qui mènent droit à l'absurde.

En effet, ils reconnaissent que le poids P, divisé par la densité D, égale le volume :  $\frac{P}{D} = V$ ; et dans

la théorie atomistique, le volume égale l'atome; en sorte que, si l'on obtient par la distillation gazeuse (224) en poids 6,24 d'hydrogène, et qu'on le divise par la densité de son atome théorique, qui est 6,24, on pourra établir que la substance analysée renferme un atome d'hydrogène,  $\frac{6,24}{6,24} = 1$ ;

ils marquent 1 H ou H.

Ensuite, ils se mettent à travailler H pour les besoins de leurs vues théoriques, et ils le font à volonté  $H^3 = 3 H$ ,  $H^4 = 4 H$ , etc. Après le signe de l'hydrogène, ils travaillent de la sorte celui de

mistiques pouvant être négligée sans inconvénient en cette circonstance.

l'oxygène, puis celui du carbone, en ayant soin, il est vrai, d'employer pour tous les trois le même chiffre multiplicateur. S'ils ont obtenu la formule  $C^{18} H^{16} O^3$ , ils croient conserver les mêmes rapports intrinsèques en changeant les exposants; ainsi, pour eux :  $C^{18} H^{16} O^3 = C^{54} H^{48} O^9 = C^{36} H^{32} O^6$ ; ce qui sans doute est vrai des rapports des exposants entre eux, mais non plus des rapports entre le volume affecté de cet exposant et le poids obtenu par l'expérience. Car autrement il faudrait admettre la formule —  $\frac{P}{D} = V = V_3 = V_6 = V_9$

$= V^{24}$ ; ce qui est absurde en réalité et arbitraire en théorie; et l'arbitraire en théorie est une conséquence. Car vous admettez, dans une combinaison, l'indivisibilité et l'invariabilité de l'atome; puis vous le scindez, pour ainsi dire, par vos transformations; si, en effet, vous admettez que  $OCH$  soit l'équivalent de  $O^2 C^2 H^2$ , pour avoir le moyen d'obtenir l'équation  $OC^2 + OH^2$ , vous admettez par le fait que, dans le premier cas,  $OCH$  était l'équivalent de  $1/2 OC + 1/2 OH$ ; car enfin l'expérience accuse que dans la nature, et avant toute transformation, la combinaison était composée de  $OCH$  seulement. Et comment ne pas voir d'un seul coup d'œil qu'une combinaison formée de 1 atome de  $O$ , de 1 atome de  $C$  et de 1 atome de  $H$ , diffère du tout au tout d'une combinaison formée de 2 atomes de  $O$ , de 2 atomes de  $C$  et de 2 atomes de  $H$ ; qu'un édifice, par exemple, de 20 colonnes, n'est, en définitive, pas le même qu'un édifice composé de  $20 \times 8$  ou de  $20 \times 7$ , et que chacune de ces combinaisons donnerait une unité d'une configuration et de proportions différentes?

4004. Cependant, pour ne laisser aucune objection sans réponse, cherchons à combiner, pour retrouver les nombres de l'acétone, non plus des portions égales entre elles, comme ci-dessus, mais les proportions théoriques telles qu'on les trouve dans les tables atomistiques. Si l'acétone peut être représentée par une proportion d'acide carbonique + 2 proportions de gaz oléfiant + 1 proportion d'eau, l'analyse élémentaire devra nous fournir, en poids, les nombres suivants de :

	Carb.	Oxyg.	Hyd.
Proportion atomique d'acide carboniq.	38,22	100	
Proportion d'eau.		100	12,48
Proportion de gaz oléfiant $\times 2$	152,88		24,96
Total en poids	191,10	200	37,44 = 128,54
Si l'on veut réduire en 100 la somme totale, on			

trouvera que 100 parties de ce

Carbone.	Oxygène.
44,59	46,67

ce qui est encore bien loin de l'a

publiée par Liebig et Dumas (4005. Par quelle raison cel

gence entre le calcul atomiqu

déral, entre la division et la

doit lui servir de contre-épreuv

que, pour fixer l'exposant des

tout ce qui est fraction, vu que

représentés que par des nomb

déficit de ces nombres fractio

des écarts de calcul d'autant p

multiplie les exposants par un

4006. Nous avons donné une

à ces considérations, afin de

revenir à l'occasion de chaque

vons attaqué en cela que l'abus

la théorie atomistique; nous au

l'ouvrage, l'occasion de nous

théorie elle-même.

4007. Nous venons de voir

n'est pas; cherchons à détermin

en déterminant ce qu'est lui-m

tique. Nous avons démontré plu

acétique pouvait être représent

cours à aucune espèce de théori

en poids d'acide carbonique et

essentielle non oxygénée. Com

pièces un pareil mélange, et o

un alcali avide d'acide carboniq

soumettons un pareil mélange

est évident que l'alcali retiendra

que, et ne laissera dégager que

et l'eau de cristallisation, plus u

tité d'acide inappréciable à nos

mais qui ne laissera pas que de

mélange de nouveaux caractère

de solubilité. Cette huile essenti

piquante prendra le nom d'esp

ou d'acétone, lorsqu'on en ign

l'analyse élémentaire elle offr

que les huiles essentielles ordinai

sera associée à une plus grande

à une certaine quantité d'acide

cette quantité diminuera, à fo

fier par la chaux ou le chlorure

mélangeant, en effet, 300 d'une

oxygénée et 100 d'eau, c'est-à

et  $\frac{1}{4}$  de l'autre, nous aurions



	Oxyg.	Hydr.
10	$\frac{8+3}{4}=6,00$	$\frac{10+3}{4}=7,50$
50	$\frac{89}{4}=22,25$	$\frac{11}{4}=2,75$
	$\frac{28,25}{10,25}=100;$	

approchent de ceux de l'analyse tant que deux analyses peuvent se faire.

Il concourt à nous faire connaître, comme un mélange d'acide acétique et d'huile essentielle, et l'acétone essentielle dégagée par le feu des sels unie à l'eau de cristallisation; et cette huile ou acétone varie, selon les circonstances, un coup de feu trop violent d'éliminer une quantité appréciable, en ramenant le carbone.

**LIQUIDE.**—Liquide à basse température, d'une odeur aigre et piquante, d'une pesanteur spécifique plus grande que celle de l'acide acétique, et fortement le tournesol; forme des sels qui diffèrent à peine de ceux des acides solubles. Il diffère, en effet, de l'acide acétique, en ce qu'il se convertit en eau et oxyde d'argent, chauffé avec le nitrate d'argent, en donnant lieu à de l'eau et à l'acide acétique. Mais ces deux caractères ne sont pas suffisants, car il aurait fallu faire des sels avec l'acide sulfurique et le nitrate d'argent. Cet acide a une nature que dans les fourmis, mais on l'a recueilli de la décomposition du cyanure par les acides; mais encore quand on fait chauffer d'acide tartrique, d'acide citrique, de manganèse, le bi-oxyde de manganèse, et qu'on traite une matière organique, cre, d'amidon, par un mélange d'acide sulfurique et trois parties d'acide tartrique, et qu'on chauffe après l'effervescence. Sa nature est :

Hydrogène.	
1,47	2,65 Berzélius.

4010. Or il n'est aucun de ces caractères qui ne puisse se reproduire par une quantité d'acide acétique dépouillé d'une quantité de son huile essentielle empyreumatique, ou par la combinaison de l'acide carbonique avec une moins grande quantité de carbure d'hydrogène que dans l'acide acétique. Pour reproduire l'analyse, mêlons ensemble 10 parties d'acide carbonique et 1 seulement d'huile essentielle pure d'oxygène, nous aurons à l'analyse élémentaire :

	Carb.	Oxyg.	Hyd.
10 acide carb.	270	730	
1 carb. d'hyd.	87		13
	$\frac{857}{11}=32,45$	$\frac{730}{11}=66,36$	$\frac{13}{11}=1,18,$

des nombres qui se rapprochent encore plus de l'analyse ci-dessus que ne se rapprochent entre elles deux analyses de la même substance, exécutées par deux auteurs différents.

La pesanteur spécifique de l'acide formique, plus grande que celle de l'acide acétique, s'explique par la prédominance de l'acide carbonique, dont la pesanteur spécifique=1,5245, sur l'huile essentielle, dont la pesanteur spécifique dépasse à peine 0,997. L'odeur un peu indécise de l'acide formique s'explique également par la nature du mélange.

4011. **ACIDE LACTIQUE.** — Nous nous sommes occupés assez longuement de la formation de l'acide lactique ci-dessus (3375); et ce que nous avons dit suffit à établir que ce produit est un mélange compliqué d'une substance quelconque, qui existe dans l'albumine, soit animale soit végétale, et d'acide acétique. Mais la chimie académique a fait de grands efforts d'expérience et de calcul, pour réhabiliter cet acide sur la liste, et l'acide en question n'en a paru que plus compliqué; on l'a trouvé différent à l'état sirupeux, à l'état sublimé, à l'état de combinaison avec les bases, ce qui n'empêche pas qu'on n'admette, comme un *acide sui generis*, un corps qui affecte trois caractères différents en trois circonstances différentes. — Cette manière l'acide tartrique jouit du pouvoir d'avoir trois formules atomiques différentes; si liquide il est représenté par  $C^{12} H^{12} O_6$ , si concret, il l'est par  $C^{12} H^{10} O_5$ , et concret, par  $C^{12} H^{10} O_5$ , ce qui, en d'autres endroits du livre, est représenté par trois acides différents.

Cet acide ne cristallise pas; on ne l'a jamais vu à l'état sirupeux extrêmement acide;

dans tous les sucs qui donnent de l'acide acétique et qui renferment de l'albumine animale et végétale (5310), dans le petit-lait, le suc aigri de la betterave (5216), du riz, etc. Quand on le traite par la magnésie, la liqueur sent fortement le vinaigre. Mais ce à quoi s'attachent les chimistes pour en reconnaître la spécialité, c'est qu'il se sublime en partie par la distillation en acide concret cristallisable, soluble dans l'alcool bouillant, d'où il se précipite en lames rhomboïdales d'une blancheur éclatante; comme si, dans un mélange aussi compliqué, l'acide acétique ne pouvait pas entraîner avec lui une substance susceptible de se sublimer au col de la cornue : et comme si le chimiste ne devait pas être suffisamment averti, en voyant que la majeure partie de l'acide se colore dans la cornue, finit par se charbonner, et qu'il se dégage, outre de l'hydrogène libre ou combiné, une grande quantité d'acide acétique étendu d'eau. Nous ne nous arrêtons donc pas davantage à cet acide, puisque nous l'avons reproduit de toutes pièces, en mélangeant de l'albumine et de l'acide acétique (5380).

4012. ACIDE MALIQUE de Schéele, SORBIQUE de Donovan. — Il a été découvert par Schéele dans les fruits, et surtout dans les pommes, les prunes, les baies de sorbier, l'épine-vinette; par Fourcroy dans le pollen du dattier d'Égypte; par Cadet dans le suc des ananas; par Vauquelin, et mêlé aux acides tartrique et citrique, dans la pulpe du tamarin; à l'acide oxalique dans les pois chiches, et à l'état de malate de chaux dans le suc de la joubarbe. On l'obtient aujourd'hui en neutralisant par le carbonate de soude le jus filtré des fruits du sorbier, précipitant l'acide par le nitrate de plomb à l'état de malate de plomb, qui, abandonné à lui-même, semble cristalliser en chou-fleur, en lavant les cristaux qui se trouvent mêlés de cristaux de tartrate et de citrate de chaux, et d'albumine combinée au plomb. On traite le tout par l'acide sulfurique, puis la liqueur par le sulfure de barium. L'acide malique se trouve alors séparé des tartrate et citrate de plomb, de l'albumine et de la matière colorante. On l'obtenait autrefois en saturant le suc par la chaux, évaporant aux trois quarts, lavant avec l'alcool à 15°, décomposant par le nitrate de plomb dans l'eau bouillante, et décomposant le malate de plomb par un courant d'hydrogène sulfuré.

4013. Cet acide cristallise en mamelons indéterminés dans une masse sirupeuse; il est blanc, inodore; sa saveur est celle des acides tartrique

et citrique; il est très-déliquescant. Il se convertit promptement en acide malique. Il ne trouble ni le nitrate de plomb, ni l'argent, ni l'eau de chaux ou de baryte; il précipite la dissolution de nitrate de mercure. Soumis à l'action du feu, il se volatilise en deux portions regardées par les chimistes comme isomériques, qui se vaporisent denses, l'une à l'état liquide, et l'autre à l'état gazeux, sous la forme d'aiguilles blanches, que l'on a d'abord sous le nom d'acide pyro-malique, qui s'est partagé aujourd'hui en deux noms d'acide maléique et d'acide paramaléique; tous isomères entre eux, c'est-à-dire de même formule  $C^8 H^4 O^4$ , déduite de l'analyse suivante :

	Carbone.	Oxygène.
Acide malique	41,84	54,74
Acide maléique	41,84	54,75
Acide exposé à une temp. de 160 à 170°	49,45	48,55

L'acide maléique ne trouble pas l'eau, mais celle de baryte; il ne reste point de résidu, mais, pour me servir de l'expression des chimistes, il *grimpe* à de grandes hauteurs des parois des vases; il ne précipite point d'argent; mais l'acide paramaléique précipite le dernier sel en flocons blancs, qu'un excès de nitrique fait disparaître, et qui ne se redissout pas à l'air.

4014. Ce sont là, réduits à ce qu'ils ont d'essentiel, les caractères que les chimistes ont assignés à ces trois acides. L'origine et de même composition élémentaire de l'époque où je rédigeais la première édition de cet ouvrage, Dubrunfaut me fit passer un instant à la distillerie de féculle de pommes de terre, dans laquelle il me fut impossible de reconnaître la chose qu'un acide qui s'expliquait fort facilement par un mélange de gluten, d'acide et de chaux, mélange déliquescant, et que l'on apercevait cependant des parties cristallines. Je le reproduisais avec ses caractères, en associant de toutes les manières les éléments que je soupçonnais dans la liqueur. Ce mélange a été décrit ensuite par ce chimiste comme renfermant un malate de chaux, de chaux n'est certainement qu'un acide de chaux, modifié par le gluten, et, dans ces circonstances, par son association avec le gluten; et l'acide malique n'est certainement autre chose qu'une combinaison intime d'acide acétique et oxalique et d'albumine.

parer un semblable mélange varié de mères dans ses proportions, ne man- l'obtenir des résultats analogues.

effet, sans tant compliquer le mélange, ciant seulement parties égales d'acide d'acide oxalique, l'analyse élémentaire ra :

	Carbone.	Oxygène.	Hydrogène.
cétiq. 50	44	6	Gay-Lussac.
xaliq. 34	66		Berzélius.
	84	110	6
=	$\frac{84}{3} = 28$	$\frac{110}{2} = 55$	$\frac{6}{2} = 3$ ;

resque identiques avec ceux de Liebig, prime sans fractions. Or ce mélange , principes ci-dessus (3985), nous pour- sidérer comme composé d'acide carbo- oxyde de carbone=*acide oxalique*, et onique et huile essentielle=*acide acéti- ireil* mélange ne saurait fournir que des scents et cristalliser que d'une manière la distillation il se partagera non pas en ; seulement, les prétentions des chimis- e sujet trop modestes ; mais en autant e le coup de feu variera en intensité, et sera extrait de tel ou tel suc et par tel ou , enfin, combiné avec telle ou telle base ; l'acide oxalique se sublimant de con- icétons (4001), dans l'autre avec l'acide hydre, et cela en proportions variables que ce produit soit ensuite un acide contre les parois du vase, c'est là un ui convient à mille autres substances avec un acide ; nous en avons vu de iontaient, par la capillarité, jusqu'à centimètres au-dessus de la surface du mélange acide ne troublera pas le ni- omb, ni le nitrate d'argent, ni l'eau de e baryte, parce que l'acide acétique a de dissoudre toutes ces bases et de er sa solubilité à tous les acides qui précipitent , pourvu que les deux aci- é associés avant de s'être combinés en m de leur côté. L'acide nitrique con- linge en un acide homogène, en acide ux dépens de l'acide acétique et de la lbumineuse qui leur est mélangée. étons-nous au caractère distinctif de *amalaïque*, qui est de précipiter le gent en flocons blancs que l'acide ni- sout. L'acide paramalaïque est le moins i trois et le plus riche en acide oxali- ci précipite l'argent en flocons blancs.

Mais ce précipité pourrait être assez souvent pro- duit par la présence d'une certaine quantité d'acide hydrochlorique, sans que, dans le cas qui nous occupe, il devint violâtre au contact de l'air. En effet pour qu'un précipité d'hydrochlorate d'argent puisse devenir violâtre au contact de l'air, il faut qu'il ne soit pas privé de ce contact ; dans le vide le précipité d'argent reste blanc. Or , lorsque ce précipité a lieu par un mélange d'acide hydrochlorique et d'une substance oléagineuse, le contact de l'hydrochlorate d'argent sera nécessaire- ment supprimé par la couche oléagineuse dont les flocons seront revêtus et imprégnés ; les flocons se présenteront au contact de l'air comme vernis et imperméables à l'air ; ces flocons resteront donc blancs. Mélez de l'acide hydrochlorique à l'huile , dissolvez dans l'eau , et puis essayez de précipiter par le nitrate d'argent , vous attendrez en vain la réaction caractéristique de l'hydrochlorate d'ar- gent. Nous aurons plus d'une occasion d'invoquer cette considération.

4017. ACIDES TARTRIQUE, PARATARTRIQUE, PY- ROTARTRIQUE. — L'acide tartrique, isolé pour la première fois par Schéele, se rencontre libre dans le tamarin , dans le raisin acide ; associé au bi- tartrate de potasse, et à l'état de tartrate de chaux, d'albumine et de potasse, dans une foule de sucs. Il cristallise en général en prismes hexaédriques dont les faces sont parallèles deux à deux , mais cristallise difficilement ; trituré il s'épaissit. Il précipite, lorsqu'il est en excès, la soude, l'am- moniaque, la potasse, en *bitartrates* presque insolubles (pl. 8, fig. 13 et 14) ; sans être en excès il précipite la chaux, la baryte, la strontiane , l'acétate de plomb , en sels qui se dissolvent dans un excès d'acide ; il se convertit, par l'action de la chaleur, en eau, en acide acétique, en gaz oxyde de carbone et hydrogène carboné, un peu d'huile empyreumatique , et enfin en acide *pyro- tartrique* ou acide sublimé, qui cristallise en aiguilles fines et entrelacées, qui se volatilise en- suite en se décomposant peu , ne trouble plus les eaux de chaux, de baryte, de strontiane, forme avec le peroxyde de fer un précipité jauné cha- mois, soluble dans environ 200 fois son poids d'eau ; avec le sulfate de cuivre un précipité vert ; avec le nitrate de mercure un précipité blanc ; avec l'acétate neutre de plomb un précipité blanc qui n'apparaît qu'au bout de quelques heures. On prépare l'acide tartrique en grand, en transfor- mant le bitartrate de potasse (*crème de tartre*) pulvérisé, en tartrate de chaux, par la craie et le



chlorure de chaux, et en éliminant ensuite la chaux par l'acide sulfurique. On obtient l'acide *pyrotartrique* en distillant l'acide tartrique dans une cornue de verre que l'on maintient à la température de 250 à 500°; on distille ensuite le produit pyrogéné jusqu'à ce que ce qui reste dans la cornue ait pris une consistance sirupeuse; on expose l'extrait à un froid-très-vif; et l'acide se prend en cristaux, que l'on purifie par l'expression avec le papier joseph. Outre ces deux acides on croit en avoir trouvé un troisième dans quelques vins des Vosges: c'est l'acide *racémique* ou *paratartrique*, isomère avec l'acide tartrique, et qui s'obtient, en saturant certains vins par le carbonate de soude et de potasse. Le paratartrate prétendu reste dans l'eau mère.

4018. Or l'acide paratartrique offre avec l'acide oxalique les plus grands rapports par ses combinaisons salines; il se trouve partout où se forme de l'acide acétique; tous ses caractères s'expliquent, sans parler des bases, avec lesquelles il peut rester combiné à l'insu du chimiste, en le supposant un mélange, dans lequel l'acide oxalique entrerait pour une proportion plus considérable que dans l'acide malique. En effet, soit un mélange de deux portions d'acide oxalique anhydre et d'une portion seulement d'acide acétique, nous trouverons à l'analyse élémentaire :

	Carb.	Oxyg.	Hydrog.
2 acide oxalique. . . .	68	132	Berzelius.
1 acide acétique. . . .	47	47	6 Id.
	115	179	6
Total divisé par 3 =	38,33	59,66	2
	3	3	3

nombres presque identiques avec ceux de l'acide tartrique, d'après Berzelius, à l'exception de l'hydrogène qui est double dans l'analyse de ce chimiste, différence qui s'explique par une addition d'eau, et qui du reste se présente souvent entre les analyses de la même substance.

4019. A la distillation un pareil mélange devra nécessairement fournir un mélange de tout ce qui se dégage, à la distillation, de chacun des deux acides en particulier. On aura de l'eau de cristallisation, de l'acide acétique libre, de l'huile essentielle libre et de l'acide carbonique libre, dont la réunion formait l'acide acétique; de l'oxyde de carbone et de l'hydrogène carboné, forme nouvelle de l'huile essentielle empyreumatique; et tout cela en proportions variables, selon les variations du coup de feu, les unes de ces substances étant plus volatiles que les autres à telle ou elle température. En effet supposons un mélange

de deux portions d'acide carbonique et d'une portion d'hydrogène carboné, nous trouverons l'analyse élémentaire de l'acide tartrique :

Acide	Carb.	Oxyg.
carbon. × 2.	54	1
Carbure d'hyd.	87	
	141	14
Tot. div. par 3 =	47,00	4,66
	3	3

La différence entre l'hypothèse et tout à fait à négliger; elle est dans les différences analytiques.

Quant à l'acide nommé paratartrique à nos yeux qu'un mélange d'acide gluten, qu'un analogue de l'acide mineux (*acide lactique*). Il sera difficile de concevoir pourquoi l'acide tartrique ne trouble pas les eaux baryte, etc., comme le fait l'acide oxalique; et l'acide pyrotartrique = acide oxalique et hydrogène carboné, ou acide oléagineux que l'acide acétique ou encore plus facile de concevoir comment l'acide se dégage de l'acide tartrique considéré comme une combinaison d'oxyde de carbone (acide carbonique) et d'acide acétique (acide acétique) de l'autre, plus facile à concevoir. A la distillation l'huile essentielle se dégage de l'acide carbonique plus ou moins vite que l'acide carbonique arrivera au col de la cornue avec le moins de cette substance; mais on ne peut pas deux fois peut-être ce produit; mêmes caractères et les mêmes proportions.

4020. ACIDE CITRIQUE. — Nous allons produire l'analyse élémentaire de l'acide citrique par un mélange de deux portions d'acide carbonique et une d'huile essentielle. Si nous procédons de la même manière nous trouverons que l'acide citrique est formé par un mélange de trois portions d'acide carbonique et d'une d'huile essentielle;

	Carb.	Oxyg.
5 acide carbon.	81	219
1 huile essent.	87	
	168	219
Tot. div. par 4 =	42,00	54,75
	4	4

ument identique avec celle de l'acide r Berzélius... 41,40 54,96 3,64 rocitrique n'offre pas des nombres e manière essentielle.

ide citrique existe à l'état libre dans t on le trouve encore dans une foule 'extrait par la craie, puis en décom- ate de chaux, par l'acide sulfurique, la chaux; l'acide citrique reste nêlé à une certaine quantité d'acide ont on le débarrasse dans les labora- ant par le plomb qui précipite l'acide uis le plomb du citrate par un cou- ène sulfuré. L'acide citrique cristal- s rhomboïdaux inaltérables à l'air; oncentrée il précipite la chaux, la rontiane, l'acétate de plomb, mais de chaux, ni les nitrates de plomb et ni la potasse (4017). Du reste dans ions il présente les anomalies les s, même d'après les auteurs classi- n'aura rien d'étonnant aux yeux de ont médité les principes de la nou-

ES MÉCONIQUE, PARAMÉCONIQUE, MÉ-  
— Derosne avait signalé, dans le a présence d'un acide qui lui parais- e *acétueux*. Sertuerner ayant remar- qu'il était susceptible de se sublimer, nom d'acide *méconique*. Robiquet étude de cet acide une plus grande acide s'obtient en traitant l'infusion du chlorure de calcium en petit écipite le prétendu acide à l'état de ompagné de sulfate de chaux; on à l'alcool le précipité; on le délaye artie dans 10 parties d'eau à la tem-

pérature de 90°, et on y ajoute de l'acide hydro- chlorique, pour dissoudre le méconate qui s'en précipite par le refroidissement. On soumet les cristaux à la presse, on les dissout dans une suffi- sante quantité d'eau à 90°, aiguisée de 50 gram- mes d'acide hydrochlorique pur, et on maintient la liqueur à cette température avec grand soin. Par le refroidissement l'acide méconique se pré- cipite en belles écailles micacées, blanches, trans- parentes, inaltérables à l'air, très-peu solubles dans l'eau froide, solubles dans environ quatre fois d'eau bouillante, mais *en se décomposant en acide métaméconique et carbonique*. Cet acide est très-peu acide. Il *forme*, avec les sels de fer, une liqueur rouge intense; il précipite le nitrate d'argent en paillettes blanches, cristalli- nes, solubles dans l'acide nitrique, mais ne chan- geant pas de couleur au contact de l'air. Sa com- position élémentaire est, d'après Liebig :

Carbone.	Oxygène.	Hydrogène.
42,460	55,561	1,979.

Or il suffit de réfléchir sur la préparation, pour concevoir que tout n'est pas acide dans cet acide, et qu'il doit s'y trouver une certaine quantité d'un sel calcaire, plus un peu d'acide hydrochlo- rique. La faible solubilité de cet acide qui le rap- proche du prétendu acide mucique, nous permet d'en assimiler l'histoire à celle de celui-ci. Ne serait-ce pas un mélange d'acide acétique, d'acide oxalique, d'oxalate de chaux, d'acide hydrochlo- rique et d'acide carbonique? L'acide oxalique précipite l'argent en sel insoluble et cristallin; l'acide acétique aiguisé de l'acide hydrochlorique produit des sels d'un rouge intense avec le fer; et ce qu'il y a de plus piquant c'est qu'en associant parties égales en poids d'acide acétique et d'acide oxalique, on obtient l'analyse élémentaire presque exactement la même que celle de cet acide.

	Carbone.	Oxygène.	Hydrogène.
e acétique. . . . .	50,224	44,147	5,629 Gay-Lussac.
e oxalique anhydre. . . . .	53,760	66,240	Berzélius.
	<u>83,984</u>	<u>110,387</u>	<u>5,629</u>
Total. . . . .	<u>2</u> = 41,992	<u>2</u> = 55,1935	<u>2</u> = 2,8145

avons dit qu'en exposant à une lus élevée dans l'eau, l'acide méco- ent un acide que Robiquet propose e métaméconique. Il se dégage en d'après l'auteur, de l'acide carbo- de en devient moins soluble dans sapide que l'acide méconique. C'est

encore précisément ce qui a lieu, quand on cher- che à faire redissoudre l'acide mucique dans l'eau bouillante (3105); l'acide devient à chaque fois moins soluble : c'est un sel calcaire devenu moins acide. Enfin par la voie sèche et en soumettant les cristaux d'acide méconique à une température de 260 à 280°, ils se décomposent en acide carbo-



nique, en huile empyreumatique, en eau et en acide sublimé, auquel on a donné le nom d'acide *pyroméconique*, qui est beaucoup plus soluble dans l'eau et dans l'alcool que l'acide méconique et surtout que l'acide métaméconique; car cet acide sublimé n'est plus combiné à aucune base calcaire. Le mélange d'huile essentielle, d'acide carbonique (acide acétique) et d'acide oxalique, dont nous venons de parler, donnerait également un acide sublimé, qui ne manquerait pas d'offrir les caractères de l'acide *pyroméconique*. L'oxalate acide de chaux (acide mucique) (3105) donne aussi un acide *pyromucique*, dont la composition élémentaire est exactement celle de l'acide méconique et pyroméconique.

4024. ACIDES QUINIQUE ET PYROQUINIQUE. — Par son analyse élémentaire, par sa solubilité, par sa transformation au feu, cet acide nous paraît un mélange organique dans lequel domine l'acide acétique. On l'a trouvé dans le quinquina uni à la chaux. On l'obtient en précipitant par la chaux le quinate de chaux, en dissolvant le précipité par l'acide sulfurique étendu d'eau, évaporant et faisant cristalliser, redissolvant dans l'eau le quinate de chaux, précipitant par le sous-acétate de plomb en quinate de plomb, qu'on lave, qu'on délaye dans une quantité d'eau convenable, et qu'on décompose par un courant de gaz hydrogène sulfuré : procédé ordinaire pour extraire tous ces acides. L'emploi du sous-acétate de plomb, dans un mélange cristallisé d'acides et de substances *organisatrices* (5097), est dans le cas de faire naître autant d'acides que l'on étudiera de suc divers. Le sous-acétate de plomb, en effet, précipite les gommes, le sucre, les huiles et l'albumine, mais ce précipité enveloppe en même temps de l'acétate; lorsque vous traiterez le précipité, si bien lavé qu'il soit, par l'hydrogène sulfuré, vous dégagerez en même temps et l'albumine ou le sucre, et l'acide acétique, que vous pourrez prendre à votre gré pour un acide nouveau : vous aurez l'acide lactique, en vous souvenant que c'est sur du lait que vous avez opéré; l'acide quinique au contraire, en vous souvenant que c'est sur le suc de quinquina.

4025. TANIN OU ACIDE TANNIQUE. — Le tanin s'extrait, dans les laboratoires, de la noix de galle, de l'écorce de chêne, qui, pulvérisée, prend le nom de *tan*, de l'écorce de quinquina, du *cachou* (extrait du *mimosa catechu*), de la gomme kino, de l'écorce de sumac, et de toutes

les écorces qui ont fait leur temps, et celles qui ont, à l'état de vie, élaboré cellulaires (5352) résineuses. Nous n'avons dans la première édition de cet ouvrage cette prétendue substance immédiate n'étant qu'une association d'un acide et d'une substance résineuse, plus des substances variables qui accompagnent les résines dans les sèves et qu'en conséquence le tanin varierait selon les procédés d'extraction, et selon les végétales d'où on chercherait à l'extraire. La chimie académique s'est mise à l'œuvre pour maintenir en son lieu et place cette substance dont la description forme un simple chapitre des livres classiques. Un instant tout a changé; l'acide tannique était une substance aussi pure que la plus pure des substances du catalogue. La presse avait annoncé cette découverte rassurante, mais ce succès ne dura pas longtemps; un académicien vint élever des doutes sur la découverte d'un académicien; deux forces contraires se détruisaient, nous ne sommes nécessairement revenus au point de départ que nous trouvions auparavant; ce qui nous a fait pas les traités classiques d'enregistrer la découverte favorable, comme si elle n'avait pas été contradictoire; il n'est pas universitaire de savoir au public et aux élèves qu'on n'est pas d'accord dans le sanctuaire, sur les sciences qui s'y rendent chaque jour. Pour nous, nous avons juré de rester profane, nous allons nous en tenir à ne pas ajouter la moindre foi aux annonces de la science officielle.

4026. A l'époque de la publication de la première édition, on croyait obtenir le tanin à l'état de pureté, en versant de l'acide sur un extrait de noix de galle; on filtrait chaque précipité à la dernière fois on employait de l'acide que concentré. On obtenait une liqueur jaunie; on précipitait l'acide par le carbonate de soude; on filtrait de nouveau; on évaporait à sec dans le vide, le liquide jaunâtre; on séparait le tanin pur du tanin altéré, au moyen de l'acide que l'on faisait évaporer. Un pareil procédé n'est pas capable, il faut en convenir, de déposer une substance résineuse de son acidité.

4027. Depuis on en est revenu au procédé primitif pour obtenir ce qu'on désigne sous le nom d'acide tannique. Soit l'allonge à col de l'appareil de déplacement (155); on introduit une mèche de coton dans la douille, et par-dessus la noix de galle réduite en poudre fine, et

gèrement, de manière qu'elle occupe la capacité de l'allonge; on achève le vase avec de l'éther sulfurique du on remplace l'allonge sur sa carafe, on l'arrose et on l'abandonne à lui-même. On trouve, dans la carafe, un liquide en deux couches bien distinctes, très-légère et très-fluide, occupe la partie supérieure, et l'autre, beaucoup plus épaisse légèrement ambrée, d'un aspect opaque au fond du vase. On ne cesse de verser la poudre de noix de galle dans l'éther; quand on s'aperçoit que le liquide dense n'augmente plus, on verse le liquide dans un entonnoir, dont on bouche avec le doigt. On attend quelques instants, et lorsque les deux couches se sont séparées, on laisse tomber la plus pesante dans un vase, et l'on met l'autre de côté, pour en retirer l'éther qui en constitue la majeure partie. On lave à plusieurs reprises le résidu avec de l'éther sulfurique pur, et on le verse dans une étuve ou sous le réceptacle pneumatique. Il se dégage d'abord une vapeur blanche et un peu d'eau; la matière augmente de volume, et laisse un résidu blanc comme cristallin, très-brillant, incolore, mais le plus souvent d'une teinte jaunâtre. Ce produit est consistant, et on le pulvérise dans un mortier. Ce produit est composé de 40 à 45 centièmes de son poids. Ce produit est, au moins, il est vrai, la substance; il ne faut pas que l'on soit en droit de le considérer comme une substance immuable, mais comme une résine imprégnée d'un acide ne se décolorant pas autrement. Sa composition est exactement celle que donnerait l'analyse de deux parties d'acide oxalique et d'une partie d'huile essentielle non oxygénée.

Carbone. Oxygène. Hydrogène.

66	134	
87		13
153	134	13
51	44,66	4,33
3	3	3

51,56 44,24 4,20

que l'acide tannique, un pareil

- TOME II.

mélange précipiterait en blanc par les acides sulfurique, nitrique, phosphorique, arsénique, etc., formerait un sel insoluble par l'albumine, ferait effervescence avec les carbonates alcalins, donnerait, selon les mélanges, diverses colorations avec le peroxyde de fer et les divers sels métalliques, et précipiterait la gélatine en un composé insoluble dans l'eau, et formant, avec le carbonate et le phosphate calcaire des os, un oxalate calcaire qui s'envelopperait de la substance gélatineuse.

4028. Le *tannin* sert à préparer le cuir pour les usages économiques, en le rendant moins souple et moins corrompible. On commence par traiter les peaux fraîches par une eau de chaux, qui fait que les poils et l'épiderme s'enlèvent plus facilement; après cette opération, on plonge les peaux dans des fosses pleines d'eau, en séparant chaque couche de peaux par une couche de tan. Dans d'autres endroits, on a reconnu que l'opération marchait plus vite, en faisant des espèces d'outres avec les peaux, les remplissant de tan, et les plongeant, sous cette forme, dans les fosses pleines à leur tour d'eau et de tan. La théorie de cette opération est facile à concevoir, en admettant que le tanin soit un mélange de résine et d'un acide quelconque. L'acide donne à la résine la propriété de se dissoudre dans l'eau, et de pénétrer dans tous les tissus où ce menstrue pénètre. L'ablation de l'épiderme et des poils enlève le principal obstacle à l'introduction du liquide saturé de tanin, et lui ouvre tous les interstices cellulaires. Là, l'acide rencontre, non-seulement les bases incrustées sur les parois cellulaires, mais encore la chaux avec laquelle on a traité les peaux. L'acide se sature, la résine se concrète et perd sa solubilité; elle s'applique comme un vernis sur toutes les surfaces qu'elle touche; elle les rend pour ainsi dire imperméables et imputrescibles; et le cuir *tanné* n'est alors qu'un cuir imprégné de résine. Si le *tannin* était plus cher, on pourrait employer tout aussi bien au tannage un mélange de résine ordinaire et d'acide oxalique ou tartrique; on obtiendrait certainement les mêmes résultats.

4029. ACIDES GALLIQUE, ELLAGIQUE, PYROGALLIQUE ET MÉTAGALLIQUE. — Et la liste n'est pas arrêtée et close en dernier ressort. La méthode qui a conduit à ces quatre résultats marche par embranchements dichotomiques; quand elle vous a amené à un acide elle vous a mis sur la voie de deux ou trois autres.

4030. L'acide gallique s'extraît de la noix de galle: « On pensait, jusque dans ces derniers



temps, dit Thénard, ou plutôt le rédacteur de la sixième édition du *Traité de chimie*, que l'acide gallique, découvert par Schéele, existait tout formé dans la noix de galle, d'où on le retire. C'est M. Pelouze qui a fait voir qu'il résulte de l'action de l'oxygène de l'air sur le tanin ou acide tannique. « Thénard est dans l'erreur, car il n'est pas de livre chimique dans lequel on n'ait constaté que l'acide gallique provient de la décomposition du tanin, et que, pour l'obtenir, il faut abandonner le tanin à l'air. Mais Thénard aurait dû mentionner, à côté de l'opinion de Pelouze, l'opinion diamétralement opposée de Robiquet, opinion également académique, d'après laquelle il résulterait 1° que le tanin ne se transforme pas en entier en acide gallique (ce qui est évident, puisque le tanin est un mélange assez hétérogène); 2° que le tanin n'est pas le plus soluble de tous les corps contenus dans la noix de galle (ce qui nous paraît également évident); 3° que l'acide gallique se dépose également, lorsqu'on tient l'infusion de la noix de galle dans un flacon hermétiquement fermé (ce que nie Chevreul). Mais à l'égard de cette dernière circonstance, il est bon de remarquer que l'infusion de noix de galle peut reprendre, dans ses tissus microscopiques, de l'air atmosphérique, aussitôt après son refroidissement, rien n'absorbant plus l'air que les corps poreux, et, parmi eux, que les tissus organisés. Ensuite la divergence des auteurs pourrait bien venir aussi de ce que les uns ont opéré à la lumière, et les autres après avoir déposé l'infusion à l'obscurité, deux circonstances capables de donner des résultats diamétralement opposés. A la suite de ses objections, Robiquet élevait des doutes sur l'existence du tanin comme corps simple, opinion conforme à tous les principes développés dans la première édition de cet ouvrage. Revenons à l'acide gallique. Schéele l'obtenait en pulvérisant la noix de galle, la laissant infuser trois ou quatre jours avec huit parties d'eau, abandonnant l'infusion dans un vase couvert d'un papier; dans l'espace de deux à trois mois, selon la température, l'eau était entièrement évaporée, la solution était couverte de moisissures et renfermait un précipité cristallin; il exprimait le dépôt dans un linge, le traitait par l'eau bouillante, évaporait doucement, et par le refroidissement il se déposait des cristaux grenus et soyeux d'acide gallique. Dans cet état il est coloré; on le décolore par le charbon, on filtre et on laisse cristalliser. L'acide gallique est styptique, sans odeur; il est soluble dans 100 fois son poids

d'eau froide, et dans une quantité moindre bouillante; plus soluble dans l'alcool que l'eau, peu soluble dans l'éther, il s'altère au contact de l'air, se couvre de moisissures et passe à une matière noire. Il produit avec la baryte et la strontiane, des précipités blancs qui se dissolvent dans un excès d'acide, et cristallisent en aiguilles prismatiques qui deviennent ou verdâtres à l'air, si la baryte est en excès, ou rouges si la baryte domine. Il ne décompose les sels de protoxyde de fer, mais précipite le peroxyde en bleu foncé; la liqueur se décolore quelques jours et devient verdâtre; l'acide reprend à l'acide gallique tout l'oxygène. L'acide gallique n'occasionne aucun trouble dans la solution de gélatine.

4031. De l'ensemble des circonstances de la préparation de cet acide, et des caractères qu'il présente, nous croyons pouvoir conclure que l'acide n'est rien moins qu'un acide pur; nous porte à croire que c'est un sel acide ammoniacale. Car il est impossible que, dans l'infusion qui produit des moisissures, il n'y ait pas développé de l'ammoniaque (324); et comme on ne saurait le nier, il est évident qu'il n'y ait pas eu combinaison entre l'acide et l'acide. La couleur noire que l'acide à l'air, cette carbonisation lente et progressive, indique suffisamment que dans les sucres entre des sucres susceptibles de s'organiser, désorganiser; et les phénomènes de coloration variables que prend l'acide combiné avec le tanin quand on abandonne la combinaison à l'air, trop d'analogie avec ce qui se passe à l'égard de la matière verte végétale, pour qu'on ne soit en droit de soupçonner, dans ce présumé, la présence d'une substance organisatrice. L'analyse élémentaire, qui n'a jamais pu constater la moindre trace d'azote dans la gomme (4121), aurait mauvaise grâce à opposer son opinion qu'à l'analyse l'acide gallique ne contient point d'azote; nous ajouterons à l'appui de cette opinion que les sels ammoniacaux qui sont mêlés à la solution organisatrice, finissent par charbonner le suc quand on abandonne le mélange à l'air, même que le sel offrirait un excès d'acide, tant en ne tenant compte que de l'analyse élémentaire, telle que nous la donnons dans les classiques, nous pouvons la reproduire en mélangeant ensemble 1 partie d'huile essentielle d'oxygène et 5 parties d'acide oxalique avec la solution qu'il est plus que permis de supposer dans la noix de galle. En effet,

	Carbone.	Oxygène.	Hydrogène.
essentielle.	87		13
oxalique			
. . .	99	198	
	186	198	13
si par 4 =	$\frac{186}{4} = 46,50$	$\frac{198}{4} = 49,50$	$\frac{13}{4} = 3,25$

que nous ne donnons qu'à cause de la ce du chiffre de l'hydrogène avec celui de l'acide gallique, mais qui présente un particulier, que le chiffre hypothétique est celui de l'oxygène dans l'analyse et *vice versa*. S'il n'y a pas erreur dans les obtenus, nous prédisons que l'on obtiendra tard une analyse d'acide, dont les nombres seront exactement ceux que nous venons de donner.

l'acide *ellagique*, du mot *galle* renversé, est en effet encore un produit de la classe de l'acide (3105) : c'est un gallate de chaux plutôt un oxalate acide de chaux. Pour en effet, on traite le dépôt cristallin de galle par l'eau bouillante, qui dissout l'acide et respecte l'acide *ellagique*; on du inattiqué en contact avec une dissolution de potasse très-étendue; on filtre la solution et on l'abandonne au contact de l'air. Il se forme alors un précipité nacré, que les auteurs ont cru exister en dissolution et qui n'y était qu'en suspension. C'est à leurs yeux un oxalate de potasse. Ils lavent le précipité, jusqu'à ce qu'il soit inodore, versent dessus de l'eau chlorurée faible qui enlève la potasse; l'acide *ellagique* se précipite pur, sous forme insipide, d'un blanc un peu rougit à peine le tournesol, à peine dans l'eau bouillante et insoluble dans l'alcool, qui se décompose et se carbonise au fond point à la flamme d'une bougie, avec une sorte de scintillation, exactement l'oxalate de chaux. Sa composition a été trouvée par Pelouze :

Carb.	Oxyg.	Hydr.
69	41,83	2,48

D'après l'analyse de l'acide pyrocitrique, l'acide *pyrogallique* s'obtient en soude gallique à une température de 215° se décompose en acide carbonique et pyrogallique, extrêmement soluble dans l'alcool, moins soluble dans l'eau bouillante, la teinture de galle qui noircit à 250°, ne trouble pas les

eaux de chaux, de baryte, de strontiane, forme avec la soude et l'ammoniaque des sels solubles qui se décomposent à l'air, en produisant une matière rouge, ramène au minimum les sels de fer au maximum, en colorant en rouge la dissolution, et dont l'analyse élémentaire est :

Carb.	Oxyg.	Hydr.
57,61	37,09	4,70
nombres qui résulteraient également du mélange de parties égales de		
Carb.	Hydr.	Oxyg.
Huile essent. non-oxygénée. . .	87	13
Acide carbonique.	27	73
	114	73
	$\frac{114}{2} = 57$	$\frac{73}{2} = 36,50$
	2	2

4034. Enfin l'acide *métagallique* s'obtient en exposant l'acide gallique à une température de 350° à 360°; il se dégage de l'acide carbonique et de l'eau, et il reste dans le fond du vase une poudre noire qui prend le nom d'acide métagallique, et qui ne se distingue de l'ulmine qu'en ce qu'elle est insoluble dans l'alcool, lequel, d'après les chimistes, dissout fort bien la première. La composition élémentaire en serait :

Carb.	Hydrog.	Oxyg.
72,86	23,96	3,18

4035. Comment oser encore aujourd'hui classer les produits de la carbonisation et de la désorganisation au nombre des principes organiques? Et qui ne voit que les nombres de l'analyse varieront à l'infini, selon que l'on poussera plus ou moins loin l'exposition au feu (1140)? Quant à l'insolubilité de cette substance dans l'alcool, c'est un caractère dont nous croyons avoir apprécié justement l'absurdité en nous occupant de l'ulmine; la solution de l'ulmine dans l'alcool n'étant qu'une suspension, il est évident que ce caractère dépendra de la pesanteur spécifique du produit carbonisé; un oxalate de chaux à demi carbonisé montera moins facilement en suspension que le noir de fumée.

4036. ACIDES BENZOÏQUE, SUCCINIQUE ET CAMPHORIQUE. — Nous ne nous arrêterons pas longtemps à démontrer que ces acides ne sont qu'un mélange d'acide acétique ou carbonique ou autre et de l'huile essentielle dont ils tirent leur dénomination; cette dénomination découle de tout ce



que nous venons d'exposer ci-dessus. L'acide succinique et l'azide benzoïque s'obtiennent également par la distillation du succin et du benjoin; ils se subliment à la cornue, mêlés à de l'huile essentielle, et il se dégage beaucoup d'acide acétique. L'acide succinique rougit très-fortement le tournesol; il cristallise en forme de prismes indéterminés; il est blanc, d'une saveur âcre; il est inaltérable à l'air. L'acide benzoïque est solide, blanc, légèrement ductile, rougissant sensiblement la teinture de tournesol, d'une saveur piquante et amère, prenant l'odeur de l'encens, lorsqu'on le distille avec certaines résines; chauffé à l'air libre, il se vaporise en une fumée blanche, qui s'enflamme à l'approche d'un corps en ignition, et répand une fumée irritante; l'eau bouillante en dissout une grande quantité. L'acide camphorique s'obtient en traitant le camphre par 12 parties d'acide nitrique, éliminant celui-ci par la distillation, arrêtant le feu quand il ne se dégage plus de vapeurs rutilantes; l'acide camphorique cristallise par le refroidissement; il est peu soluble dans l'eau; l'acide camphorique ne saurait être que le camphre mêlé à un peu d'acide nitrique, que l'analyse ne sera pas plus habile à constater qu'elle ne l'est à constater la présence de l'ammoniaque dans la gomme. Il pourrait se faire aussi que le camphre renfermât des acétates, dont l'action de l'acide nitrique éliminerait alors l'acide, qui se mêlerait à l'huile essentielle.

4037. Essayons de combiner de toutes pièces parties égales de :

	Carbone.	Oxygène.	Hydrogène.
Huile essentielle non oxygénée	87		15
Acide carbonique. . . . .	27	75	
Nous aurons —	—	—	—
à l'analyse élémentaire	$\frac{114}{2} = 57$	$\frac{75}{2} = 36,5$	$\frac{15}{2} = 6,5$

nombres presque exactement les mêmes que ceux de l'acide camphorique d'après l'analyse de Liebig : carbone 56,167, oxygène 56,852, et hydrogène 6,981.

4038. Nous avons dit déjà qu'en associant :

	Carbone.	Oxygène.	Hydrogène.
1 partie d'huile essentielle . . .	87		15
2 d'acide carbonique . . . . .	54	146	
	$\frac{141}{3} = 47$	$\frac{146}{3} = 48,66$	$\frac{15}{3} = 5,55$
on aurait. . . . .			

nombres fort voisins de ceux de l'acide de Berzélius.

4039. En mélangeant ensemble :

	Carbon.	Oxyg.	Hy.
2 huile essentielle	174		30
1 acide oxalique	33	67	
	$\frac{207}{3} = 69$	$\frac{67}{3} = 22,33$	
nous trouverions			

nombres qui se rapprochent déjà beaucoup de l'analyse de l'acide benzoïque par W. Liebig, et encore davantage de celle de l'acide par Ure.

4040. Après tout ce que nous venons de dire sur les acides les mieux accrédités, il est rationnel de nous arrêter à démontrer que l'acide oxalhydrique n'est que l'acide oxalique, l'acide nitrique et nitreux, et surtout les substances que l'acide nitrique n'a pas encore formées en acide oxalique; ou que l'acide extrait du *chioccosa racemosa*, n'est autre que de l'acide acétique plus ou moins neutre. Il serait injuste de nous occuper de deux-là de préférence aux deux ou trois autres, même force, qui se sont rabattus, comme on le voit, dans le domaine de la chimie organique, depuis que les sociétés savantes ont ouvert battants les portes de leur sanctuaire à de nouvelles découvertes et à de nouvelles applications faciles du même procédé.

4041. La nature organisée ne possède que l'acide non azoté, l'acide carbonique, qui, en se combinant à de l'huile essentielle, donne l'acide camphorique, et, en s'associant à l'oxyde de carbone, donne l'acide oxalique. Et ces deux combinaisons, en se combinant à de l'eau et aux diverses substances, qu'ils sont capables de rendre solubles, par d'innombrables combinaisons, deviennent un intarissable d'acides de dénominations multiples, et qui devront, aux variations de proportions des éléments du mélange, les caractères d'une spécialité.

## DEUXIÈME GENRE.

### ACIDES AZOTÉS.

4042. Aucun de ces acides n'existe libre dans la nature; ils sont tous les produits de la décomposition et de la désorganisation des tissus; et pour leur part sont à leur tour les agents les plus puissants de la décomposition et de la désorganisation des tissus que l'on connaisse. De même que nous avons démontré que tous les acides non azotés émanant de l'acide carbonique, de même les

émanent d'un seul produit azoté qui d'acide radical, quand ils ne sont pas plus ou moins compliqué d'ammoniaque carboné, et de l'acide employé éliminateurs dans les procédés d'extraction le plus grand nombre demande à être l'objet d'une nouvelle étude, qui tiendra compte de des mélanges organiques, et fera la distinction des sels terreux que l'analyse a oubliés dans les cendres.

**ACIDES HYDROCYANIQUE OU PRUSSIQUE,** et leur radical CYANOGENE. — L'acide cyanique ou prussique, ce poison qui frappe et tue les végétaux comme la foudre, ne se trouve libre dans la nature organisée, au moins en certaine quantité, ce qui est évident; on l'a même l'odeur dans les feuilles de laurier-savane et l'odeur dans les amandes amères, et les fleurs de pêcher, dans quelques jusques dans la gomme arabique, et dans la gomme du pays, quand on la traite avec l'acide hydrochlorique ou autres réactifs (5122). On le trouve dans la décomposition violente des matières organiques fortement ammoniacales; probablement à l'état de combinaison avec des liquides, et peut-être dans le sang. Mais on l'isole artificiellement, en traitant le cyanure de mercure ou le cyanure de fer avec l'acide hydrochlorique liquide et légèrement, ou bien encore le bichlorure de fer avec l'hydrogène sulfuré. On se sert d'une cornue à long col courbé à angle droit et dans un flacon entouré de glace. On chauffe le cyanure en poudre par la tubulure; on chauffe par un tube à trois branches; on chauffe avec modération, ou on la tient plongée dans l'eau à 50 et 60°; l'acide hydrocyanique se volatilise et vient se condenser dans un flacon entouré de glace. Lorsqu'on se sert d'acide sulfuré, on fait passer les vapeurs dans un flacon horizontal rempli, 1° de carbonate de fer dépouillé l'acide hydrocyanique de l'acide sulfuré; et 2° de chlorure de calcium ou d'eau. Pour faire parvenir l'hydrogène sulfuré sur le cyanure de mercure, on communique, avec la tubulure de la cornue renfermée, le ballon dans lequel se fait le contact le sulfure de fer et l'acide sulfuré tendu d'eau. L'acide prussique est liquide à la température ordinaire, transparent, incolore, d'une

densité de 0,70585 à + 7°, et celle de sa vapeur est de 0,9476; il rougit légèrement la teinture de tournesol; son odeur forte et pénétrante monte à la tête et donne des étourdissements; très-étendu, il a l'odeur d'amandes amères. Une goutte déposée sur la langue ou sur l'œil d'un chien, le frappe de mort après deux ou trois bâillements; la vapeur même en est mortelle, si on la respire en trop grande quantité. D'après Siméon, Nonat et Persoz, le chlore serait l'antidote de l'acide prussique, et, d'après Murray, l'ammoniaque aussi, si on parvenait à l'administrer sur-le-champ. Cet acide bout à 36,5, se congèle à - 15, se décompose à la pile en hydrogène, qui se porte au pôle négatif, et en cyanogène, qui se porte au pôle positif; il se décompose spontanément à la lumière directe, en moins d'une heure dans des vaisseaux fermés, en moins de quinze jours à la lumière diffuse; il prend alors une couleur d'un brun rougeâtre de plus en plus foncée, et finit par se convertir en masse noire qui exhale une odeur d'ammoniaque. Pour le conserver, il faut le tenir à l'obscurité. Il prend feu sur-le-champ à l'approche d'un corps en combustion; il se combine avec les oxydes métalliques en général. Avec le fer, dans l'eau, il produit du bleu de Prusse, et il dégage de l'hydrogène. On en a opéré l'analyse élémentaire, en faisant passer une égale quantité de vapeurs de cet acide à travers deux tubes incandescents, l'un rempli de limaille de fer, et l'autre de bi-oxyde de cuivre, et recueillant les produits gazeux. Le premier tube a donné un volume d'azote et un volume d'hydrogène, plus du carbone; le second, deux volumes de gaz acide carbonique et un volume d'azote; d'où on a conclu qu'un volume de vapeur d'acide hydrocyanique doit être composé d'un volume de vapeur de carbone, un demi-volume d'azote, et un demi-volume d'hydrogène, ou d'un demi-volume d'hydrogène et un demi-volume de cyanogène. Mais nous avons déjà fait observer que le fer et le cuivre absorbent une quantité considérable d'azote et peut-être d'hydrogène; en sorte que cette seule considération suffit pour inspirer des doutes sur l'exactitude de cette détermination.

4045. L'acide cyanique n'existe pas plus dans la nature que l'acide hydrocyanique. Il se produit lorsqu'on calcine un cyanure métallique avec le nitrate de potasse, et surtout avec le protoxyde de manganèse; en chauffant la potasse dans le cyanogène; en dissolvant le cyanogène dans une dissolution de potasse ou de soude; en traitant le chlorure de cyanogène par les alcalis, en décom-

posant par le feu l'urée pure et sèche. Dans les quatre premiers procédés, il se forme un cyanate. On le dégage en chauffant le vase distillatoire jusqu'au rouge, et ayant soin d'entourer de glace le récipient. L'acide se condense hydraté en un liquide incolore très-fluide, très-volatil, d'une odeur piquante qui affecte les yeux. La moindre goutte déposée sur la peau y produit une ampoule. Il rougit le papier de tournesol; il se décompose en quelques minutes en refroidissant; il se trouble, devient laiteux, bout en s'échauffant spontanément et fortement, s'épaissit, et produit dans la masse des explosions telles, que la matière est projetée de tous côtés, et que le vase semble sur le point de se briser en mille pièces. L'alcool absolu s'échauffe par la vapeur d'acide cyanique, entre en ébullition sans laisser dégager aucun gaz permanent, se trouble, et dépose une quantité considérable de cristaux, qui sont composés d'acide cyanique, d'eau et d'alcool. Il se compose, d'après Wœhler, de 35,29 de carbone, de 41,18 d'azote, et de 23,53 d'oxygène.

4046. Le cyanogène se dégage lorsqu'on chauffe convenablement le cyanure de mercure bien sec dans une cornue ou dans un tube fermé par un bout. Le cyanure commence à noircir, il paraît se fondre comme une matière animale, et il se transforme alors en cyanogène, qui se dégage abondamment, et en mercure, qui se volatilise. Il se sublime aussi du cyanure; il se dégage de l'azote, et il reste dans la cornue un carbure mercuriel, lequel se décompose, à une température élevée, en mercure et en noir de fumée. Si le cyanure employé était humide, on obtiendrait, au lieu de cyanogène, de l'acide carbonique, de l'ammoniaque, et beaucoup de vapeurs d'acide hydrocyanique. Le cyanogène est formé de 1 volume d'azote, et de 1 volume de carbone, d'après ceux qui font le carbone = 76,43, et de deux volumes de carbone d'après les autres. Il est gazeux, inflammable, d'une odeur vive et pénétrante, d'une densité de 1,8064, rougissant sensiblement la teinture de tournesol, qui reprend sa couleur lorsqu'on le chauffe, vu que le gaz se dégage mêlé à de l'acide carbonique. Il résiste à un degré de chaleur élevé; il ne s'unit à l'oxygène et à l'hydrogène qu'à l'état de gaz naissant, et produit alors avec l'un de l'acide cyanique, et avec l'autre de l'acide hydrocyanique. Il se combine avec une partie et demie d'hydrogène sulfuré en une substance jaune qui cristallise en aiguilles fines; il se combine dans les mêmes proportions avec l'ammoniaque. Le mélange diminue considérable-

ment de volume, et les parois du tube ou mélange se couvrent d'une matière solide. Avec l'ammoniaque liquide, il se forme de l'urée, de l'oxalate d'ammoniaque, et du cyanate d'ammoniaque, et une grande quantité de matière charbonneuse. Ainsi, d'après la méthode de Wœhler, l'urée, cette substance dans nos catalogues, doit être rangée sous le nom de cyanate d'ammoniaque.

Le cyanogène forme des cyanures à tous les métaux, avec le chlore.

4047. Rapprochons l'analyse élémentaire de ces trois corps.

	Carb.	Azote.	Ox.
Cyanogène. . . . .	46,34	53,66	
Acide cyanique. . . . .	35,29	41,18	23
Acide hydrocyanique . . . .	44,69	51,66	

Si, d'un autre côté, nous rapprochons les analyses des principales combinaisons qui se forment avec le carbone et l'oxygène, nous trouvons dans la première, l'azote tient exactement la place de l'oxygène dans l'oxyde de carbone; l'azote offre presque les mêmes rapports de poids que le carbone. Par exemple :

	Carbone.
L'oxyde de carbone =	43,32
	Carbone.
Le cyanogène =	46,34

En réunissant en un même poids l'oxygène de l'acide cyanique, nous trouvons que le carbone y offre presque le même rapport de poids, que dans l'acide oxalique et dans l'acide cyanique.

	Carbone.	Oxyg.
Acide oxalique =	33,760	66,24
	Carbone.	Oxyg.
Acide cyanique =	35,290	64,71

et les nombres de l'analyse de l'acide cyanique représentent exactement ceux d'un mélange formé par une partie d'azote et d'une partie et demie de carbone, ou carbure d'hydrogène, ou carbure d'hydrogène. En effet :

	Carbone.	Oxyg.
Carbure d'hydrogène =	87	
3 acide carbonique. =	168	219
Total divisé par 4 =	42,00	54,75
	Carbone.	Azote.
Acide hydrocyanique =	44,69	51,66

4048. Il nous serait donc permis de regarder l'acide cyanique comme un mélange de

ue et de cyanogène, de même que considéré l'acide oxalique comme un me d'oxyde de carbone et d'acide et l'acide hydrocyanique comme un ne d'hydrogène carboné et de cyano-grande proportion ; conjecture qui plus grande importance dans l'expo-théorie atomistique, telle que nous à la fin du volume.

chauffant le sulfure de cyanogène, tenu un corps jaune, pulvérulent, dore, insoluble dans l'eau et dans des neutres, qui ne se décompose température susceptible de ramollir le a nommé *mellon*. L'histoire de cette se encore beaucoup à désirer. On ne erdre de vue que rien n'est plus en ter le nombre des substances, que la n d'une substance, dont les éléments d'affinité entre eux que le cyanogène.

IS OBTENUS DE L'URINE; OU ACIDES URI-  
IQUE, CYANILIQUE , PARACYANURIQUE,  
ROSACIQUE, HIPPIURIQUE, ALLANTOIQUE.  
ces acides, sans exception, ne pré-extraction ; tous sont des mélanges  
elques-uns sont des doubles emplois  
itres ou des substances déjà connues  
noms. Leur étude est tout entière à  
après d'autres errements que ceux  
méthode.

*Acide urique* s'obtient en traitant à potasse ou la soude caustique, les mères ou rougeâtres de l'urine, et ne la dissolution alcaline, de l'alcalorique, qui précipite l'acide urins blancs, lesquels perdent peu à me et se réduisent en petites pail-es ; on filtre, on lave, et on laisse substance ne se décompose qu'à la e ; l'eau à 15° n'en dissout que la , et bouillante que la 115°. Il n'a ni eur ; il n'a aucune action sensible sur i touruesol. En brûlant, il répand leur d'acide prussique, dégage de te d'ammoniaque et un sublimé brun e, et laisse un charbon d'un certain s le chlore, il se gonfle, donne lieu carbonique et à de l'acide cyanique, à calique et à de l'ammoniaque. Par ue, il se transforme en *acide pur-* une petite quantité d'une matière ulière, en acide oxalique ; la solution,

évanouée à siccité, prend une couleur rouge qui disparaît quand on étend d'eau le mélange. Chauffé avec la potasse, il ne brunit point, laisse dégager de l'ammoniaque, et forme un oxalate et un carbonate de potasse, ainsi qu'un cyanure de potassium. Liebig l'a trouvé composé de 36,083 de carbone, 33,361 d'azote, 2,441 d'hydrogène, 28,186 d'oxygène.

4053. Il se forme trop de choses, par la décomposition de ce prétendu acide, pour qu'il soit un composé d'une seule chose. Qu'est-ce qu'un acide qui ne rougit pas la teinture de touruesol, qui est à peine soluble dans l'eau ? Ne peut-on pas se le représenter d'avance comme un mélange d'albumine, d'oxalate double de chaux (car on n'en a pas examiné les cendres) et d'ammoniaque, de cyanate d'ammoniaque et de chaux, enfin d'oxalate de fer qui communiquerait la couleur rouge par la réaction de l'acide nitrique condensé ? L'acide urique serait dans les urines le pendant de l'acide mucique dans la gomme (3105).

4055. L'*acide cyanurique* ou *pyrurique* s'obtient, en chauffant peu à peu l'urée (cyanate d'ammoniaque) dans une cornue de verre ; la substance fond à 120°, se décompose bientôt, épaissit, et donne pour résidu une poudre d'un blanc jaunâtre, incolore, insipide, rougissant sensiblement le touruesol ; peu soluble dans l'eau froide, beaucoup plus dans l'eau chaude, d'où il se sépare en cristaux qui s'effleurissent à l'air. Qui ne voit qu'on obtiendra toujours un acide, en faisant chauffer un mélange de sels ammoniacaux, dont l'un sera formé d'un acide fixe ? Un oxalate double de chaux et d'ammoniaque, fournira un acide analogue, si on le soumet à un commencement de calcination. L'acide cyanurique serait composé, d'après Wöhler et Liebig, de 60,825 de cyanogène, de 36,874 d'oxygène, de 2,501 d'hydrogène.

4054. L'*acide cyanilique* ne diffère presque pas de l'acide cyanurique. Liebig l'a obtenu en traitant le *mellon* (40 9) par l'acide nitrique bouillant, jusqu'à ce que le *mellon* soit devenu blanc. On décante, on lave à l'eau froide, et on traite par l'eau bouillante qui dissout l'acide cyanilique, et le laisse déposer par le refroidissement.

4055. L'*acide paracyanurique*, également créé par Wöhler et Liebig, s'obtient en traitant le cyanate de potasse par l'acide hydrochlorique, ou en décomposant ce sel en fusion par le gaz hydrochlorique sec ; enfin en triturant le cyanate de potasse par l'acide oxalique cristallisé. Il se dégage une forte odeur d'acide prussique ; on

traite la masse par l'eau bouillante à plusieurs reprises ; l'acide cyanurique reste en poudre ; la matière blanche que dissout l'eau paraît être de l'acide paracyanurique ; mais celui-là est encore moins certain que les autres.

4056. L'acide purpurique s'obtient, en traitant à 34° l'acide urique par 100 parties d'acide nitrique ; il y a effervescence, et la dissolution prend une belle couleur rouge écarlate. On sature par un lait de chaux, qui précipite un sel blanc et cristallin, de l'eau mère qui reste rouge ; on lave, on dissout le sel calcaire par l'acide acétique ; on précipite la chaux par l'acide oxalique, on évapore à siccité, on traite l'extrait par l'alcool qui dissout l'acide purpurique. Cet acide ne cristallise que difficilement ; à une douce chaleur il prend l'aspect d'une gomme, et reste sec et transparent par le refroidissement.

4057. L'acide rosacique ne se trouve que dans quelques urines ; il se dépose en sédiment rosacé, dans le cours des fièvres intermittentes, c'est l'acide urique rouge ; cet acide s'obtient en traitant le sédiment par l'alcool bouillant, et en faisant évaporer la dissolution.

4058. L'acide hippurique existe surtout dans l'urine des quadrupèdes herbivores : on verse de l'acide hydrochlorique dans l'urine des quadrupèdes ; l'acide hippurique se précipite sous forme d'un dépôt cristallin jaune brun ; on dissout ce précipité dans un mélange de chaux et d'eau ; on fait digérer la liqueur avec du charbon animal, on la filtre chaude, on y verse de l'acide hydrochlorique jusqu'à ce qu'elle ait une saveur acide ; et par le refroidissement l'acide hippurique se dépose en longues aiguilles.

4059. L'acide allantoïque, d'abord nommé acide amniotique (2050), est solide, blanc et brillant, sans odeur, sans saveur, rougissant faiblement le tournesol ; se décompose au feu en carbonate d'ammoniaque, en huile empyreumatique, etc., etc., et laisse un charbon volumineux.

L'eau n'en dissout que  $\frac{1}{400}$  de son poids, l'alcool en dissout à peine ; il se dissout plus facilement dans ces liquides bouillants. Pour l'obtenir, on évapore les eaux de l'allantoïde de la vache, on traite l'extrait par l'alcool bouillant ; l'acide se dissout dans l'alcool bouillant et s'en sépare par le refroidissement. Comment ne pas voir que dans un extrait composé d'albumine, d'un acide libre qui est l'acide acétique, d'hydrochlorate d'ammoniaque et de sels de diverses natures, l'alcool peut se charger d'une quantité considérable de toutes ces choses à la fois, à la faveur de l'acide acétique

qui sert de menstrue à toutes ces substances plus à chaud qu'à froid ? N'a-t-on pas de l'acide lactique (3375) ? L'acide allantoïque serait composé de 29,51 d'azote, 5,89 d'oxygène.

4060. ACIDE ASPARTIQUE. On se procure cet acide en traitant l'oxyde de plomb, puis par ou bien en décomposant l'aspartate de baryte en ébullition, et traitant par l'acide sulfurique. On congèle la solution, on obtient un oxalate d'ammoniaque, on traite en liberté l'acide oxalique, on obtient tout spécial. D'après Pelouze, cet acide serait formé de 12,30 d'azote, 4,57 d'hydrogène.

4061. ACIDE INDIGOTIQUE. On se procure l'indigo de bonne qualité, on le traite avec de l'acide nitrique étendu de 1/2, on arrête le feu, quand l'indigo est dissout, après avoir enlevé de la surface le nitro-indigo, on concentre, et il cristallise en cristaux d'acide indigotique. On dissout les cristaux dans l'eau, on laisse refroidir ; l'acide indigotique se présente plus en plus dépouillé d'indigo ; il se présente en aiguilles blanches groupées en étoile ; on concentre, et il cristallise par tables hexagones ; il se sublime en aiguilles blanches ; il se produit de l'azote, de l'hydrogène, et il reste un charbon volumineux. L'alcool le dissout en totalité.

4062. Soumettons ces matières à l'indigo du commerce à l'analyse. L'indigo du commerce est composé de lignieux et albumineux, et de calcaires. Il est impossible de le séparer par l'acide nitrique, l'acide oxalique. Il est impossible de le séparer de l'acide oxalique, sans qu'il y ait un excès d'acide, qui sera capable de s'unir à l'indigo et aux huiles essentielles, et de les précipiter solubles dans l'alcool. L'eau bouillante que dans l'eau

**PICRIQUE, OU NITROPICRIQUE, OU** anciennement **AMER DE WELTER**, 10, ou **JAUNE-AMER**. — Celui-ci ne noms, s'il manque de réalité; c'est il se dépose sous forme de poudre n traite l'indigo du commerce par , froid , puis bouillant, qu'on re-peu à mesure qu'il se dégage et se l'acide cristallise, dit-on, en lames unes et brillantes, dont la forme it l'octaèdre à base rhomboïdale; sineux de tous les acides.

**CHOLESTÉRIQUE.** — C'est un mélange et de l'acide nitrique, dans lequel

**AMBRÉTIQUE.** — C'est un mélange t d'acide nitrique dans lequel on a dissous cette résine.

à la foule scandaleuse des autres i avons assez dit sur ceux qui pré-prendre à interpréter la formation ous ne parlons pas, et pour rappeler urs, que le temps approche, où la ant le joug sénile de l'université de nnera au plus rigoureux silence les nales de ce genre-là.

### TROISIÈME GENRE.

#### TIÈRES COLORANTES.

est pas de tissu organisé vivant, ital, qui, sous l'influence de l'air et n'élabore une matière qui transmet l'impression de l'une ou l'autre des du prisme. Dans l'obscurité com- semblable ne s'engendre, et les u'ils soient, qui s'y sont développés, et ne réfractent que le rayon t *étiolés*. Si par hasard quelques mière diffuse ont pu se glisser dans ir, la blancheur du tissu s'altère, se e d'une légère teinte de jaune qui plus au verdâtre; si l'on transporte eu à peu, et d'une manière graduée à la lumière, on remarque que peu nte verdâtre devient de plus en plus s végétaux; puis, à mesure que

AIL. — TOME II.

l'organe approche de la caducité, elle se mêle au rouge, et finit souvent par se transformer en pourpre. Dans le règne animal, on observe d'au- tant mieux la transition que l'animal appartient à un degré plus inférieur du bas de l'échelle. Chez les animaux supérieurs, la coloration verte ou jaune est si passagère que sa durée indique un état maladif; c'est la couleur rose, la couleur du sang rouge qui succède presque immédiatement à l'étiollement.

4068. La matière qui se prête à ces transforma- tions chromatiques, n'entre pour rien dans la structure des parois cellulaires, qui forment la charpente des tissus; et par des moyens méca- niques, il est facile de l'extraire et de l'obtenir à part, sans déranger en rien l'économie de struc- ture de l'organisation. Seulement alors le tissu reprend sa belle blancheur, et les parois des cel- lules leur diaphanéité et leur limpidité incolore, toutes les fois qu'elles ont été assez éventrées pour se vider de tout ce qu'elles renferment (pl. 6, fig. 17, c; fig. 20, b, d).

4069. Quoique aucune de ces sortes de matières n'ait été obtenue à un état complet de pureté, cependant il n'en est pas une dont l'incinération ne donne, en quantité considérable, du fer ou du manganèse d'un côté, et un alcali de l'autre, potasse, soude, ammoniacque ou chaux. Au chalu- meau, il est facile de constater la présence du manganèse, dans la plus petite parcelle des pelures de pomme.

4070. Or nous savons que, sous l'influence de l'oxygène et de la lumière, la combinaison de la potasse et du manganèse s'opère, en passant, depuis le blanc jusqu'au rouge, par toutes les nuances du prisme, ce qui a fait donner à cet alliage le nom de *caméléon minéral*. Le fer pro- duit avec les alcalis de semblables phénomènes, dans les couches géologiques, et dans nos labora- toires. Il doit en être nécessairement de même dans la nature organisée, toutes les fois que le métal et l'alcali arrivent à la fois au contact de l'oxygène qu'aspire le tissu vivant. Mais d'un côté nous trouvons que les végétaux et les ani- maux aspirent les gaz atmosphériques et surtout l'oxygène libre ou combiné, et que toutes les fois que cette absorption a lieu sous l'influence de la lumière, la matière colorante se manifeste par l'un ou l'autre ton de la gamme des couleurs; d'un autre côté la chimie démontre l'existence simultanée de l'alcali et du métal coloripare dans les cendres de toute espèce de matière colorante; l'analogie des deux phénomènes se rapproche,



sans contredit, de la complète identité, et nous sommes en droit de ne voir, dans l'histoire de la matière colorante animale et végétale, que l'histoire du *caméléon minéral*, modifiée par le milieu dans lequel son oxygénation s'opère, se suspend ou s'arrête; la matière colorante des végétaux et des animaux est donc un *caméléon organique*.

4072. Qu'une résine, en effet, vienne, en recouvrant le laboratoire de la matière colorante, intercepter pour celle-ci le contact de l'oxygène aspiré par les tissus, et la coloration s'arrêtera au ton de la gamme où l'aura surprise la formation de cette couche, pour ainsi dire, imperméable; mais qu'un acide ou un alcali survienne dissoudre la résine, qu'une solution de continuité se produise pour briser l'enveloppe résineuse, et la coloration suivra sa marche jusqu'à sa complète oxygénation, laquelle s'arrête au rouge chaud et intense.

4073. La matière colorante étant une transformation oxygénée d'une combinaison inorganique, elle ne saurait présenter à tous les âges de l'individu végétal, ou animal, ni le même ton, ni la même fixité; mais ensuite cette fixité dépendra non-seulement de l'oxygénation, mais surtout de la nature de l'alcali qui s'associe à la molécule métallique. Tout me porte à croire, par exemple, que le *caméléon organique* composé de métal et d'ammoniaque sera moins stable que les autres; que le caméléon à base de soude ou de potasse s'attachera moins intimement aux corps et sera plus vite enlevé par les lavages que le caméléon à base de chaux, la chaux communiquant son insolubilité à tout ce qu'elle neutralise; et les tissus que l'on emploie à la teinture ayant, même après leur mort, une insurmontable affinité pour la chaux; de là l'emploi de la chaux dans certains procédés de teinture.

4074. L'oxygénation tend à communiquer les caractères d'un acide à toute substance qui a la propriété d'en absorber un excès; le caméléon devient de plus en plus un manganésiate, un ferate, si je puis m'exprimer ainsi, à mesure que la quantité d'oxygène absorbée devient de plus en plus grande: mais en même temps la matière colorante prend une teinte de plus en plus vive de rouge. Si vous ajoutez alors une nouvelle quantité d'alcali fixe, vous détruisez la prépondérance de l'acide, et vous ramenez au bleu et au vert et souvent au jaune la coloration rouge. L'addition d'un acide quelconque, en saturant l'alcali, rend au caméléon la couleur rouge que la présence de

l'alcali lui avait enlevée. Il est de la potasse et la chaux désorganise pour toujours au jaune; il n'est de penser que, dans ces couleurs caméléon est à base d'ammoniaque et les alcalis ont la propriété d'elles jours.

4075. On connaît des tissus incolores tout à coup une couleur jaune, ou dès qu'une cassure les expose au jour. L'histoire du caméléon organique tout entière en quelques minutes; le même changement de couleur, la solution de continuité, soit d'air, soit sous le gaz azote. Il conclure de ce fait, que l'oxygène fait étrangère à ce phénomène; que les tissus sont pénétrés, jusqu'à petites parcelles, d'air atmosphérique dans leurs interstices, comme un saturateur (1105). C'est cet air que la solution met en contact avec le tissu, qui dans le tissu s'en trouvait isolé; il pourrait se faire aussi, dans ce cas, que la coloration spontanée du tissu, privée d'air fût, non un cas d'oxygénation, mais un cas de désoxygénation.

4076. Mais ne croyez pas que, par la présence de la chaux, les caractères de la couleur, qui le font rechercher comme matière colorante, il suffira d'en cultiver dans un terrain riche en calcaire, sous tous les climats et à toutes les hauteurs. Puisque le caméléon organique est un effet de la lumière, il est évident que plus la lumière est intense, plus la coloration sera de meilleure qualité. La plante que vous cultivez au Midi, alors même que le terrain est riche en calcaire, l'emportera sur celle que vous cultivez au Nord. Dans les terrains les plus riches en calcaire, la qualité diminuera, pour ainsi dire, à mesure de la latitude, à chaque degré de latitude, au-dessus du niveau de la mer. Vous pouvez faire une image comme synoptique de ces faits, disposez une série de plantes de la même espèce, avec le même terrain et les mêmes conditions de culture, dans une série de lieux commençant par la partie la plus obscure d'un caveau, et en finissant par la position la plus chaude du midi,

de qualités de la même couleur, que : degrés, dans cette échelle d'exposi-  
tives.

vous hâtez pas non plus de conclure  
n'ait aucune part à la production  
e colorante, parce que vous en aurez  
é des traces dans la terre consacrée à  
la plante coloripare. En effet, il est  
où le calcaire parvient à la plante,  
l, mais par les eaux que l'hygromé-  
pillarité ou les inondations périodi-  
constamment en contact avec ses ra-  
l'assimilent, et l'enlèvent ainsi au  
lèmes de chimie agricole ne doivent  
dre dans le creuset seul du labora-  
raisonnement, non pas à décider la  
is à indiquer les contre-épreuves. Si  
rtent à un terrain les matériaux que  
il trouve pas, ce terrain ne manque  
le rien de tout ce en quoi le plus ri-  
sonde.

matière colorante étant considérée  
méléon qui se nuance, en s'oxygé-  
narière progressive, d'un autre côté,  
ui l'élaborent se développant pro-  
à leur tour, en sorte que sur la  
s, sur le même tronçon, il est facile  
e qu'il existe des organes de tous les  
l'organe embryonnaire jusqu'à l'or-  
vieilli; il s'ensuit que l'on trouvera  
même tissu, si peu étendu qu'il soit,  
nées à la fois de la même matière,  
ice incolore, jusqu'à celle qui forme  
e cherché par l'industrie et par les  
devenant d'autant plus abondante  
de l'individu approche davantage,  
s l'accompagnant encore, et l'allé-  
r présence, d'une manière plus ou  
cée. Pour l'aviver, il faut la purifier  
qui est possible, quand l'une est so-  
menstrue qui refuse de dissoudre

s la nuance arriérée se complète  
ractère de l'autre, quand le broie-  
lution de continuité lui transmet  
se d'oxygène, que l'organisation ne  
l'atome à atome.  
rincipes généraux une fois établis,  
umer, plutôt qu'approfondir, les  
raction des matières colorantes et  
de teinture. Les bornes de cet  
us permettent pas de donner une  
tension à ce chapitre.

# § 1. *Espèces les plus ordinaires de matiè- res colorantes.*

4080. MATIÈRES COLORANTES ROUGES. — 1<sup>o</sup> *Gar-  
rance*, *alizari* (racine du *Rubia tinctorum*);  
renferme une matière colorante jaune, soluble  
dans l'eau froide, et une matière colorante rouge,  
légèrement acide, soluble dans l'alcool et dans  
l'acide sulfurique, les huiles de térébenthine, de  
pétrole, inattaquable par les alcalis, et dont la  
première altérerait la beauté, si on n'avait soin  
de l'en séparer par une macération plus ou moins  
prolongée dans l'eau. Robiquet et Collin isolent la  
matière rouge, qu'ils ont nommée alizarine, soit  
en sublimant la portion précipitée de l'alcool par  
l'eau, soit en précipitant par l'eau la dissolution  
sulfurique, en purifiant le précipité par l'alcool,  
d'où ils précipitent la matière rouge pure par  
l'eau. Il faut observer que, sans une certaine pré-  
caution, l'acide sulfurique, qui charbonne tout  
ce qui n'est pas matière colorante, pourrait bien  
aussi charbonner celle-ci. Il me paraît évident  
que cet effet doit toujours avoir lieu en partie, à  
moins qu'on ne pense qu'en vertu d'une loi en-  
core indéterminée, l'acide sulfurique fasse un  
choix parmi les substances qu'il est avide de désor-  
ganiser. La matière colorante rouge, d'après  
Saigey, cristallise en prismes à base carrée, ter-  
minés par un biseau de 15° (pl. 16, fig. 1) (\*).

Ces cristaux ont à peine l'épaisseur de  $\frac{1}{300}$  de  
millimètre; mais ils sont très-longs. Ils s'accolent,  
soit par leurs grandes faces, et alors ils composent  
de gros faisceaux prismatiques à 6 pans, dont l'ex-  
trémité dégénère en une pointe hérissée de biseaux  
(fig. 2); soit sous un angle de 15°, et alors ils  
forment des ramifications en barbes de plumes,  
dont les nervures sont de gros faisceaux prismati-  
ques, jetant dans le même sens des aiguilles incli-  
nées de 15° (fig. 3) sous formes de dentelures. Le  
point A est celui par lequel tout l'ensemble tient  
au réfrigérant; car ces belles cristallisations ont  
été obtenues par voie de sublimation. Leurs  
aiguilles sont transparentes, mais leur couleur  
varie du rouge purpurin au jaune rougeâtre et  
même au blanc sale. On obtient celle-ci quand on  
sublime la gelée de garance préalablement lavée  
à l'eau sur le filtre. Il faut donc considérer ces  
cristaux comme formés d'une matière résineuse,

(\*) Nous devons ce dessin à l'obligeance de Saigey qui l'a cal-  
qué à un grossissement de 250 diamètres. (Voy. Bull. des Sc.  
phys. et chim., septembre 1821, p. 195.)

**aux cactus**). — Pour l'obtenir, on le traite par l'acide sulfurique, jusqu'à ce qu'il cesse d'être jaune ; ensuite par l'alcool qui se colore en rouge écarlate, laquelle couleur est détruite par le refroidissement. On purifie à froid par de l'alcool très-concentré, d'un rouge éclatant, à un tel point qu'elle est inaltérable à l'air, fusible par l'iode et par le chlore presque entièrement, par l'acide nitrique, les acides hydrochlorique concentrés ; très-peu soluble dans l'alcool anhydre, dans l'éther, les huiles fixes et

que ceux obtenus à la cuve, c'est-à-dire, par le moyen de la désoxygénation de l'indigo. L'indigo renferme, outre la substance colorante bleue, une substance colorante pourpre qui se sublime à une haute température ; quand on chauffe l'indigo dans une cuiller de platine peu à peu et jusqu'à la chaleur rouge, on voit se dégager des vapeurs du plus beau pourpre. Cette matière est soluble dans l'alcool bouillant en très-petite quantité. La couleur bleue est insoluble dans ce menstrue, ainsi que dans l'éther et dans les alcalis ; mais lorsque ses molécules sont désagrégées par la solution des molécules rouges, il semble s'y dissoudre en montant en suspension ; le liquide reprend sa limpidité par le refroidissement, et le bleu se précipite. On peut distiller ceux-ci, mais alors il passe avec une huile dont on le sépare, au moyen de l'alcool. L'acide nitrique détruit le bleu d'indigo ; il en est de même du chlore à froid, de l'iode à chaud. Dans les masses d'indigo du commerce, on trouve encore, avec beaucoup de sels provenant soit des sucs du végétal, soit des fraudes du commerce, un gluten que Berzélius considère comme différent du gluten ordinaire, en ce qu'il est soluble dans l'eau et qu'il n'est pas glutant. Remarquez que, pour l'obtenir, Berzélius se sert d'un acide étendu qu'il soumet à l'ébullition (1272). Ce gluten est au contraire, et par lui-même, insoluble dans l'eau froide et bouillante. Berzélius y signale encore une autre substance qu'il nomme *brun d'indigo*, et que l'auteur obtient en traitant l'indigo d'abord par un acide et ensuite par la potasse caustique concentrée, que l'on soumet à la chaleur. Nous avons déjà fait ailleurs justice de pareilles substances immédiates (1142) ; il nous suffira de dire ici que le *brun d'indigo* aurait tout aussi bien pu se nommer *ulmine*. Chevreul a signalé aussi une substance verte ; mais comme il n'a trouvé cette substance que dans une seule espèce d'indigo, c'est sans doute de la chlorophylle (1098), ou naturelle à cette espèce, ou introduite par fraude, dans le marc d'indigo. Il serait possible que cette couleur verte ne fût qu'un mélange grossier d'une substance jaune produite par l'action des alcalis, avec le bleu d'indigo. L'indigo, purifié par la sublimation est composé, d'après Le Royer et Dumas, de 73,26 de carbone, de 13,81 d'azote, 10,45 d'oxygène, et de 2,50 d'hydrogène. Depuis, Dumas a changé les termes de son analyse, et, dans un tra-

**DES COLORANTES BLEUES.** — 1° *Indigo* indigotum de l'*Indigofera* qui en fournit de l'*Isatis tinctoria* qui en fournit quelques autres plantes de diverses espèces : matière incolore par elle-même, précipitée, passe successivement, en blanc au jaune et du jaune au rouge alors de l'eau qui la tenait en suspension la prépare en faisant fermenter des farines qui la renferment ; la fermentation est terminée, on presse ensuite le marc d'indigo ; on le divise en deux parties : l'une est vendue telle qu'elle est, l'autre est traitée par les autres procédés, au moyen d'un mélange de sulfate de fer, 2 de chaux vive et 1 p. d'indigo pulvérisé. La solution de l'acide du sulfate, et le protoxyde de fer ont la liberté de désoxygéner l'indigo ; un mélange de son peut remplacer le fer (\*). On plonge ensuite à plusieurs reprises dans ce bain, et on l'expose à l'air. Le marc bleu d'indigo se déscolore par l'acide sulfurique, et paraît s'y dissoudre de la suspension de ses molécules et la dissolution des autres substances. On s'assure au microscope que la substance colorante s'y trouve dans une véritable suspension. Aussi a-t-on remarqué de Saxe ou de composition, qui est un acide sulfurique, sont moins solides

que ceux obtenus à la cuve, c'est-à-dire, par le moyen de la désoxygénation de l'indigo. L'indigo renferme, outre la substance colorante bleue, une substance colorante pourpre qui se sublime à une haute température ; quand on chauffe l'indigo dans une cuiller de platine peu à peu et jusqu'à la chaleur rouge, on voit se dégager des vapeurs du plus beau pourpre. Cette matière est soluble dans l'alcool bouillant en très-petite quantité. La couleur bleue est insoluble dans ce menstrue, ainsi que dans l'éther et dans les alcalis ; mais lorsque ses molécules sont désagrégées par la solution des molécules rouges, il semble s'y dissoudre en montant en suspension ; le liquide reprend sa limpidité par le refroidissement, et le bleu se précipite. On peut distiller ceux-ci, mais alors il passe avec une huile dont on le sépare, au moyen de l'alcool. L'acide nitrique détruit le bleu d'indigo ; il en est de même du chlore à froid, de l'iode à chaud. Dans les masses d'indigo du commerce, on trouve encore, avec beaucoup de sels provenant soit des sucs du végétal, soit des fraudes du commerce, un gluten que Berzélius considère comme différent du gluten ordinaire, en ce qu'il est soluble dans l'eau et qu'il n'est pas glutant. Remarquez que, pour l'obtenir, Berzélius se sert d'un acide étendu qu'il soumet à l'ébullition (1272). Ce gluten est au contraire, et par lui-même, insoluble dans l'eau froide et bouillante. Berzélius y signale encore une autre substance qu'il nomme *brun d'indigo*, et que l'auteur obtient en traitant l'indigo d'abord par un acide et ensuite par la potasse caustique concentrée, que l'on soumet à la chaleur. Nous avons déjà fait ailleurs justice de pareilles substances immédiates (1142) ; il nous suffira de dire ici que le *brun d'indigo* aurait tout aussi bien pu se nommer *ulmine*. Chevreul a signalé aussi une substance verte ; mais comme il n'a trouvé cette substance que dans une seule espèce d'indigo, c'est sans doute de la chlorophylle (1098), ou naturelle à cette espèce, ou introduite par fraude, dans le marc d'indigo. Il serait possible que cette couleur verte ne fût qu'un mélange grossier d'une substance jaune produite par l'action des alcalis, avec le bleu d'indigo. L'indigo, purifié par la sublimation est composé, d'après Le Royer et Dumas, de 73,26 de carbone, de 13,81 d'azote, 10,45 d'oxygène, et de 2,50 d'hydrogène. Depuis, Dumas a changé les termes de son analyse, et, dans un tra-

stance, le fer et la chaux jouent un autre rôle que celui de corps désoxygénants. Voyez ce que nous avons dit du caméléon organique.



vail lu en 1856, il établit que l'indigo est composé de carbone, 75,0; azote, 10,8; oxygène, 12,2; et hydrogène 4,0. L'auteur tire la formule  $C^{32}, H^{10} Az^2, O^2$ , des sels qu'il prétend se former par la combinaison de l'acide sulfurique avec l'indigo; acide qu'il appelle *sulfindylique*, ce qui revient au bleu de Saxe. L'acide sulfurique, qui se charge de la nuance pourpre de l'indigo, est nommé par la même occasion *acide sulfopurpurique*, et le nom d'acide indigotique est changé en celui d'*acide anilique*, chacun formant des sels représentés par des formules invariables, des *sulfindylates*, des *sulfopurpurates*, des *anilates*, des *picrates*. Si ces idées n'étaient pas professées avec autorisation de l'université, elles mériteraient à peine une mention quelconque. Qui les réfute plus efficacement que l'auteur, qui les modifie et les bouleverse à chaque lecture, et qui les modifie d'un trait de plume, pour les faire concorder avec les formules des corps les plus éloignés sur le catalogue? L'auteur avait besoin de trouver une analogie entre l'acide sulfindylique et l'acide sulfovinique, sous le rapport de la formule; les formules se prêtent toujours admirablement aux vœux de l'auteur, et « l'on remarquera avec intérêt, s'écrit-il, que l'on retrouve, dans la formule de l'acide *sulfindylique*, deux atomes d'oxygène qui se sont toujours rencontrés dans les alcoolats connus ».

Il est vrai que ces deux atomes ne se trouveraient pas, si on déduisait la formule de l'analyse de l'indigo sublimé, vu que  $\frac{12,2}{100} = 0,122$ , et non pas  $0,2$  (4005);

mais alors on a recours à l'analyse des sels, qui est moins rebelle à l'analogie. Sans nous arrêter davantage à ces jeux de lettres, examinons les faits en eux-mêmes, et sans égard pour l'interprétation.

4091. L'acide sulfurique se colore par l'indigo, mais ne le dissout pas en entier; et l'on voit distinctement au microscope que la matière colorante y existe en suspension et non en dissolution: ces grumeaux, d'un calibre variable, flottent dans un liquide, par lui-même limpide et non coloré; ce n'est donc pas là une combinaison intime et atomistique; et dans le bleu de Saxe, l'acide sulfurique offre une menstrue, et ne se transforme pas en un acide particulier; il fait l'office de mordant en teinture, sans doute, mais non d'agent immédiat de la combinaison colorante et tinctoriale.

D'un autre côté, l'indigo, mélange inextricable de gluten, d'huile essentielle, de sels ammoniacaux, de matière colorante et de sels terreux, fournit

un peu de toutes ces choses à la fois à la tinctorie; et soumettre à l'analyse un pareil composé comme un corps immédiat, c'est manquer les lois de la synthèse. Les nombres ne représentent jamais les proportions stances qui existent dans le mélange. Ces nombres eux-mêmes proviennent, d'ailleurs, des mélanges de plusieurs éléments; et par l'analyse élémentaire des sels, l'acceptant comme aussi exacte que l'analyse de ce genre, on voit clairement qu'on obtiendrait des nombres analogues, en analysant ensemble une huile essentielle, et un sel ou inorganique à base d'ammoniaque.

4092. 2° *Tournesol* (couleur bleue des fleurs; ou couleur rouge de certains lichens). — Matière colorante ramenée au bleu par l'action des alcalis. La matière colorante est soluble dans l'eau. On prépare le *tournesol en drap* au département du Gard, en tenant exposés aux vapeurs ammoniacales de l'urine, des draps imprégnés du suc du *Croton tinctorium*. Le *tournesol en pain* est fabriqué avec les draps, que l'on traite par l'urine, la potasse.

4095. MATIÈRES COLORANTES JAUNES. — 1° *Citron* (écorce du *Quercus tinctoria*). — L'écorce renferme 8 pour 100 d'un extrait mélangé au tanin que le fer précipite et l'en sépare par la colle de poisson; l'infusion de vessie de bœuf épuisée par le tanin mieux par la gélatine. Cette matière est soluble dans l'eau, un peu soluble dans l'alcool, et moins dans l'éther; elle est colorée en vert par les alcalis, en vert olive par le fer; elle se volatilise en cristaux jaunes.

4094. 2° *Bois jaune* (*Morus tinctoria*). — Fournit une couleur moins vive que celle du citron, qui par le sulfate de fer passe au brun jaunâtre par le sulfate de cuivre, au brunâtre par le sulfate de zinc, au jaune par l'acétate de plomb, et au jaune vif par l'acide d'étain.

4095. 3° *Gaude* ou *raude* ou *rouge de teinture* (*Luteola*). — Matière colorante plus soluble que les précédentes, devenant pâle par les acides, plus intense par les alcalis, le sel ammoniac, l'alun, et surtout le chlorure de sodium; se sublime en belles aiguilles, solubles dans l'eau, dans l'alcool et dans l'éther.

4096. 4° *Curcuma* (racine de l'*Amorpha*).

Matière colorante jaune, peu soluble, plus soluble dans l'alcool, beaucoup dans les alcalis qui la colorent en brun, soluble également dans les acides concentrés, qui la colorent en rouge et d'où l'eau la précipite en flocons

On trouve une foule d'autres espèces de matières colorantes provenant surtout des pétales de fleurs. Ces substances résinoïdes se combinent avec certains réactifs, selon la nature des sels avec lesquels elles se combinent (3899). Les pistils du safran (*stivus*) donnent aussi une substance colorante unie à de l'huile, dont on la sépare par la distillation, ou par l'alcool dans lequel elle se dissout. Cette substance est d'un brun foncé après la dessiccation; elle se dissout dans l'eau qui en est colorée en jaune foncé, et dans l'alcool qui en est coloré en rougeâtre. Elle se dissout encore dans les acides gras et volatiles; la lumière la blan-

**MATIERE COLORANTE VERTE VÉGÉTALE.** — On obtient en mêlant ensemble le jaune et le rouge, sous le nom de *vert de vessie*, le suc exprimé des graines du *Rhamnus*, qu'on mêle à de l'alun et qu'on précipite par l'acide sulfurique. Voyez de plus *Chlorophylle*. La couleur verte est la plus commune dans le règne végétal.

**MATIERE VERTE ANIMALE.** — On trouve cette matière colorante dans les proboscées du foie, où elle passe en brun, et surtout sur le placenta fœtal où elle forme de larges zones triangulaires avec des zones purpurines de même grandeur. Celles-ci sont dans le sang dont la matière colorante est modifiée en vert dans les zones connues. Il faut en dire autant de la matière colorante placée que la chaleur fait virer au brun.

**LAKE et LAC-DYE.** Préparations tinctoriales tire de la *gomme laque* (5964). — On en a étudié.

**MATIERE NOIRE.** — Le *pigmentum* qui colore de l'œil, et le derme, ainsi que les membranes de la plupart des membranes

des batraciens, me semble n'être encore qu'une transformation de la matière colorante du sang. Peut-être en est-il de même de l'encre que la sèche répand dans l'eau, pour se soustraire aux poursuites d'un ennemi. Cette liqueur est sécrétée par un appareil glandulaire qui me paraît avoir quelques rapports avec l'appareil urinaire, y compris les reins des animaux supérieurs. Dans certains cas malades, on a vu l'appareil urinaire de l'homme sécréter une liqueur noire à laquelle Braconnot a donné le nom de *mélanoûrine*.

4102. Certaines classes d'animaux, telles que celles des insectes et des poissons, présentent, surtout sous la zone torride, des nuances colorantes tout aussi nombreuses et tout aussi riches que la classe des végétaux; sans doute toutes ces nuances ont la même origine chimique (4075).

## § II. Fixation des couleurs sur les tissus (teinture).

4103. Les bases terreuses avec lesquelles nous admettons que les éléments organisateurs des tissus sont combinés jouent le principal rôle dans la fixation des couleurs. Les *mordants*, dont on fait précéder la coloration, n'ont d'autre but que de faciliter cette combinaison par des espèces de double décomposition.

4104. On procède à la teinture par différentes opérations préliminaires, dont les premières sont destinées à dépouiller les tissus des substances solubles et insolubles qui s'empareraient de la couleur, au détriment de la partie fixe et solide : 1° on *décreuse* le lin, le chanvre et le coton, en les tenant plongés pendant deux heures dans l'eau bouillante, et pendant deux autres heures dans un bain de 15 seaux d'eau bouillante et de 1 à 2 kil. de soude. On *décreuse* la soie par un bain bouillant de savon et d'eau, variable en proportion, selon qu'il s'agit de la soie jaune ou de la soie blanche. Le *décreusage* n'a d'autre but que de rendre solubles dans l'eau les matières grasses et résineuses qui recouvrent les tissus. On *désuinte* la laine comme nous l'avons expliqué (1873). 2° On *blanchit* les tissus de lin, de chanvre et de coton, en les exposant au contact simultané de l'eau, de l'air et de la lumière, et, ce qui est plus court et moins nuisible au tissu, en les traitant par le chlore. Le blanchiment de la soie et de la laine a lieu à la vapeur du gaz sulfureux. Dans l'un et l'autre cas, il a pour but d'enlever aux tissus une matière colorante qui ne pourrait que nuire à la beauté des teintures. 3° On les *alumine* avec

un mordant qui est, dans le plus grand nombre des cas, du sulfate double de potasse et d'alumine (*alun du commerce*), que l'on doit employer presque exempt de sulfate de fer, quand il s'agit de l'*alunage* des tissus de soie et de coton. 4<sup>e</sup> La dernière opération consiste à plonger le tissu dans le bain de matière colorante.

#### QUATRIÈME GENRE.

#### MATIÈRES ODORANTES.

4105. Les matières colorantes ne sont telles que par rapport à notre vue (1729) ; de même les matières odorantes ne sont telles que par rapport à notre odorat (1651). Leurs caractères varient en raison des variations de structure et des modifications de l'organe qui en perçoit les impressions. Les couleurs changent de nuances, et les odeurs d'intensité et de nature, selon les diverses espèces d'animaux, et souvent selon les individus de la même espèce (3050) ; mais elles se métamorphosent les unes dans les autres, par suite d'un simple mélange, et des diverses proportions selon lesquelles chaque élément rentre au mélange. Nous avons déjà vu qu'une addition d'acide hydrochlorique transforme, en odeur agréable d'acide caséique, l'odeur la plus fétide du gluten pourri (1255) ; qu'un peu d'ammoniaque communique à la gomme exposée au feu l'odeur la plus caractéristique de la colle forte (5122) ; que le sang est susceptible de changer entièrement d'odeur, lorsqu'on le traite par l'acide sulfurique, après l'avoir déposé sur telle ou telle substance étrangère (3506). Les expériences suivantes, entreprises dans ce but spécial, achèveront de faire comprendre combien il est important de tenir compte des mélanges, dans l'appréciation des qualités olfactives des substances que l'on décrit.

Le 12 mai 1837, je mêlai ensemble une certaine quantité d'huile de colza et d'ammoniaque, que j'abandonnai dans une bouteille, au contact de l'air et de la lumière du soleil, jusqu'au 20 juin suivant, sur une fenêtre. Examiné après ce laps de temps, le mélange exhalait une odeur qui n'avait plus rien de commun avec l'ammoniaque. J'en remplis un certain nombre de verres de montre, que je plaçai sur la tablette d'une armoire, pour en faire le sujet d'autant d'essais. 1<sup>o</sup> Je mélangeai le contenu de l'un de ces verres de mon-

tre avec de l'eau distillée, le mélange exhalait une odeur de farine pétrie ou fraîche dans l'eau. 2<sup>o</sup> Par l'acide nitrique, l'un des autres verres de montre a exhalé des vapeurs blanches de nitrate d'ammoniac. 3<sup>o</sup> Par l'acide sulfurique, le contenu d'un autre verre a contracté, au bout de quelques heures, une coloration pourpre foncée, et a répandu une odeur de substance putréfiée que l'on trouve dans le même acide. 4<sup>o</sup> Par l'acide hydrochlorique, le mélange ammoniac-glutineux s'est coagulé, et a exhalé une odeur caséique, avec une certaine causticité, et une odeur humide.

Le lendemain, le n<sup>o</sup> 1 exhalait une odeur prononcée de mastic de vitrier, et offrait des taches roussâtres ; l'un des autres : l'une oléagineuse, et l'autre n<sup>o</sup> 2 exhalait une odeur de cuir tanné, et une odeur oléagineuse entourait l'espèce de l'au centre par l'acide nitrique. Le n<sup>o</sup> 3 avait contracté une coloration pourpre foncée qu'elle en paraissait noire, et offrait des taches roussâtres ; une goutte de l'huile de colza sur une lame de verre a pris l'odeur de l'acide sulfurique, et est dépourvue en séchant. Le n<sup>o</sup> 4 exhalait une odeur de mastic, et le même verre, mais au bout de quatre jours il avait contracté une coloration noire, et une odeur de concombre frais, que le mélange exhalait lorsque je l'eus déposé dans l'eau. Le n<sup>o</sup> 5, qui s'était altéré en rien. Par la strontiane, le mélange a contracté un stuc blanchâtre, qui s'était attaché au verre de montre.

4106. En conséquence, le même mélange a donné autant d'odeurs différentes que l'on a mis en contact avec des acides ou des bases ; et ce mélange ne se compose pas d'éléments. On pourra prévoir, par cette expérience, combien serait dans le cas de ces caractères odorants, un mélange de plus grand nombre de substances.



## IÈME SECTION.

## I. LA DÉSORGANISATION.

Prendrons sous ce nom les sub-  
nt de l'organisation, soit par  
onspontanées, soit par extrac-  
is qui ne peuvent désormais se  
on des organes, qu'après avoir  
ie plus ou moins longue de  
différentes ou nuisibles à la vie  
le. Nous les diviserons en :  
*sécrétions ou excrétions*, ou  
par le fait de l'élaboration des  
*de la réaction du sucre sur*  
uits de la désorganisation sac-  
ou bien de la fermentation  
*duits de la désorganisation*  
*umineuse*, ou produits de la  
le et ammoniacale ; 4<sup>e</sup> enfin en  
*organisation violente*, ou de  
corps organisés.

*sions et excrétions.*

s rejetées au dehors par les  
es objets de rebut, comme des  
abstence assimilable. Elles sont  
les, tenant en suspension des  
issolution des sels d'une autre  
de tissus qui ont fait leur temps,  
ulée ou sous forme globulaire,  
portions qui varient à l'infini  
ogique des individus ; en sorte  
le ces produits, on peut arriver  
l'organe est sain ou malade, de  
s symptômes de la maladie, on  
voir quelle sera la nature de ces  
ion, en effet, étant une consé-  
ation, un triage opéré par l'or-  
t évident que ses caractères  
elon que l'élaboration tombe  
double d'énergie.

GAZEUX. — Il n'est pas de sur-  
animal ou végétal, qui n'exhale  
mais c'est chez les surfaces mu-  
eux que cette exhalation est plus  
bes qu'elles sont dans l'obscu-  
continuellement d'un milieu  
caducs qui s'en détachent fer-  
, et se décomposent en plus  
. On s'est peu occupé de re-

cueillir et d'examiner ces produits gazeux ; mais  
l'odorat suffit pour en indiquer l'existence et les  
caractères différentiels, l'odeur, ainsi que nous  
l'avons établi plus haut, n'étant que la perception  
d'un produit qui arrive gazeux sur la surface  
pituitaire (1651). Les seules sécrétions gazeuses  
qui aient fixé spécialement l'attention du physio-  
logue et du chimiste, ce sont les gaz de la respi-  
ration (1961) ; mais l'observation en est restée  
incomplète et tronquée, vu que l'analyse ne s'est  
attachée qu'aux gaz permanents et non aux va-  
peurs exhalées, qui sont imprégnées d'un assez  
grand nombre de produits ammoniacaux. On  
dirait, en parcourant dans les livres, le chapitre  
de la respiration, que nous n'exhalons que de  
l'acide carbonique, et que nous ne vicions l'air que  
de cette façon ; mais il devient évident pourtant,  
quand on ne se contente pas de raisonner d'après  
les essais eudiométriques, que nous imprégnons  
l'air non-seulement des produits de la sueur cu-  
tanée, mais des produits des surfaces buccales et  
pulmonaires, produits albumineux, oléagineux, sels  
volatils à base d'ammoniaque, acétates et phosphates  
principalement, etc. Depuis que nous avons émis  
ces avertissements, les chimistes se sont un peu  
ravisés de la première méthode d'évaluation ;  
mais il est de règle qu'on ne procède, d'après les  
errements venus de cette source, qu'en se *hâtant*  
lentement et en faisant bien des pauses. On com-  
mence à s'apercevoir que l'air contient une sub-  
stance hydrogénée ; dans six mois on en trouvera  
deux ; dans un an on y soupçonnera la présence  
d'une substance azotée, et ainsi de suite, jusqu'à  
ce qu'enfin on ait parcouru toutes les fractions de  
l'opinion, avant d'arriver à l'opinion entière  
qui sera que l'air est imprégné de tout ce que nous  
dégageons de gazeux ou en vapeurs dans nos  
laboratoires, lorsque nous soumettons à une  
évaporation lente ou rapide les extraits des sub-  
stances animales ou végétales ; que l'air est im-  
prégné des produits de la respiration des animaux,  
de l'évaporation des marais, des rivières, de  
l'échauffement des terres, de la combustion de  
nos âtres ; produits que la lumière et l'obscurité  
décomposent, condensent, rapprochent et combi-  
nent au profit de la vie animale et végétale, qui  
les reprend de nouveau sous ces nouvelles formes.

4110. SUEUR et EXHALATION CUTANÉE. — La  
transpiration s'opère à chaque instant, mais elle  
varie en intensité selon l'élévation de la tempéra-  
ture ambiante ou intérieure ; de même que les  
produits de l'évaporation sont en raison du degré

de chaleur auquel est soumis le liquide. La sueur n'est que la transpiration condensée à la surface de la peau. La peau est humide au toucher quand on marche au soleil, elle se couvre de sueur sur les portions ombragées ou quand on se met à l'ombre. On conçoit que la sueur, si identique qu'elle puisse être, pourra pourtant présenter des caractères différents, selon qu'on l'étudiera sous forme de vapeurs ou sous forme liquide; selon qu'on la recueillera pure de tout contact, ou après avoir séjourné sur les surfaces du corps, en contact avec la poussière ou avec les tissus; l'étude doit donc en être faite sur les quantités recueillies dans un condensateur. En effet, la sueur, qui est un mélange de produits animaux éminemment fermentescibles, changera rapidement de caractère, si elle séjourne dans l'obscurité des jointures des membres, en contact avec des surfaces cachées par les vêtements. D'acide qu'elle est naturellement, elle pourra en peu de temps devenir alcaline, soit en se saturant, soit en se décomposant. Mais, acide ou alcaline, la sueur n'en est pas moins composée des mêmes éléments principaux; elle n'en est pas moins ammoniacale; seulement les sels ammoniacaux qu'elle renferme se trouvent avec un léger excès d'acide dans le premier cas, et avec un léger excès d'alcali dans le second. Il arrivera même quelquefois que le papier de tournesol, d'abord rougi à son contact, reprendra peu à peu sa couleur bleue, et *vice versa*, effet que l'on peut reproduire à volonté au moyen du carbonate, de l'hydrochlorate et surtout de l'acétate d'ammoniaque. L'acétate d'ammoniaque est acide dans la sueur acide; il est alcalin dans la sueur alcaline.

4111. Anselmino a trouvé que le résidu de 100 parties de sueur se composait de :

- |  |    |
|--|----|
| 1° Extrait de viande, acide lactique et lactates solubles dans l'alcool anhydre. . . . .                 | 29 |
| 2° Extrait de viande et chlorure de sodium solubles dans l'alcool aqueux. . . . .                        | 48 |
| 3° Matière animale et sulfates solubles dans l'eau, et non dans l'alcool. . . . .                        | 21 |
| 4° Matières insolubles dans l'eau et dans l'alcool, formées presque uniquement de sels de chaux. . . . . | 2  |

---

100

Nous ne nous arrêterons pas longtemps à discuter cette analyse; nous avons déjà assez fait voir le vice de ces méthodes à double et triple emploi (3391). Qu'est-ce qu'un extrait de viande

soluble dans l'alcool aqueux, et l'autre dans l'alcool anhydre, puis une matière soluble seulement dans l'eau? C'est de l'albumine rendue soluble dans l'alcool acétique (acide lactique), ou dépouillée de cet acide qui lui sert de dissolvant, ou peut-être a oublié de mentionner les sels chaux, qu'il a certainement confondus avec la matière animale et azotée.

4112. Sanctorius, si célèbre par le soin qu'il a pris pendant trente ans de se peser chaque jour, à différentes heures, a trouvé que nous perdons par la transpiration, en vingt-quatre heures, huitièmes du poids, dont les aliments nous composent notre corps, et les trois autres huitièmes sont des excréments. En sorte que, d'après ces expériences, il s'ensuivrait que le corps de l'homme devrait en rester toute sa vie au poids d'un fœtus, si l'on voulait en tirer une conséquence générale. Mais cette proposition générale est fautive, plique qu'à la comparaison entre la veille et celle du lendemain, comparaison dans le cas de présenter peu de différence quand l'expérience a lieu sur un homme à la maturité de l'âge ou approchant de la vieillesse.

4113. Remarquez encore qu'on a négligé, dans ces recherches, une circonstance qui est capable de soustraire à la pesée des quantités assez considérables du poids réel de l'individu. Il ne faut pas croire que l'homme vivant pèse un corps inerte; l'homme aspirant l'air par les surfaces de son corps, et surtout par la surface pulmonaire, doit tendre à se soutenir sur la terre, et doit peser moins vers la terre, en proportion de l'énergie de son aspiration. Qu'un homme debout dans le plateau d'une balance se mette à aspirer fortement l'air, on verra monter le plateau, si le poids qui lui fait équilibre n'est pas trop celui du corps humain. Toutes les choses égales d'ailleurs, un homme assoupi pèse plus qu'un homme qui veille; l'homme qui se livre à la vengeance ou à la vengeance pendant l'heure; le cadavre enfin plus que l'homme vivant, nourriture qu'il prend pèse comme une masse inerte, tant qu'elle n'est point assimilée, et le *caput mortuum* n'en a pas été rejeté au dehors. Il pourra donc se faire que l'homme pèse plus la balance après qu'avant la défécation, et que réellement son poids se soit accru d'une quantité considérable.

4114. LARVES (1735). — Ce liquide lim-

rops tenu en suspension, a été fort auquelin et Fourcroy l'ont trouvé ucoup d'eau, d'un peu de mucus, le quantité de soude, de sel marin, chaux et de soude.

VE (3538); MUCUS NASAL (3696); JE (3545), PANCRÉATIQUE (3559), 58), BILE (3560); EXCRÈMENTS (3598). sujet ce que nous en avons dit à respectifs.

—L'urine est aux produits liquides on, ce que les excréments sont au re; c'est le *caput mortuum* de les deux reins; deux glandes dont mulent des cavités stomacales com- utes par une ouverture pylorique urètères, qui déversent l'urine dans itrale, laquelle est comme le rec- e cette déjection liquide. L'urine le composition, dans la même lati- :xcréments solides. Elle renfermera stances que l'élaboration stomacale e aura pu introduire dans l'organi- ne se trouveront nullement aptes à L'urine en conséquence varie de rieur et de composition chimique, ns, la fatigue, l'indisposition, le 'alimentation, et surtout selon la maladie. A l'état de santé, ses carac- it des substances que l'alimentation 'ganes; à l'état de maladie, au con- lifficulté qu'ont les organes à s'assi- nanière normale les produits que leur avait apportés. Tout le monde perges ingérées dans l'estomac com- isitôt une odeur vireuse aux urines; nthine, au contraire, la résine et i communiquent l'odeur de la vio- l'une goutte d'acide acétique dégage l'urine de certaines personnes.

ur urineuse provient du carbonate : que toutes les urines possèdent ; odeur qui se modifie, selon que le noniacal se mêle en plus ou moins rtions avec les diverses substances 5).

it normal l'urine est acide, c'est-à- :ls ammoniacaux s'y trouvent avec d'acide. A l'état d'une indisposition elles sont neutres, l'acide se satu- uelle quantité d'ammoniaque dé- at de maladie elles sont alcalines,

l'ammoniaque y arrivant de plus en plus en excès. Mais dans l'un et dans l'autre cas, toute la diffé- rence de cette réaction réside dans une différence de proportions de l'acide ou de la base. Aban- donnée à elle-même au contact de l'air, l'urine la plus acide ne tarde pas à devenir ammoniacale et à se putréfier, en répandant de plus en plus, dans les airs, du carbonate et de l'acétate d'ammonia- que. Sa pesanteur spécifique varie de 1,005 à 1,050.

4119. La composition de l'urine a été étudiée par tant de chimistes depuis Brandt et Kunkel, Rouelle le cadet et Schéele jusqu'à nos jours, qu'il serait difficile à la chimie en grand d'y trouver de nouveau quelque chose qui eût échappé à nos devanciers. Nous nous contenterons donc de sou- mettre à notre méthode d'évaluation l'analyse de Berzélius, celle qui résume le mieux toutes les autres. D'après cet auteur, 1,000 parties d'urine humaine seraient composées de :

Eau . . . . .	953,00
Urée . . . . .	50,10
Sulfate de potasse . . . . .	3,71
Sulfate de soude . . . . .	3,16
Phosphate de soude . . . . .	2,94
Sel marin . . . . .	4,45
Phosphate d'ammoniaque . . . . .	1,65
Hydrochlorate d'ammoniaque. . . . .	1,50
Acide lactique libre. . . . .	
Lactate d'ammoniaque. . . . .	
Matière animale soluble dans l'al- cool, et qui accompagne ordi- nairement les lactates . . . . .	17,14
Matière animale insoluble dans l'alcool . . . . .	
Urée qu'on ne peut séparer de la matière précédente . . . . .	
Phosphate de chaux et de magnésie.	1,00
Acide urique . . . . .	1,00
Mucus de la vessie . . . . .	0,32
Silice. . . . .	0,03
	<hr/>
	1000,00

4120. 1° L'eau diminue ou augmente en pro- portion, selon les époques de la journée, à laquelle on prend les urines, et selon l'état hy- giénique de l'individu. L'urine, si épaisse et si trouble le matin, devient limpide et quelquefois même incolore dans la journée. Le chiffre de l'analyse précédente ne représente donc qu'une des milliers de proportions, pour lesquelles l'eau est dans le cas d'entrer au mélange.

4121. 2° L'urée, considérée d'abord comme un



principe immédiat, vu que la potasse n'en dégageait pas la moindre parcelle d'ammoniaque, l'urée, depuis les expériences de Wœhler, ne saurait plus être considérée que comme un cyanate d'ammoniaque. Nous reviendrons sur sa composition intime, dans la deuxième classe du système. Ici nous ferons observer que le nombre de 50 sur mille n'est qu'approximatif, puisqu'il en est une portion que l'analyse ne parvient jamais à isoler complètement de la matière animale (albumine coagulée).

4122. Les sels isolés qui se rangent après l'urée, varient en proportions, selon toutes les circonstances ci-dessus mentionnées.

4123. 3<sup>e</sup> La masse de substance cotée 17,14 renferme trop de choses disparates, pour représenter ce qui se passe dans la nature. C'est l'*incertæ sedis* de l'analyse, et l'auteur aurait pu la diviser en deux portions : l'une renfermant la liste des substances isolées, et l'autre le magma confus et informe où toutes les substances précédentes se trouvent confondues, les eaux mères enfin de l'opération. L'acide lactique libre (4011), c'est l'acide acétique albumineux. Le lactate d'ammoniaque est l'acétate d'ammoniaque; le carbonate n'y est nullement mentionné. La matière animale soluble dans l'alcool qui accompagne ordinairement les lactates, n'est que l'albumine rendue soluble dans l'alcool, par la présence de l'acide acétique ou d'un acétate acide ou ammoniacal. La matière animale insoluble n'est que la quantité de la même albumine, qui n'a plus rencontré de menstrue acide ou alcalin, pour devenir soluble dans l'alcool. Car s'il existe, dans un mélange albumineux, une quantité de menstrue capable d'en rendre soluble la moitié seulement dans l'alcool, il est évident que l'albumine se divisera en deux portions distinctes : l'une qui se dissoudra, et l'autre qui refusera de se dissoudre dans la liqueur alcoolique.

4124. 4<sup>e</sup> Les phosphates de chaux et de magnésie s'y trouvent plus ou moins mélangés ou combinés au phosphate d'ammoniaque, et les procédés d'extraction sont capables d'en rendre le précipité plus ou moins considérable, en associant une partie du sel à un acide ou à une nouvelle quantité de base. Or ces associations artificielles cristallisent tout aussi facilement que les combinaisons les plus naturelles, seulement on remarque alors que la forme des cristaux est plus ou moins altérée, et plus ou moins différente d'elle-même.

4125. 5<sup>e</sup> L'acide urique est compris dans ce précipité floconneux jaune, ou ougâtre, qui

forme le sédiment des urines, et s'attache rois du vase comme une incrustation et nous avons vu comment on était en droit de considérer théoriquement (4051). La quantité varie à l'infini, selon les dispositions hygiéniques. Remarquez que l'acide oxalique ne joue aucun rôle dans cette analyse, quoique cependant on rencontre fréquemment des calculs et d'oxalate de chaux; il faut que l'analyse ne fonde l'un de ces sels, avec l'une quelconque des substances qu'elle a isolées.

4126. 6<sup>e</sup> Le MUCUS DE LA VESSIE mérite une mention toute particulière. Il y a déjà longtemps que nous avons établi en principe qu'il est formé de toute surface épidermique ou muqueuse comme de la surface du chorion et de l'ovaire pendant le temps de la gestation; que toute surface avait sa caduque, et s'exfoliait, après avoir fait son temps, soit sous forme de membrane continue, soit en se désagrégeant en molécules désassociant les petites vésicules qui forment auparavant les cellules élémentaires de la muqueuse (1900, 1906); la surface muqueuse des urines de la vessie, du canal de l'urètre, etc., ne saurait présenter une exception à une règle générale. Ces surfaces s'exfolient à leur tour, et cèdent au liquide urinaire, en lambeaux, moins microscopiques, un tissu qui n'est pas apte à élaborer. On conçoit d'avance combien les lambeaux changeront de caractère selon les circonstances; combien l'urine en offrira peu dans le cas d'atonie générale, combien elle en offrira en flocons d'un volume considérable dans tel cas d'inflammation; ensuite combien ces lambeaux désagregés apparaitront simples de forme et de réfraction dans un cas, et comme des contraires de globules noirs dans un autre. Ils se contractent et de les bosseler et de se dessiner sur la rétine de leur champ visuel. Ces flocons, et ces lambeaux albumineux et privés de vie, ont une tendance prononcée à se décomposer, à fermenter, à se putréfier; toute fermentation produit du gaz; les gaz emprisonnés dans un tissu animal sent en globules la capacité qu'ils occupent; ils dévient ensuite les rayons lumineux en noir. Il y aurait plus que perte de temps à mesurer la mesure de ces globules, émanés d'une telle source; autant vaudrait-il s'amuser à mesurer la mesure de toutes les bulles de savon que l'on souffle à son chalumeau de paille. Mais la matière animale signalée par les chimistes est en partie un double emploi de ce mucus; la

de la vessie, même alors qu'elle a pu, est un composé de tissus insolus-avancés, de tissus moins avancés et des menstrues acides ou alcalins, solubles dans l'eau; enfin d'albumine même. Quant à celle-ci, dissoute dans l'eau, tendra à s'en précipiter sous forme de flocules; le précipité aura lieu d'une manière instantanée; et par suite de la violence du menstrue; ou sous forme de flocons, quand le précipité se fera lentement, soit par suite de l'évaporation, soit par suite de la saturation graduée; dans l'un et dans l'autre cas, les globules varieront de forme et de nombre sous tous les accidents qu'il est possible dans la marche de l'évaporation ou de la précipitation (3458).

Outre les substances que l'urine renferme généralement, on peut y rencontrer les produits des lésions de l'organe, et des écoulements anomaux du système urinaire, c'est-à-dire le pus, le sang, les calculs spermatiques. Il n'est pas si facile de le croire, au premier abord, de distinguer au microscope ces produits des précipités albumineux qui sont de la nature de l'urine; car il n'en est pas si facile de se déformer, en séjournant le plus longtemps dans le liquide urinaire. En effet les globules de pus et de sang s'étendent outre mesure, et se déforment, et même se décomposent dans la fibrine coagulée par les acides; et les animalcules spermatiques, de vie et de mouvement, dans un milieu désorganisateur, n'y apparaissent que comme des globules, privés de queue, laquelles, dans un milieu aussi dense que celui de l'urine, ne peuvent se mouvoir que par le long sillon qu'elle trace en laissant à la matière colorante du sang, de moyen pire pour en distinguer la nature; le microscope composé, et quand l'urine est rougeâtre, le reflet qui se voit dans le cas de communiquer, aux globules de l'albumine urinaire, une couleur analogue à celle que tout globule inerte contracte, quand il est plongé dans une substance colorante du sang rouge. Dans les urines de sang se reconnaissent mieux

à la vue simple, qu'au moyen des verres grossissants.

4128. 8° Nous avons déjà parlé du sucre que les urines possèdent dans le diabète (3240). Dans ce cas, la réaction du sucre et de l'albumine peut donner lieu à un produit alcoolique.

4129. 9° On a rencontré des urines rouges, bleues, et même noires. Cantu a signalé le bleu de Prusse (hydrocyanate de fer), dans l'urine d'une jeune fille affectée de diabète sucré; Fourcroy, dans le sang d'une femme hystérique. Brugnatelli dit avoir trouvé de l'acide prussique dans l'urine d'une hydropique; Braconnot prétend que cette matière bleue est une matière particulière azotée qui posséderait jusqu'à un certain point les propriétés des bases salifiables; cette substance, il l'a appelée *cyanourine*, et *mélanourine* une substance noire, qui se trouvait avec la précédente, dans la même urine. Proust avait nommé *acide mélanique*, une substance noire analogue à la *mélanourine* de Braconnot. Mais ces trois créations nominales ne sont basées sur aucune expérience précise et décisive.

4130. 10° On a vu des urines d'un aspect laiteux, et d'où se déposait une espèce de crème coagulable par l'ébullition, ayant les propriétés du caséum, et cédant à l'éther une matière grasse; c'est que ces urines étaient chargées de la substance albumineuse et oléagineuse du sang, dissoute en partie, et en partie sous forme globulaire (\*). Car les reins, dans des cas anomaux, sont capables d'extraire, du sang, plus de substances utiles à la nutrition que de substances de rebut; ils peuvent même laisser passer dans les urines, le sang tout entier, avec sa matière colorante.

4131. 11° D'après Wöhler, les carbonates, nitrates, chlorates, borates, silicates de potasse et de soude, le cyanure jaune de potassium et de fer, passent, des voies digestives, dans les urines, le sulfure de potassium en se transformant en sulfate. Les acides oxalique, tartrique, y arrivent à l'état d'oxalate et de tartrate de chaux; les acides gallique, citrique, benzoïque, succinique, y passeraient aussi d'après lui. Les cerises, les mûres, les framboises leur communiqueraient la propriété de rougir par un acide, et de verdigriser par les alcalis. Les acides minéraux, les sels de fer oxydé, les préparations de bismuth et de plomb, l'alcool,

la crème et le ferment, dont on se sert pour précipiter ce magma, sont impropres, en ce sens qu'ils ne peuvent assimiler, au lait ou à la levure, une urine qui

en possède l'élément principal, mais l'élément répandu dans toute la nature organique; le mélange d'albumine et d'huile.



l'éther, le musc, le tournesol, le carmin, l'orcanelle n'y passeraient jamais.

4152. On a cherché à analyser comparativement les urines d'un certain nombre d'animaux ; mais ces analyses ne sont ni assez complètes, ni assez nombreuses pour se résumer en règles générales ; ce qui en est résulté de plus saillant, c'est que l'urine des mammifères carnivores est acide, l'urine des mammifères herbivores est alcaline, et ramène au bleu le tournesol rougi par un acide ; que l'urine des oiseaux et des animaux amphibies est formée presque entièrement d'acide urique, en partie combinée avec l'ammoniaque, ne contenant ni urée, ni phosphate acide, ni *acide lactique* libre, ni hippurates (4058), ni carbonates.

4153. Nous nous occuperons de ces substances et des calculs urinaires dans la deuxième classe du système.

4154. MUSC. — Substance à demi fluide et odorante, et tellement divisible qu'un fragment gros comme la tête d'une épingle, peut remplir, de l'odeur caractéristique de ce corps, pendant l'espace d'une vingtaine d'années, un appartement ouvert à tous les vents. On la trouve dans une poche que porte, en avant du prépuce, le chevroton mâle (*moschus moschiferus*, L.) du Thibet et du Tonquin ; elle ne nous arrive que falsifiée avec de la graisse ou de la résine. Nous attendons avec impatience que le musc ait sa *muscine*, comme la graisse de bouc a son *hircine*. Geiger et Reimann y ont signalé de la stéarine, de l'oléine, de la cholestérine, une résine, une substance nouvelle combinée avec la potasse et l'ammoniaque, de l'acide lactique ammoniacal, divers sels et du sable.

4155. CIVETTE. — Substance d'une consistance sirupeuse, d'une couleur jaune pâle, d'une saveur un peu âcre, d'une odeur qui tient du musc et de l'ambre, mais forte et aromatique ; elle est transsudée par les parois d'une petite poche, que porte, entre les testicules et l'anus, le mâle de deux petites espèces de quadrupèdes du genre *viverra*, qui vivent l'un en Afrique, et l'autre dans l'Asie. Boutron-Charlard y a signalé de l'ammoniaque libre, de la résine, de la graisse, une matière extractiforme, du mucus ; et, par l'incinération, du carbonate, du sulfate de potasse, du phosphate de chaux, et de l'oxyde de fer. Il nous manque une *civettine* ; la civette renferme assez de substances pour en composer une.

4156. CASTORÉUM. — Substance qui arrive en petits fragments d'un brun l'extérieur, d'un brun jaunâtre à l'intérieur, cassure résineuse, d'une saveur âcre, d'une odeur forte et fétide. On la trouve consistance onctueuse et même fétide, organes générateurs du castor, dans des accolées à la manière des deux poches situées chez le mâle en arrière du prépuce, chez la femelle, au bord supérieur du vagin. D'après l'analyse de Brande, le castoréum serait composé de 1 d'huile volatile, de 2,05 de *castorine* ; de 13,85 de résine benzoate et d'urate de chaux ; de 0,05 d'acide de 0,20 d'extract alcoolique et sels de 4,60 de matières animales insolubles dans l'alcool ; de 19,20 parties de peau, de 25,25 soit terreux, soit ammoniacaux ; on porte sa condamnation dans le chiffre 25,25 eau et perte. Mais du moins nous n'avons pas une castorine.

4157. VENIN DES SERPENTS. — Substance qui n'empoisonne que par la piqûre, et qui digère impunément, mais dont les effets sont d'autant plus violents, que l'accident a lieu dans des pays plus chauds ou dans la saison chaude ; et le sont d'autant moins que l'animal est jeûné. Cette substance est déversée par un glandulaire spécial, dans l'intérieur de creuses et mobiles, qui le déposent, par leur sommet, dans le tissu qu'elles ont percé.

4158. ENCRE DE SEICHE. — Liqueur de seiche déverse dans l'eau, pour se soustraire aux regards de l'ennemi qui la poursuit. Elle sert d'encre pour la peinture à l'aquarelle, attribué cette coloration à une matière brune, qu'il a appelée *mélaine*, substance qui tenait évaporant l'encre à siccité, fait disparaître le résidu successivement avec de l'alcool, de l'acide hydrochlorique, ajoutant sur la fin du carbonate d'ammoniaque. La *mélaine* serait noire, pulvérulente, dans l'eau, l'alcool, l'éther, les acides borique et acétique, dans l'acide sulfurique et dans les carbonates de chaux ; mais elle est soluble dans l'acide sulfurique concentré et dans les carbonates alcalins. La *mélaine* est une moindre partie de l'encre de seiche soumise à l'analyse.

4159. MIEL ET CIRE. — Voyez ailleurs 3866.

4140. SOIE. — La soie est une substance



se spécial à certains insectes, aux araignées, etc. Fluide dans l'organe il se concrète en s'étirant, et durcit sous son exposition à l'air, en éprouit et un rétrécissement appréciables. On a fait d'une analyse exacte de la soie ; on l'a vu avoir fait suffisamment connaître qu'il a été trouvé que la soie de la chenille composait de 72 à 73 de soie pure, et d'une matière gommeuse, de  $\frac{1}{366}$  de cire et

d'une matière colorante qui manque dans la soie qui est jaune dans la soie jaune, bleue provenant des rares cocons bleus. Il n'y a pas moins que la soie est tout entière à elle seule figure dans l'analyse comme médiate. Mais pour que l'analyse soit nom, il sera nécessaire qu'elle soit, c'est-à-dire que l'étude de la soie, depuis la source de la sécrétion complète coagulation, et surtout que les tours ou postérieurs à l'incinération négligés. On trouvera peut-être alors un mélange de gluten acide, de sucre animale, qui prend la consistance du nœud se dépouillant, par le contact de l'air commun à ces trois sub-

que toutes les autres sécrétions, la force, de consistance, d'éclat et de couleur à la teinture, selon le genre de l'insecte, le climat qu'il habite, et tout il est l'objet. Dans le midi de la France on trouve des cocons que l'on file le *ver à soie* sont étranglés par le milieu ; ils pèsent et beaucoup de soie. Dans le nord de l'Europe on leur prodigue, on leur fait plats, acuminés par les deux bouts et cédant sous les doigts ; ils pèsent et donnent moins de soie. La France ne sert à rien qu'à pondre des œufs, mais sée dans le cocon du Nord que du Midi ; elle s'est épuisée en soie, matière sacrifiée à son ouvrage dans le midi. Tous les raffinements que l'art de la production de la soie dans le Nord n'ont jamais cet air imprégné naturel et de lumière, qui arrive à l'insecte et qu'il dévore, et par tous les stigmates de son corps.

On ne saurait trop admirer avec quel

instinct délicat et quelle sûreté de prévision les insectes utilisent la propriété qu'a la soie de se coaguler au sortir de la filière. On ne voit jamais le fileur faire une pause, et se laisser aller à une distraction qui permettrait au fil de se coaguler, avant d'avoir été soudé, par le rapprochement, à un autre fil de la trame. L'araignée porte-couronne (*aranea diadema*) (3073) forme une trame verticale et rayonnante de fils, qui partent d'un centre arbitraire, et vont s'attacher à tous les rameaux qu'elle peut rencontrer sur ce plan ; l'araignée vient ensuite se placer vers le centre, l'abdomen, que termine la filière, en dehors, et tourné vers la circonférence ; alors, s'attachant par les pattes de devant à la trame, elle se sert, pour dévider et tisser en même temps le fil, de ses deux pattes de derrière ; avec l'une elle accroche un fil de la trame, avec l'autre elle saisit le fil qui est sorti préalablement de la filière, et s'est concrété à l'air ; elle le tire au dehors, et le dévide de la longueur qui convient, pour qu'il arrive à la hauteur de la trame suivante ; et là, en rapprochant ses deux pattes, par un mouvement brusque et par une forte pression, elle agglutine le fil avec la trame, avant que celui-là se soit desséché ; le fil se soude en se coagulant, et l'araignée a terminé ainsi une maille à deux côtés droits et divergents, et à deux autres presque courbes et concentriques ; de là elle s'approche d'un autre fil rayonnant de la trame ; sans briser le fil continu qui tient à sa filière, elle en étire une nouvelle longueur, l'agglutine de nouveau par rapprochement, achève ainsi une nouvelle maille semblable à la première ; et en continuant ce mouvement de rotation rétrograde, l'araignée décrit des spirales dont les tours s'agrandissent de plus en plus, et dont chaque maille a exigé pour ses quatre angles tout autant de mouvements de l'animal. Quand la distance des deux fils rayonnants de la trame commence à devenir trop grande, l'araignée en tend un intermédiaire, qu'elle attache d'un côté au milieu de l'un des fils du tissu, et de l'autre à un nouveau rameau de l'arbre.

4143. Les chenilles qui s'emprisonnent dans les feuilles des arbres, parviennent à les rouler en cornet, en utilisant la propriété coagulatrice de la soie ; elles en rapprochent les deux bords par le même mécanisme, mais par le procédé contraire à celui qu'employa Fontana, pour faire arriver, sur le dé de pierre, l'obélisque qu'il avait soulevé dans les airs. Fontana mouilla les cordes pour en opérer le retrait ; la chenille sait que la dessiccation fait subir à sa petite corde un retrait ana-

logue ; elle attache un fil à l'un des bords de la feuille, et puis l'autre bout au bord opposé ; le retrait du fil rapproche d'autant les deux bords, et d'autant plus que le soleil est plus ardent ; cela fait, elle en attache un autre un peu au-dessous du premier, et elle rapproche d'une nouvelle quantité les deux bords de la feuille, et ainsi de suite jusqu'à ce que l'un des bords vienne recouvrir l'autre, et que la feuille forme un cornet, dans lequel la chenille s'emprisonne, et dont elle a grand soin de ne ronger que la paroi intérieure.

## § II. Désorganisation saccharo-glutinique ou fermentation alcoolique.

4144. ALCOOL. — Déposez dans l'eau, à la température ordinaire et au contact de l'air atmosphérique, ou au moins de l'oxygène, 100 parties en poids de sucre, et 1 partie et demie de gluten ou de levûre de bière ; la fermentation ne tardera pas à se manifester par le dégagement de bulles d'hydrogène et d'acide carbonique, et cela avec d'autant plus d'intensité que la température sera plus élevée ; et quand ce mouvement intestin aura cessé, si l'on soumet le liquide à la distillation, par une chaleur de 80° environ, et qu'on ait la précaution de faire passer les vapeurs à travers du chlorure de chaux parfaitement sec, on obtiendra dans le récipient un liquide incolore, volatil, odorant, qui produit sur l'estomac un grand développement de chaleur, ne rougit pas le tournesol, et ne bleuit pas le tournesol rougi par un acide ; d'une densité de 0,79255 à 17°, 88, qui bout à 78°, 41 sous la pression de 0<sup>m</sup>, 76, qu'un froid de 68° ne congèle pas, et qui est mauvais conducteur du fluide électrique. Ce liquide est miscible à l'eau, dissout à la température ordinaire deux fois et demie autant d'oxygène que l'eau, s'en-

	Carbone.
100 d'hydrogène carboné	$\times 4 = 548$
100 d'eau	$\times 5 =$
	<hr/> 548
nous aurons	$= \frac{548}{7} = 49,714$

nombres dont les différences sont dans les limites des dissidences que nous avons eu tant de fois l'occasion de remarquer entre les analyses des divers auteurs.

4146. L'alcool peut donc être considéré comme du carbure d'hydrogène, retenant en dissolution trois septièmes de son poids d'eau. C'est alors ce que nous appelons l'alcool anhydre, c'est-à-dire

flamme à l'approche d'un corps en ignition brûle d'une flamme blanche, sans laisser résidu ; il dissout le soufre et le phosphore en petite quantité, l'iode, qui le colore en brun, se transforme en acide hydriodique, le brome, le chlore, les acides, la potasse, la soude, le nitrate, les résines et huiles essentielles, les graisses, le sucre et ses divers mélanges coagule les solutions de gomme, d'albume, le gluten, et ne dissout aucune des bases et des sels qui sont insolubles dans l'eau. On se nomme *alcool* en chimie, *esprit-de-vin* dans les arts, et *eau-de-vie* dans le commerce. L'alcool ne saurait être moindre de la moitié du total. L'alcool forme la base du vin, qui est regardé comme un mélange d'eau en proportion considérable, d'alcool en moindre proportion de sels, et spécialement de tartrate de potasse, de gluten, et d'une matière colorante rouge, et dont la nuance s'altère avec l'âge.

4145. D'après l'analyse de Saussure, l'alcool se composerait de :

Carbone.	Oxygène.	Hydrogène.
51,98	54,32	13,70

nombres d'où l'on a tiré, par le jeu de la formule atomique, la formule atomique ou  $C_4 H_4 + H_2 O$ , ce qui équivaut à un volume de deux volumes de bicarbure d'hydrogène et d'un volume de vapeur d'eau. En laissant de côté la formule théorique, et en ne nous attachant qu'aux nombres fournis par l'expérience, on trouve que les nombres seraient presque identiques à ceux de l'analyse précédente, si l'on soumettait à la combustion élémentaire un mélange de quatre parties en poids d'hydrogène carboné et de trois parties en poids d'eau.

En effet, soient en nombres ronds (2)

Oxygène.	Hydrogène.
267	52
<hr/> 267	<hr/> 55
$= \frac{267}{7} = 38,145$	$= \frac{85}{7} = 12,145$

l'alcool auquel le contact le plus prolongé du chlorure de chaux ne saurait désormais enlever une seule molécule d'eau ; et c'est ce qu'on appelle l'alcool absolu. Il arrive un moment où les quantités de l'une et de l'autre se trouvent dans des conditions telles, qu'elles ne s'abaissent plus l'une et l'autre à aucune espèce de

agissent que toutes les deux ensemble. e l'eau unie à l'hydrogène carboné hydrogène carboné uni aux acides autres (3684).

s avons fait observer depuis longtemps ent n'agit, dans la fermentation al- l'en qualité de tissu ; qu'il peut être ec un égal avantage par toute espèce à base d'ammoniaque, l'albumine, ous avons même vu le dépôt des tégu- fécule en transformer la substance lcool (926), sous l'influence de certai- nces atmosphériques ; les débris des microscopiques seraient dans le cas ferment à une dissolution sucrée (\*).

ait établi nous donnera la théorie de la dans la dernière partie de cet ouvrage. cool, laissé en contact avec les tissus t engendré, se transforme en acide en est de même, lorsque l'alcool est ct soit avec des tissus ligneux et des it avec des corps poreux d'une cer-, mais surtout avec du noir de pla- roduit de l'acétal, dont nous aurons per plus bas, et de l'acide acétique. e la mèche de la lampe à alcool dans a introduit un fil de platine ; si on itement, le fil restera rouge de feu, duira un acide qui paraît identique, chimistes, à celui que donne l'éther irconstance.

chimistes habitués à considérer le me un principe immédiat, comme un aternaire de carbone, d'hydrogène, et d'azote, se trouvaient fort embar- expliquer ce que devenait l'azote de nce, pendant les diverses phases de la a. Mais l'azote n'existant dans les eux qu'à l'état de sel ammoniacal, et e décomposant pas pendant cet acte, seulement des modifications dans sa et son aggrégation, l'azote reste ce et il se retrouverait à l'analyse, si réunir tous les fragments glutineux être désaggrégés, sont montés en sus- s le liquide. On s'est trouvé également, quand, par la synthèse, on a cher- ver dans les produits les quantités des employées ; on a vu que l'alcool et les s ne représentaient rien moins que la

totalité du sucre employé. Mais il nous semble évident que l'autre quantité doit être supposée combinée avec les sels ou les bases que le ferment a cédés à l'eau ; car le ferment est un mélange de bien des choses. Supposez qu'il renferme une résine ou une huile, une portion d'alcool s'associant à ces deux substances, ne passera pas dans le récipient ; supposez qu'il se forme un acide, il se saturera et se fixera, si volatil qu'il soit, en se combinant avec une des bases fixes du tissu glutineux ; les produits de la fermentation, nous l'avons dit depuis longtemps, doivent donc être cherchés non-seulement dans le récipient, mais encore dans la cucurbitte.

4150. ÉTHER PROPREMENT DIT, OU ÉTHER SULFU-RIQUE.—C'est l'éther le plus anciennement connu (sa découverte remonte au XVI<sup>e</sup> siècle) et le plus généralement employé. L'acide sulfurique sert à l'éliminer de l'alcool, mais n'entre pour rien dans sa composition intime ; liquide incolore, d'une odeur forte et suavement éthérée ; sur les mu- queuses et la langue, il produit une impression de chaleur et une saveur piquante ; sur les surfaces épidermiques, en contact avec l'air atmosphé- que, il produit, par la rapidité de son évapora- tion, une impression agréable, et souvent utile- ment révulsive, de froid ; mauvais conducteur de calorique, mais réfractant fortement la lumière ; fluide même à un froid de — 50°, il se vaporise instantanément à la température ordinaire, et sa vapeur prend feu à l'approche d'un corps enflammé, ce qui oblige le manipulateur d'avoir recours aux précautions les plus grandes ; il bout à 35°.66 sous la pression de 0<sup>m</sup>.76, et sous le vide, à la température ordinaire ; il se décompose à la cha- leur rouge, en passant par un tube incandescent, en gaz hydrogène carboné et oxyde de carbone, en huile, en charbon, et quelques traces d'acide carbonique. En contact avec l'air atmosphérique, d'après Dobereiner, il l'absorbe, se combine avec l'oxygène qui le transforme en acide acétique (4148), et il garde en dissolution l'azote libre ; d'où il arrive que jusqu'à son entière transforma- tion, le mélange doit offrir successivement de l'acide carbonique éthéré, de l'éther acétique, et peut-être de l'acétate éthéré d'ammoniaque, si le flacon est resté exposé à l'obscurité ; exposition favorable à la transformation de l'azote en ammo- niaque, dans tous les milieux qui possèdent l'hy-

on ne s'attend pas à nous voir réfuter une que de 1837, dans laquelle l'auteur, peu fami- c les observations microscopiques, a établi une

théorie de la fermentation sur la présence indispensable des monades vivantes. La forêt des moisissures dans le lait (3360), a été le second tome de cette communication importante.



drogène au nombre de leurs éléments. Un fil de platine incandescent plongé dans l'éther y devient tout à coup lumineux, et répand des vapeurs phosphorescentes, il le transforme en acide, d'après Davy. La pesanteur spécifique de l'éther est de 0,71192 à la température de 24°.77. L'éther dissout le soufre et le phosphore qui le rend phosphorescent, le brome qui le rougit, l'iode qui le colore en brun. Le chlore gazeux l'enflamme à la température ordinaire; le potassium et le sodium le décomposent, en s'oxydant avec effervescence. Les métaux s'y oxydent, mais ne s'y dissolvent pas; la potasse, d'après Boullay, et l'ammoniaque s'y dissolvent, mais les alcalis l'altèrent par la chaleur. L'eau en dissout, à la température ordinaire, la dixième partie de son poids, et l'éther absorbe une petite quantité d'eau. L'alcool s'unit à l'éther en un liquide incolore, d'où l'eau dégage l'éther. D'après les expériences de Gay-Lussac, l'éther serait composé de :

Carbone.	Oxygène.	Hydrogène.
65,51	21,56	15,53

nombres que nous retrouverions presque, en soumettant à l'analyse élémentaire un mélange de cinq septièmes d'hydrogène carboné = gaz oléfiant, et de deux septièmes d'eau; nous aurions en effet en calculant par nombres ronds :

65,57	25,43	12,45
-------	-------	-------

Or les meilleures analyses de cette substance ne peuvent s'obtenir qu'au moyen d'une perte de produits, qui jette, nous en sommes sûr, dans des différences plus grandes. On voit ainsi que l'éther est de l'alcool, moins un septième d'eau.

4151. On peut préparer l'éther sulfurique avec les acides sulfurique, phosphorique, arsénique, fluoborique; mais l'acide sulfurique, à cause de sa grande avidité pour l'eau, est celui qui donne un produit plus abondant et plus facile à obtenir. On introduit dans une cornue de verre à une tubulure (fig. 34 c, pl. 1), parties égales d'alcool et d'acide sulfurique concentré, mais en ayant soin de verser l'acide peu à peu, et de favoriser, par l'agitation, le mélange, qui ne s'opère qu'en dégageant beaucoup de calorique; on place la cornue dans un fourneau muni de son laboratoire, et on la fait communiquer par une allonge (fig. 24 al, pl. 1), avec un ballon qui communique lui-même avec deux flacons, avec l'un directement par sa partie inférieure, et avec l'autre latéralement par un tube; on chauffe la cornue

jusqu'à ébullition légère; l'éther se dégage et vient se condenser dans les deux flacons, ce que le liquide distillé soit à peu près de deux tiers d'alcool employé. Car, dès ce moment, il commence à s'élever des vapeurs blanches; si l'on continue la distillation, il se dégage sulfureux une petite quantité d'huile et sous le nom d'huile douce de vin pesante; le gaz hydrogène bicarboné ou gaz oléfiant, l'acide carbonique; le liquide noirâtre et d'où l'alcool se carbonise. L'éther retient toujours un peu d'alcool et un peu d'eau, un peu de gaz sulfureux et d'huile douce de vin. On rectifie en le mettant en digestion pendant une heure, avec un quinzième en poids de potasse caustique, que l'on agite dans le flacon, pour absorber le gaz sulfureux; on décante, on verse l'éther avec de l'eau pour enlever l'alcool; on distille ensuite sur du chlorure de calcium pour le dépouiller de la quantité d'eau qu'il a absorbée.

4152. Les chimistes diffèrent entre eux sur la théorie des phénomènes que présente, en diverses phases, l'élhérification; et dans la distillation qui s'est élevée à cet égard, le manque d'exactitude et de la logique n'est certainement pas resté aux jeunes chimistes français. Nous saurions prendre parti ni pour les uns ni pour les autres; car nous doutons même de la vérité de la composition de l'éther. Si l'éther n'est que nous servir d'une ancienne expression, l'alcool déphlegmé; s'il n'est que de l'alcool avec une quantité d'eau, nous n'avons jusqu'à présent aucun moyen de nous expliquer pourquoi l'éther ne se déphlegme pas l'alcool, tout à fait comme le fait l'acide sulfurique; pourquoi l'acide chlorhydrique et l'acide concentré ne produisent pas un éther identique avec l'éther sulfurique. Pourrait-on assurer, comme on assure quelquefois, que l'éther ne renferme aucune parcelle d'arsenic, de phosphore, quand il a été obtenu par l'action de l'acide sulfurique ou par l'acide phosphorique, ou par l'acide phosphorique. S'il n'est que de l'acide sulfureux, d'une manière appréciable, nos sens et à nos réactifs, à une certaine température, par laquelle on traite l'alcool par le moyen de l'acide sulfurique, il doit infailliblement s'en dégager, dès le principe de l'opération, une certaine quantité d'acide sulfureux, il en est toujours, quoi qu'on fasse, une certaine quantité que nul alcali ne saurait lui soustraire. Je n'ajouterai pas que l'une des propriétés de l'éther est d'augmenter l'indice de réfraction de

lvent, témoins le carbure de soufre;  
est d'après une analogie de cette  
Newton devina la composition du

IGES D'ACIDES ET D'ALCOOL.— *Acide*. — On a donné ce nom au mélange rique et d'alcool, qui s'opère à la rdinaire. Par la même raison on er celui d'*acide sulphydrique* au e et d'acide sulfurique; et celui *éthique* au mélange d'huile et du rte d'immolation qui ne mérite e qu'elle est trop incomplète. Mais on accorder la même indulgence à on de *bisulfate* de *bicarbonate* d'*hy-* *traté* que l'école universitaire de ché à substituer à celui d'*acide sul-* est une expression qui blesse toutes a nomenclature chimique, et détruit ceptions reçues des terminaisons. le serait-on jamais dans le cas de le sulfate de baryte ou autre, et ce *ulfate* de *bicarbonate d'hydrogène* est-ce qu'un sulfate qui agit sur les ment comme le ferait la même e sulfurique?

mélange d'acide phosphorique et d'alcool nomme d'acide phosphovinique. On traite le sulfovinique, en traitant une ou deux parties d'acide, laissant reposer pendant quelques minutes à une température de 60 à 80°, saturant par le carbonate de baryte, qui produit un sulfovinolate insoluble et un phosphovinolate ; on sépare ces sels par la quantité strictement nécessaire d'acide sulfurique, filtrant et évaporant le liquide, jusqu'à un certain point, au-dessus duquel le départ de l'alcool et de l'acide sulfurique et l'acide phosphovinique sont séparés comme tout autant d'acides sulfureux jusqu'à présent ils n'ont pas été caractérisés, et l'on n'a conclu leur composition de leurs sels à base de baryte. Quand on les analyse par eux-mêmes, on se trouve déçu, en y trouvant une quantité appréciable. Il n'est pas de ces acides qu'on ne puisse prévoir en les considérant comme un mélange d'une dissolution d'alcool et d'acide. L'éther, les mêmes acides produisent l'éthérique, para-sulféthérique, et les acides phosphéthériques.

et *para-phosphorétherique*, composés qui ne méritent nullement une attention spéciale.

4156. Lorsqu'on distille un *sulfonate de chaux*, on obtient dans le récipient une huile jaunâtre, verte ou incolore, connue sous le nom d'*huile douce de vin pesante*, qui est, d'après nous, un mélange d'alcool privé d'eau ou carbure d'hydrogène (gaz éthanol) et d'acide sulfuroux (4152); c'est, d'après les chimistes, un *sulfate neutre hydraté de bicarbonate d'hydrogène*. Mais ce *sulfate neutre*, mis en contact avec de l'eau, se transforme en *acide sulfureux* et en *huile douce légère*, qui tache le papier à la manière des huiles, épaisit à — 25°, et se solidifie à — 35°. Cette huile contient une huile concrète, qui se dépose en vingt-quatre heures, sous forme d'espèces de prismes brillants. La formule du *sulfate neutre*, etc. (huile pesante), serait, d'après Sérullas et Liebig :  $2 (SO^3 + C^8 H^8) + H^2 O$ ; et, d'après d'autres chimistes,  $SO^3 + C^8 H^8 + H^2 O$ . La différence, on le voit, n'est que du double.

4157. **Éthers combinés avec un acide.** — L'éther joue ici le rôle des huiles, qui peuvent dissoudre une certaine quantité d'un acide quelconque, et le dissimuler aux papiers réactifs. Ces éthers sont neutres, et il n'est pas un acide qui ne soit dans le cas d'en produire un avec l'alcool, même l'*acide mucique* (3105)! car, malgré l'avertissement sur la nature de cet acide, nous n'avons pas moins eu un *éther mucique* dans ces derniers temps.

4158. En traitant 160 parties d'alcool rectifié par 63 parties d'acide acétique (3999) concentré, et 17 parties d'acide sulfurique du commerce, chauffant et évaporant jusqu'à ce qu'il ne reste que 125 parties dans la cornue, puis le liquide distillé par 10 de pierre à cauter, on produit de l'éther acétique, qui se rassemble à la surface en une couche distincte du liquide. Cet éther, très-soluble dans l'alcool, et d'une odeur mêlée d'éther sulfurique et d'acide acétique, se décompose complètement en alcool et en acétate de potasse, lorsqu'on le met en contact avec la pierre à cauter.

4150. En substituant l'acide oxalique à l'acide acétique dans cette opération, on obtient une liqueur brune qui, étendue d'eau, laisse déposer l'éther oxalique sous forme d'une couche oléagineuse pesante. On obtient un éther citrique, malique, gallique, kinique, benzoïque, etc., avec les acides de ce nom; mais, avec l'acide tartrique, on obtiendra un sirop brun épais,

mélange de *tartrévinate* (4155) ou de *sulfovininate* de potasse ou d'éther. On obtient un *éther chloré* en faisant passer du chlore en excès à travers l'alcool; un *éther bichloré* (*huile des Hollandais*) en faisant passer du chlore en excès à travers du gaz hydrogène bicarboné; de l'*éther bromé* et *iodé*, en faisant passer le *brome* et l'*iode* dans l'alcool; un *éther nitrique* en distillant ensemble parties égales d'alcool et d'acide nitrique; un *éther hydrochlorique* en faisant passer l'acide hydrochlorique gazeux à travers l'alcool; un *éther hydriodique* en traitant deux parties en volume d'alcool, et une partie d'acide hydriodique; un *éther hydrocyanique* en distillant un mélange de cyanure de potassium et de sulfovininate de baryte (Pelouze); en décomposant

un sulfovininate par un proto ou un bis-calculin, on obtient un *mercaptan* (*captans*), qui est un éther hydrosulfurique, un *acide sulfhydrovinique*? Enfin l'oxy-chloro-carbonique en traitant l'acide *chloroxy-carbonique*, etc., de ces éthers étant accompagné d'analyses sur laquelle il s'établit tous les ans de nombreuses discussions théoriques.

4160. L'éther sulfurique est le plus commun dans le laboratoire, comme mensturateur. L'éther acétique n'est employé qu'exceptionnellement. Nous terminerons cet article, aussi brièvement que le comporte l'inexactitude du sujet, par le suivant :

ÉTHERS.	PÈSE	A LA température de	BOUT à	SOUS LA pression de	COULEUR.
Sulfurique. . . .	0,713	15°,0	55°,7	m. 0,76	nulle
Acétique. . . .	0,866	7°,0	71°,0	d°	nulle
Nitrique. . . .	0,880	4°,0	41°,0	d°	jaunâtre
Oxalique. . . .	1,092	7°,5	185°,5	d°	oléagineuse
Formique. . . .	0,910	. . . .	56°,0	d°	. . . .
Hydrochlorique .	0,874	5°,0	. . . .	. . . .	nulle
Hydriodique . .	1,921	22°,0	68°,0	d°	jaunâtre

4161. ESPRIT PYROLIGNEUX, ESPRIT DE BOIS = ALCOOL, OU ÉTHER DE LA COMBUSTION. — Ce liquide fut découvert en 1812 par Philipps Taylor, dans les produits de la distillation du bois. Nous décrirons le procédé d'extraction, en parlant de la décomposition violente et ignée; ici nous n'avons à donner que l'histoire de ses analogies et de sa composition. L'esprit de bois, ou esprit pyroligneux (*spiritus seu ether pyroxylicus*), est un liquide incolore, comme l'alcool, d'une odeur éthérée, qui rappelle un peu celle des fourmis (4009), et l'odeur d'huile de térébenthine, quand il n'a pas été entièrement débarrassé de son huile empyreumatique; d'une saveur brûlante, analogue à celle de la menthe poivrée; d'une pesanteur spécifique de 0,798 selon les uns, et de 0,828 selon les autres, à 20°; entrant en ébullition à 65°,5; se décomposant à une chaleur rouge; donnant lieu à de l'acide formique (4009), quand il est mis, comme l'alcool (4148), en contact avec le noir de platine; se dissout en toute proportion dans l'eau, quand il a été parfaitement débarrassé de l'excédant de son huile empyreumatique.

au contraire, une émulsion avec l'eau fait l'eau de Cologne (*solution alcoolique essentielle aromatique*), quand elle ne ferme une trop grande quantité d'huile; soluble en toutes proportions dans l'alcool, et se dissout en moindre quantité dans les huiles grasses et essentielles. La solution élémentaire serait de

	Carb.	Oxyg.
d'après Macaire et		
Marcel . . .	44,27	46,3
Liebig . . .	53,84	35,3
Dumas et		
Péligot . . .	37,97	49,0

La divergence est assez grande, mais elle provient autant du vice que de l'impossibilité d'obtenir l'esprit de tout mélange; car il est impossible de bois ne retienne pas toujours une certaine quantité de son huile empyreumatique, et de cette huile on ne peut pas se débarrasser complètement.



ure, oxyde de carbone, et surtout acide ou acide carbonique (3985), à la faveur de la dissociation du gaz oléfiant devient plus facile. Les nombres obtenus par l'analyse dépendent des proportions de ce mélange, proportions variables que le seront les modifications de température, et surtout les essences d'arbres employées à la distillation. Pour ne pas trop multiplier les combinaisons, nous nous arrêterons à deux, que l'esprit de bois soit un mélange

de bicarbure d'hydrogène (gaz oléfiant) et d'eau. Nous retrouverons, à peu de chose près, les nombres de la première analyse ci-dessus, en supposant une combinaison de deux parties en poids de bicarbure d'hydrogène et de deux d'eau; les nombres de la seconde, en supposant un mélange de trois parties de gaz oléfiant, et de deux d'eau; et ceux de la troisième, en supposant un mélange de deux de gaz oléfiant et de trois d'eau. En effet, soient les mélanges suivants :

	Carbone.	Oxygène.	Hydrogène.
avec 2 de carb. d'hydrogène . . . . .	$87 \times 2$		$13 \times 2$
eau . . . . .		$89 \times 2$	$11 \times 2$
	<hr/> 174	<hr/> 178	<hr/> 48
nous aurons . . . . .	$\frac{174}{4} = 43,5$	$\frac{178}{4} = 44,5$	$\frac{48}{4} = 12$
avec 3 de carb. d'hydrogène . . . . .	$87 \times 3$		$13 \times 3$
d'eau . . . . .		$89 \times 2$	$11 \times 2$
	<hr/> 261	<hr/> 178	<hr/> 61
nous aurons . . . . .	$\frac{261}{5} = 52,2$	$\frac{178}{5} = 35,6$	$\frac{61}{5} = 12,2$
avec 2 de carb. d'hydrogène . . . . .	$87 \times 2$		$13 \times 2$
d'eau . . . . .		$89 \times 3$	$11 \times 3$
	<hr/> 174	<hr/> 267	<hr/> 59
nous aurons. . . . .	$\frac{174}{5} = 34,8$	$\frac{267}{5} = 53,4$	$\frac{59}{5} = 11,8$

qui, comme l'on voit, rapprochent chacune des analyses précédentes, que ces analyses ne se rapprochent entre elles. L'esprit de bois n'était qu'un mélange d'acide et d'eau, son analogie avec l'alcool est incontestable; mais en le considérant, comme un mélange intime d'acide pyrolygneux et de gaz oléfiant, son rapprochement se trouverait dans l'éther acétique; quand on le distille avec de l'acide sulfurique, n'obtient-on pas d'éther sulfurique, un produit gazeux étheré, qu'on reconnaît certainement de l'éther acétique en procédant dans les mêmes conditions.umas et Péligot ont donné à l'esprit de bois le nom de *bithydrate de méthylène*, et à l'acide, par l'acide sulfurique, celui de *acide de méthylène*; le méthylène étant un mélange d'hydrogène, qu'ils représentent par  $CH$ ; car, dans leur théorie atomistique, l'hydrogène est l'égal de  $C^2 H^2$ , ni de  $C^4 H^4$ , ni de  $C^6 H^6$  ; mais, d'autre part, dans d'autres circonstances, soit permis d'élever ces formules les unes par un commun multiplicateur, soit de faire descendre par un commun diviseur la combinaison soumise à l'analyse, et d'admettre à ce jeu de lettres. Mais en admet-

tant que  $CH$  soit différent atomistiquement de  $C^4 H^4$ , pourquoi laisser là tout d'un coup la nomenclature adoptée? Pourquoi substituer le nom barbarement grec de méthylène à celui de carbure d'hydrogène? Ce n'est pas avec ce désordre de néologismes, que les créateurs de la nomenclature chimique ont procédé dans le principe. Nous laisserons donc là, comme indignes de fixer l'attention des penseurs actuels, les sulfates, les cyanhydrates, les hydriodates, les hydrochlorates, les nitrates, les benzoates, les oxalates, les acétates de méthylène; toutes combinaisons qu'en opérant sur l'alcool, les auteurs appelaient *sulfates de bicarbure d'hydrogène hydraté* (4153). Quant aux combinaisons de ces prétendus sels avec l'ammoniaque, nous renvoyons à ce que nous avons à dire, dans la deuxième classe du système.

4164. APPLICATIONS PRATIQUES DE LA THÉORIE DE LA FERMENTATION. — Du gluten, de l'albumine, tout tissu enfin ammoniacal d'un côté, et de l'autre du sucre, mis en contact, sous l'influence de l'oxygène de l'air, et à la température ordinaire, donnent lieu à la formation d'alcool et au dégagement d'acide carbonique et d'hydrogène. L'alcool abandonné, sous les mêmes influences, au contact du gluten ou de tout tissu ligneux et

poreux, donne lieu à la formation d'acide acétique; il se conserve indéfiniment, lorsque, dans le liquide, il ne reste ou il ne se forme plus de tissus. Mais il est une autre influence dont la théorie n'a tenu aucun compte, quoique la routine de la pratique ne l'ait point négligée: je veux parler de l'influence de la lumière, dont l'absence ou la présence est dans le cas de changer toutes les conditions du problème et la nature de toutes les transformations. En effet, dans l'obscurité, tout se décompose, et rien ne végète; mais que le liquide soit pénétré des rayons de la lumière, les substances organisatrices (3097) ne tarderont pas à s'organiser et à acquérir les propriétés fermentescibles des tissus; la matière verte qui précède et prépare le développement ligneux se formera dans le liquide; et la fermentation alcoolique, déviée de ses conditions normales, prendra les caractères de la fermentation acétique. Plus le degré de chaleur s'approchera de la chaleur de la lumière, et plus la marche de la fermentation sera dirigée vers ce résultat final. Si les tissus azotés abondent après la production de tout l'acide acétique, l'acide acétique se saturera à la longue, des produits ammoniacaux, qui ne manqueront pas de se former, et la fermentation deviendra alors putride. Dans la construction des cuves, celliers, caves, etc., on ne doit jamais perdre de vue ces principes; nous reviendrons sur la théorie de la fermentation dans la dernière partie de cet ouvrage.

4165. Quoi qu'il en soit, il résulte de ces quelques mots, qu'il n'est peut-être pas dans la nature une seule plante, dont le suc ne puisse seul, ou associé au suc d'une autre plante, donner lieu à la fermentation alcoolique et acétique, et fournir une boisson fermentescible en plus ou moins grande quantité, et d'une qualité plus ou moins bonne; et l'on cesse dès lors de voir, avec le même dégoût, les procédés auxquels ont eu recours les peuples sauvages, guidés par leur expérience routinière, pour se procurer des liqueurs alcooliques avec les sèves incomplètes que produisent leurs régions. Les uns mâchent une racine saccharifère pour l'imprégner d'albumine salivaire, qui jouit de la même propriété fermentescible que le gluten; d'autres, par un procédé plus dégoûtant encore, recueillent dans le même vase, et la sève saccharine des arbres du Nord, de l'érable, par exemple, et les crachats (3172) des plus vieilles femmes du pays; et cet amalgame, repoussant à la vue, produit nécessairement la liqueur la plus alcoolique et la plus suave à leur goût. Dans nos

contrées, la routine, mieux dirigée par la science, a recours à des combinaisons moins hideuses, pour obtenir des résultats aussi heureusement calculés. Le raisin n'est pas le seul dont l'industrie retire chaque jour des liqueurs fermentées; les céréales, les fruits des pays chauds, des amygdalacées, prunes, pêches, etc., les baies, les groseilles, etc., sont dans le cas de donner des quantités considérables d'une boisson capable de rivaliser avec le vin, sous le rapport gastronomique et hygiénique. La plupart des sucres, les glutino-saccharins fermentent alcooliquement dans la plante ou dans le fruitier, lorsqu'on les expose, sans en altérer le tissu, à la réaction de leurs principes; et la production de l'alcool se décèle à l'odorat de la matière fermentescible, pour faire place ensuite à la fermentation acétique. Le fruit, en effet, est une cuve, où l'air atmosphérique circule par les interstices cellulaires (1105), et où le gluten ne saurait manquer de se trouver tôt ou tard en contact, par l'oblitération et la destruction des parois cellulaires et vasculaires.

4166. VINS ET VINIFICATION. — On entend par vin une liqueur produite par la fermentation du moût ou jus de raisin. C'est à Fabroni, dans son *Art de faire le vin*, que nous sommes redevables de la théorie, qui a tant influé sur le progrès de la fabrication du vin. C'est à lui que l'on reconnaît le premier, par des expériences ingénieusement dirigées, que le vin résulte de la réaction de deux principes renfermés dans le grain de raisin, gluten et sucre, sous l'influence de l'oxygène; que les vins les plus riches en alcool étaient ceux qui proviennent des raisins chez lesquels le sucre et le gluten se trouvent en proportions convenables, pour qu'après la fermentation il ne reste, dans le moût, ni de l'un ou de l'autre, en quantité trop grande; que les acides proviennent des raisins chez lesquels le gluten est prépondérant (3172), et les vins acides, des raisins chez lesquels le sucre l'est; et sur le gluten. Ces principes une fois connus, il devint facile d'améliorer les plus mauvaises qualités de raisin, en ajoutant au moût la substance complémentaire de la fermentation, que le climat avait refusée; et la science ne s'arrêta pas à améliorer la fabrication, elle n'a pas peu servi à guider et à corriger les procédés de la falsification.

4167. On distingue dans le raisin 1<sup>o</sup> la

rescence, et dont les rameaux sont ten, en acides, en matière verte, et substance saccharine; 2<sup>o</sup> le grain, qui sphérique en général, composée d'une éricure où réside principalement la plante; d'un tissu cellulaire glutineux eux, riche en tartrate acide de potels variables, selon les climats et les is parmi lesquels il faut ranger un sel se d'ammoniaque, qui est la cause lorant; d'un réseau pseudo-vasculaire si que le constate l'acide sulfurique (3160); enfin d'interstices intercellu- lis d'air atmosphérique. Le sucre ne is cet organe qu'à la maturité; mais st une progression qui suit celle de la lumière; les raisins du Nord sont, égales d'ailleurs, plus mûrs que les di; et tous les soins que nous prenons pampner, d'échalasser et de renouve- ans les climats froids, ne sauraient re parvenir la grappe à ce degré de es raisins acquièrent, sous le dôme les vieilles souches, qu'on abandonne es, dans les climats chauds. Que de prodiguons-nous pas pour amener à de Surène! Les vins les plus liquo- i proviennent souvent de treilles en- les fentes des rochers coupés à pic les à la main-d'œuvre.

il arrive que les vins du Nord auront ins d'alcool, et un excédant de gluten, ssant sur l'alcool formé, se transfor- le; que les vins du Midi auront un sucre et beaucoup d'alcool; qu'ils liquoreux que les vins du Nord; et ns se gradueront d'une manière indé- s degrés de latitude et les expositions. une fois que la science a constaté is, il n'est plus difficile à l'art de les t de transformer le vin de Surène nne qualité, et d'alcooliser, en vertu héorie, l'excédant de gluten du *moût* l'excédant de sucre du *moût* du Midi, les rebuts saccharins à celui-là, et du réales à celui-ci.

te l'histoire de la fabrication du vin es principes: on vendange le raisin à lus grande maturité qu'il puisse at-

teindre sans déchet; les meilleures qualités de vin s'obtiennent, aux dépens de la quantité, des raisins qui commencent à sécher sur plante. On a soin de les égrapper dans le Nord, la grappe apportant au moût non-seulement une nouvelle quantité de gluten, mais une nouvelle quan- tité d'acide; cette précaution, quoique bonne dans le Midi, n'y est pas, cependant, d'une nécessité indispensable. Les grappes, jetées dans un cuvier, sont *foulées* soit aux pieds, soit avec un *fouloir en bois*; le jus est abandonné à lui-même dans une cuve, soit en bois, soit en pierre calcaire (\*), que l'on a soin de recouvrir de manière à intercepter le contact immédiat de la lumière, mais non celui de l'air ambiant. La fer- mentation s'établit presque aussitôt, pourvu que la température ne soit pas au-dessous de 12<sup>o</sup> à 13<sup>o</sup> cent.; elle devient bientôt tumultueuse; le liquide bouillonne, il s'en dégage, et une quantité consi- dérable de gaz acide carbonique, qui oblige de tenir les portes et les fenêtres du local ouvertes au vent, et une odeur alcoolique assez prononcée. Le local offre alors les phénomènes de la *grotte du Chien*; les chiens, les animaux de basse stature, les enfants y souffrent et s'y asphyxient; mais les hommes debout et les chevaux ne sont pas atteints par la couche du gaz. Dans les pays méri- dionaux on abandonne le vin dans la cuve, que l'on bouche hermétiquement, et que l'on plâtre, dès que la fermentation a entièrement cessé. Dans le Nord on soutire le vin dans des tonneaux, et on le clarifie, puis on le colle avec du blanc d'œuf (quatre blancs d'œufs battus dans du vin pour un tonneau de deux cent cinquante litres). Si l'on mettait en bouteille avant que la fermentation eût cessé, le vin s'imprégnerait d'acide carboni- que; on ferait du vin de Champagne; et pour s'opposer à l'explosion, il serait nécessaire de ficeler le bouchon avec du fil de fer, ou d'empri- sonner le bouchon dans une calotte métallique. Mais on peut fabriquer du vin de Champagne avec toute espèce de vin. Après la fermentation, il suffit de jeter du sucre dans la bouteille qui ren- ferme le vin du Nord, et un centième de gluten (4168) environ dans les vins liquoreux du Midi, de ficeler le bouchon comme pour le vin de Cham- pagne, et de coucher la bouteille. Il s'établit, dès ce moment, une nouvelle fermentation; l'acide carbonique se comprime en se dégageant; il fait

sidi de l'Europe, la cuve est un vaisseau carré e, dont l'ouverture est au rez de chaussée de le robinet au fond de la cave. On étend un sur l'ouverture, et on foule aux pieds les rai-

sins sur ce châssis; le jus coule dans la cuve à travers les inter- valles. Ces caves en pierre ont la propriété de désacidifier le moût.



sauter le bouchon, quand on supprime l'obstacle, et le vin en sort mousseux et pétillant.

4171. Le vin est donc un mélange, en des proportions variables à l'infini, d'eau, d'alcool, de tartrate de potasse, d'acide, de gluten, de sucre, et d'une matière colorante qui passe par toutes les nuances, depuis le jaune jusqu'au rouge brun; toutes substances qui se trouvent isolément dans la nature, et que, par conséquent, l'art des falsifications peut réunir et associer de toutes pièces, de manière à tromper le plus habile dégustateur, je ne dirai pas le plus habile expert assermenté; car pour celui-là il ne faut pas se mettre tant en frais d'œnologie, à l'effet de lui faire prendre l'eau de puits alcoolisée pour du vin ordinaire de Mâcon (\*). La matière colorante est cependant l'élément le plus difficile à attraper, par la falsification; et la coloration au myrtille, dont on se sert à Paris, est facile à distinguer par la couleur bleue que prend le vin sur la nappe, ou sur le papier blanc qu'on en imprègne.

4172. Les falsifications qui supportent la bouteille, et se conservent en cave, sont, en général, peu dangereuses pour la santé; ce sont des contrefaçons qui trompent agréablement le riche, et ne lui nuisent pas. Il n'en est pas de même des altérations qui se commettent journellement dans les tavernes destinées au pauvre; rien de plus sale à voir que ces sortes de manipulations; rien de plus déplorable que leurs effets sur l'estomac de cette classe de la société, si intéressante par les services qu'elle rend, et par les souffrances qu'elle reçoit en échange. Il n'y a pas un marchand de vins à Paris qui ne se permette, à cet égard, des fraudes que la police connaît fort bien, et qu'elle est inhabile à réprimer; et il n'est pas un accident d'ivrognerie dont ce système de débit ne soit complice. Le gouvernement ne préviendra ces empoisonnements de la classe laborieuse, qu'en prescrivant de ne laisser sortir le vin des entrepôts, qu'en bouteilles cachetées du sceau de l'octroi, et qu'en réglant le prix du vin comme on règle chaque mois le prix du pain. Jusque-là ce sera une honte pour notre état social, que l'impunité dont jouit cette altération de la *foie du cœur du pauvre*. Les ouvriers du Midi se soulent rarement, et ce n'est pas faute de vin, et de bon vin; le meilleur de ces contrées leur revenant à 10 ou 12 centimes la bouteille; tandis que les ouvriers de la capitale sont déjà ivres morts au troisième verre qu'ils payent dix fois davantage :

rien, en effet, ne dispose plus à l'ivresse mauvaise disposition de l'estomac; et laté porte avec lui cette seconde cause

4173. Les vins sont sujets à s'altérer; la théorie de la vinification nous rend compte de ces sortes de vin, ainsi que des modifications qu'il vieillissant. Soit en effet un vin de Mâcon; ce vin est acide et rougit fort tournesol; la couleur en est écarlate qui n'en altère en rien la diaphanéité sur une lame de verre, il laisse déposer une belle matière colorante qui ne perd rien de son éclat écarlate, et du tartrate de potasse cristallise avec toutes les formes que nous avons l'occasion de remarquer dans le suc de raisin (3519); mais ces cristaux offrent, par leur aspect, des taches purpurines (741). L'oxalate de potasse, l'acide sulfurique, etc., n'y occasionnent aucun précipité appréciable. Il n'en est pas de même du nitrate de baryte, qui y détermine un précipité insoluble dans l'acide sulfurique, et qui, par le chlorure d'hydrochlorique concentré. Les alcalis, volatils, en changeant la couleur en vert, occasionnent un précipité vert sombre, quasi glutineux et filant; car l'acide qui servait de menstrue au gluten, se précipite à la portion oléagineuse qu'il est chargé de dissoudre. On suppose dans la grappe. Les vins ne contiennent pas d'acides au goût, tant que l'acidité ne dépasse pas les proportions nécessaires pour tenir en solution dans le liquide.

4173 bis. Ces faits établis, que l'on a vu à la lumière le vin le plus généreux, et le plus reusément combiné; les substances organiques se transformeront en tissus, les tissus ligneux; ceux-ci, réagissant sur le liquide, le transformeront nécessairement en acide acétique, et le vin tournera à l'aigre, sera affecté de la maladie appelée *acces*.

4174. Si l'air y pénètre, et que le vin soit maintenu dans l'obscurité, les tissus se développent; les tissus nocturnes (\*\*); ce seront des moisissures; le vin sera affecté du *goût de moisi*.

4175. Les vins fûtes, ceux qui sentent le fût, sont ceux dont l'alcool a pénétré parois ligneuses imprégnées de cette odeur; pareils tonneaux sont purifiés par la fumée, ou par le chlorure de chaux.

4176. Mais que le vin ait été abandonné longtemps dans une cuve en pierre, et

(\*) Voyez la note de la page 211 de ce volume.

(\*\*) *Nouv. syst. de physiologie végétale et de*

le mauvais verre mal fondu et alcalin, onneau d'un bois incrusté de calcaire ; se saturant, ne manquera pas d'abandonner la précipitation spontanée, le gluten vaît ; le vin aura alors la *graisse* ; il *se gras*, il *graissera*, il *flera*, expressions à désigner les diverses phases de . La théorie indique le remède, en indiquant le mal ; l'addition d'un acide, d'acide tartrique, de tanin, d'acide redissoudra la graisse glutineuse, et vin son acescence normale et sa limpi-

si une portion minime de ce gluten est e soit par l'évaporation de la partie u vin, soit par la saturation ou la dé- n lente et graduée de l'acide, le préci- eu d'être floconneux, sera globulaire composera de globules blancs, égaux insolubles dans l'eau et dans l'alcool, qui it, se rapprocheront à la surface, sous le fleur blanche et farineuse. Dans ce sera *piqué* ; il aura la *fleur du vin*. à laisser à l'air et à la lumière, en été, rre à boire, un doigt de vin de Mâcon, pas à se former à la surface une cou- r de vin, qui, examinée au microscope, pose que de grains ovoïdes, étranglés, d'une blancheur extrême et d'une reté, dont le grand diamètre varie selon et l'élévation de température, mais peine  $\frac{1}{100}$  de millimètre ; c'est le préci- laire du gluten.

un mot, pour augmenter la quantité in vin, ajoutez du gluten malaxé (1396) es raisins du Midi ; et des sucres de a mélasse, des carottes ou des bettera- en même de l'amidon bouilli, au moult Nord.

réserver vos vins de toute altération ayez soin de les déposer dans un local frais, dans des vaisseaux exempts d'al- acides libres, et après vous être assurés leur est assez bien clarifiée pour que le mise en aucune manière se coaguler et devenir l'agent d'une fermentation Dans le cas d'un précipité glutineux, transvasez, clarifiez de nouveau, ou redissoudre le gluten, au moyen d'une acide tartrique.

REMARQUE. — Les grains des céréales, ren- L. — TOME II.

fermant, dans leur périsperme, du gluten et une substance susceptible d'être transformée en sucre, l'industrie n'a pas manqué d'utiliser un produit aussi abondant, et d'en tirer une boisson fermentée, et cela surtout dans les pays où la vigne refuse de prospérer.

4180. C'est avec le seigle que les Russes prépa- rent leur *kwas*, et c'est avec l'orge que, dans nos provinces septentrionales, surtout, on prépare la *bière*.

4181. A cet effet, on fait germer le grain, afin de transformer l'amidon en sucre (1368) ; on des- sèche ces grains germés pour les réduire en farine (*malt*), que l'on délaye dans une eau à 100° ; on décante, quand, après avoir bien brassé le mélange, on est sûr d'avoir enlevé à la farine (1330) tout ce qu'elle a de soluble, ou de suscepti- ble de rester en suspension (*sucré et gluten*) ; on chauffe le liquide dans une chaudière, on y jette 2 kilogrammes de houblon par pièce de 60 litres, et on achève la cuisson. On renverse le liquide dans une cuve nommée *cuve guilloire*, et on y jette de la *levûre d'une bière précédente*. La fermentation s'établit ; à l'époque de la *fer- mentation insensible* (4170), on décante dans des tonneaux ; on écume alors la *levûre nouvelle*, pour une opération subséquente ou pour s'en servir comme *levain*. On *colle* le liquide, et l'on bouche les tonneaux, quand l'écume cesse de se montrer ; cette boisson continue à se saturer d'acide carbonique provenant de la continuation de la fermentation ; et c'est par la force expansive de ce gaz, qu'à une certaine température, la bière fait sauter le bouchon (4170).

4182. CIDRE ET POIRÉ, etc. — Le cidre est le produit de la fermentation alcoolique des pommes, et le poiré celui de la fermentation des poires.

4183. On emploie à cet usage certaines espèces de pommes ou poires, à l'époque où elles tombent de l'arbre. On les écrase, et l'on ajoute une petite quantité d'eau au marc obtenu. On soumet alors au pressoir ce marc par couches alternatives de cidre et de paille, et on reçoit le jus qui en découle, à travers un tamis de crin, dans une grande futaille qu'on ne remplit que jusqu'à deux pouces de la bonde, et que l'on a soin de placer dans un lieu tempéré (4178) ; la fermentation s'établit au bout de trois à quatre jours, et la liqueur rejette une grande quantité d'écume, dont on facilite l'expulsion, en remplissant tous les jours la futaille jusqu'à la bonde. On la bouche lorsque cette fermentation tumultueuse cesse ;



aussi le cidre fait-il sauter le bouchon comme la bière.

4184. On fabrique encore des boissons alcooliques avec les cerises, les merises, les sorbes et les cormes, les figues, les prunes, la sève de bouleau, les baies de genièvre, enfin avec tous les fruits ou liquides, dans lesquels se trouvent réunis le sucre et le gluten. Celles qui, par suite de divers mélanges, conservent un goût désagréable, peuvent servir à la distillation dont nous allons nous occuper.

4185. EXTRACTION DE L'ALCOOL. — On extrait par distillation l'eau-de-vie, de toutes les liqueurs fermentées. Le principe de l'opération est fondé sur ce que l'alcool se volatilise à une température beaucoup plus basse que l'eau; en sorte qu'en maintenant la cucurbit à la température de 80°, il se dégage beaucoup plus d'alcool en vapeurs que d'eau, et qu'en faisant passer les vapeurs par un réfrigérant, il se condense beaucoup plus d'eau que d'alcool; l'on peut ainsi recueillir l'alcool à un certain état de pureté, dans le récipient de l'appareil distillatoire.

4186. Dans les laboratoires, on extrait l'alcool, au moyen de l'appareil de Woolf (pl. 1, fig. 25), (220). Que l'on place, en effet, dans le ballon (ba) ou dans une cornue de verre (fig. 24) qui en tiennent lieu, la liqueur fermentée à distiller, de manière que le liquide n'occupe que le tiers de la capacité du vase. Si l'on porte la température du vase à 80°, en plaçant des charbons sur le fourneau (f), l'alcool se vaporisera en plus grande abondance que l'eau; et les deux corps se rendront à la fois dans le premier flacon à trois tubulures. Là il se condensera plus d'eau que d'alcool; mais bientôt la température du flacon augmentera, et le liquide condensé se vaporisera de nouveau, de manière qu'il se dégagera encore cette fois plus d'alcool que d'eau; les vapeurs en se rendant dans le deuxième flacon s'y condenseront encore en suivant la même progression, et ainsi de suite, en sorte qu'en augmentant le nombre des flacons de la série, on pourra recueillir l'alcool aussi rectifié qu'il est possible de l'attendre, dans le récipient (ep); la faible quantité d'eau que l'alcool retiendra encore, on l'en dépouillera tout à fait, au moyen du chlorure de chaux.

4187. Les premiers appareils des distilleries en grand étaient une imitation de cet appareil de laboratoire. Le réfrigérant employé aujourd'hui (204) (pl. 2, fig. 1) est une application réduite à ses plus simples termes du principe sur lequel est

fondée la distillation alcoolique. Les vapeurs, en se condensant contre les plaques (f) de la caisse réfrigérante (bb) et à la cucurbit (ch), pour se vaporiser de nouveau, et comme le liquide condensé qui coule dans la cucurbit est un mélange d'eau et de peu d'alcool, il s'ensuit que l'alcool se rectifie, par un cercle sans fin, c'est-à-dire, de condensations et de distillations sortant du réfrigérant, les vapeurs alcooliques se condensent dans le serpentin au-dessus d'eau, que si on les avait obtenues au moyen de plusieurs opérations successives.

4188. Ce procédé s'applique à l'extraction de toutes les eaux-de-vie, quelle que soit la liqueur fermentescible, vin, bière, etc.; mais il retient toujours, quoi qu'on fasse, quelques principes oléagineux caractéristiques de la liqueur qui a servi à la fermentation: de là les goûts spécifiques des eaux-de-vie. Le *rhum* est la liqueur alcoolique obtenue de la fermentation du suc de canne; on donne le nom de *kirschwasser*, à l'alcool obtenu de la fermentation des cerises et merises; celui d'*eau-grains* à l'alcool obtenu de la fermentation des céréales; celui d'*eau-de-vie de pomme* à l'alcool provenant de la fermentation de la pomme de terre.

4189. Pour extraire l'eau-de-vie de grains, on mêle une partie de malt (4181) à neuf parties d'eau concassée; on verse, sur le mélange, assez d'eau bouillante pour en former une pâte claire; on l'abandonne pendant quelques jours dans une cuve couverte; on ajoute de l'eau froide ou tiède; on y mêle ensuite de la levure de bière ou du *levain de farine*, et on laisse fermenter pendant trois jours, et l'on distille le liquide à la distillation.

4190. Pour extraire l'eau-de-vie de pommes de terre, on fait cuire ces tubercules à l'eau; on les écrase pour y mêler avec soin de l'eau; on en fait environ le tiers de leur poids de *malt* (4181) en forme de pâte claire, au moyen de l'appareil (4181) plante qu'on verse sur le mélange; on ajoute également dans une cuve couverte, au-dessus, et l'on distille ensuite. 100 kil. de pommes de terre sont dans le cas de donner 10 litres d'eau-de-vie à 19°, et 100 kil. de pommes de terre jusqu'à 42 litres au même degré.

4191. Il n'est pas de fruit, dont on ne puisse extraire également des quantités plus ou moins grandes d'alcool, en complétant ce qui leur manque en sucre ou amidon d'un



l'autre; et c'est de la différence des vins, dans lesquelles ces deux éléments sensibles se trouvent mélangés naturellement : les organes des plantes, que résulte la pauvreté des produits en alcool; et que le vin de raisin sec donne 25 sur 100, tandis que le vin d'Espagne n'en donne que 19 en moyenne; les vins du midi de la France à 18, ceux du centre 13 à 14, ceux du nord à 10, le cidre 7; la bière 5 à 6, et la petite eau 1, 28 environ. La bonne eau-de-vie renferme un peu plus de moitié d'alcool et le reste d'eau; c'est-à-dire de 51 à 54 sur 100. Pour apprécier le titre des eaux-de-vie, on a recours à une espèce de pèse-liqueur, dont chaque degré, au moyen de tables dressées par des expériences directes, donne la quantité d'alcool contenu dans le liquide. L'alcool des tables de Gay-Lussac ne sont point corrigés comme exempts de tout défaut; mais étant trouvés plus à portée de les faire servir à l'administration, on a tout à fait négligé les expériences contradictoires et les objections par d'autres chimistes et d'autres auteurs. 100 degrés de l'alcomètre Gay-Lussac correspondent à une densité de 0,7947; et 30 à une densité

balsamiques ( girofle , muscade , camphre , rue , sauge , romarin , absinthe , menthe , lavande , etc. , à demi sèches ) , dans le vinaigre ordinaire . C'est une liqueur qui , étendue d'eau , est éminemment vermifuge (3061). Le *vinaigre rosat* est une infusion de pétales de roses dans le vinaigre; le *vinaigre sucré*, une infusion de fleurs de sureau dans le vinaigre , et le vinaigre *framboisé* une infusion acétique de framboises.

### § III. Décomposition ammoniacale , ou fermentation putride.

4193. Les substances végétales et animales qui cessent d'être placées dans des conditions favorables, soit pour s'organiser, soit pour fermenter alcooliquement et acétiquement, ne tardent pas à offrir les caractères de la fermentation putride, fermentation dont les produits, désormais nuisibles à l'organisation, varient à l'infini, en nombre, en proportions et en combinaisons, en raison de toutes les circonstances qui enveloppent la substance, selon que la partie aqueuse est plus ou moins abondante, la température plus ou moins élevée, l'air plus ou moins agité, la substance plus ou moins ammoniacale, plus ou moins poreuse, plus ou moins ligneuse ou glutineuse et albumineuse, et l'obscurité du local plus ou moins grande. C'est sous l'influence du concours varié de toutes ces circonstances que les éléments de l'organisation se désagrègent, pour se combiner de nouveau entre eux deux à deux, trois à trois, etc., etc.; le carbone s'éliminant en gaz oxyde de carbone, acide carbonique, hydrogène carboné; l'hydrogène en eau; l'azote en ammoniac et en acide cyanique et hydrocyanique; le soufre en hydrogène sulfuré; le phosphore en hydrogène phosphoré, en acide phosphorique; et puis tous ces corps se mêlant, se combinant ensemble en proportions indéfinies. Bédale inextricable, où la science actuelle se perd, impuissante, là plus que partout ailleurs, avec ses instruments dits de précision; laboratoire de mort, mais laboratoire invisible; boîte de Pandore, d'où sont sortis tous les maux contagieux qui ont affligé les âges, et dans le fond de laquelle il nous semble permis d'entrevoir l'espérance de la théorie. Nous nous contenterons aujourd'hui de signaler quelques faits de détail, qui sont dans le cas d'éclairer la pratique dans ses diverses applications.

**EXTRACTION DE L'ACIDE ACÉTIQUE.** — La fabrication du vinaigre est fondée sur une donnée simple : celle de la distillation de l'eau-de-vie, l'eau est plus volatile que l'acide acétien; les quantités qui arrivent dans le produit, de la sorte, plus exemptes d'eau étrangères, et le produit prend le nom de vinaigre rectifié, ou acide acétique rectifié. Le vinaigre en vinaigre par son exposition à la lumière; on l'aigrit aussi, en y versant une quantité de vinaigre, ou bien en y ajoutant des copeaux, ou autres corps poreux, et on l'expose à l'action de l'air atmosphérique; le vinaigre blanc provient des vins blancs rouges décolorés au charbon animal. On obtient encore l'acide acétique, pour les laboratoires, de l'acétate de cuivre, par la distillation à l'aide de l'acide sulfurique. Le vinaigre dit *vinaigre des quatre voleurs* provenait d'une infusion de plantes

commémorées, parce que quatre voleurs, dit-on, obérés, en faisant connaître le secret de cette composition, dès ce temps, on admettait que le couvreur racheter sa peine, et réparer sa faute par un

bienfait envers l'humanité tout entière. Pourquoi ne pas généraliser ce système de pénalité, et ne pas remplacer la torture par l'obligation d'être désormais utile à tous ?

4194. Les produits de la décomposition putride ne nuisent pas à toutes les espèces d'animaux ; et il est des insectes qui n'éclosent et ne vivent que dans ce foyer d'infection ; certaines mouches ne déposent leurs œufs que sur les cadavres , ou la chair qui commence à fermenter. Les miasmes des marais sont peut-être moins funestes à la santé des hommes , par la nature chimique de leurs produits , que par la nature des myriades d'insectes microscopiques qui s'y développent.

4195. Les effets pestilentiels de la putréfaction des végétaux et des animaux sont en raison inverse de la quantité d'eau qui forme une nappe au-dessus de la substance ; le cadavre qui séjourne au fond de l'eau en est retiré comme tanné , et blanc comme du marbre ; à l'air , il bleuit , s'enfle de gaz , grouille de vers , et répand l'infection à la ronde. Les marais profonds et encaissés par des bords coupés à pic ne sont nullement insalubres ; la fièvre n'y germe que lorsque l'eau baisse , et que la vase du fond se trouve plus près de l'air ambiant ; le voisinage en devient inhabitable , une fois que le fond en est mis à nu et se couvre de matière verte.

4196. Toutes choses égales d'ailleurs , une eau agitée par les vents ou par le mouvement des machines , est moins insalubre qu'une eau calme et dormante ; et les amas d'eaux dont le fond est une couche épaisse de gravier épais , le sont moins que les amas d'eaux dont le fond est en glaise ou en calcaire.

4197. Les produits les plus morbides de la décomposition putride se décomposent en produits atmosphériques , sous l'influence directe des rayons lumineux ou de la flamme ; ils se combinent en produits inoffensifs en contact avec les produits acides , et surtout avec ceux de la combustion du bois. De là vient que la putréfaction , dans les caveaux humides , si peu sensible qu'elle soit à l'odorat , est pire que la putréfaction la plus fétide à la face du soleil.

4198. Les eaux stagnantes tiennent en dissolution tous les produits de la décomposition des substances animales et végétales , le gluten et l'albumine , l'huile et les résines , en proportion des produits ammoniacaux ou acides qui servent de menstrue à ces substances , puis les sels ammoniacaux et terreux , etc. ; et l'abondance de ces produits est en raison de l'obscurité dans laquelle l'eau se trouve plongée.

4199. Dans l'eau la plus pure exposée à l'air , il suffit qu'il se rencontre en solution une certaine quantité de substances organisatrices , pour qu'il

ne tarde pas à se former au soleil de la verte et des infusoires , de la matière animale et ammoniacale dans l'ombre , et surtout du carbonique qui reste dissous dans la première se dégage de la première , pour aller se développer au profit de la végétation.

4200. Enlevez l'air atmosphérique aux vous rendez toute fermentation putride impossible que la fermentation alcoolique les tissus imperméables à l'air et à l'humidité (4028) , vous finirez par les conserver indéfiniment dans le vide et les rendre imputrescibles ; imprégnez-les de substances vermifuges , vous aurez achevé de les soustraire à jamais à la putréfaction spontanée. Ce petit nombre de choses servira de base aux applications , qui sont le sujet des paragraphes suivants.

4201. EAU POTABLE. — L'impureté de l'eau des cours d'eau , dans lesquels se détachent des immondices des villes ou villages , a de temps porté les esprits vers les moyens d'assainir et de les rendre propres à la boisson. A Paris , c'est là un point de question hygiénique ; il n'est pas un être qui ne ressente les effets de l'eau de la Seine les premiers jours qu'il en boit ; et pendant le reste de la semaine , l'eau de la Seine est généralement la boisson unique du pauvre travailleur et de sa famille. On a proposé divers moyens d'obtenir avec le moins d'impuretés possibles l'eau sur la ligne médiane du cours ; parce que l'on s'est aperçu que , par le courant , les immondices longent le bord et obéissent ensuite à la loi de la pesanteur en se déposant sur les bords ; et pourtant , par précaution , l'eau de Seine ne laisse pas passer les qualités qui , pendant les trois quarts de l'année , la rendent impotable ; car on ne la fait passer que par les égouts de Paris qu'elle traverse , et les substances fermentescibles , mais elle ne s'y décompose pas , car elle y voguent , aux bateaux qui la suivent , et tous sens depuis sa source environ , remous que la direction du lit détériore ; s'avancent , en tourbillonnant , depuis le commencement du courant du fleuve , jusqu'au milieu du courant du fleuve . Or , on a construit des fontaines en grès en deux portions par un diaphragme couvert d'une couche de sable de rivière , par lequel l'eau filtre et se dépouille de tous ses matériaux albumineux ; ce qui est conforme aux principes ; mais il exi

qui imposent une servitude journalière une perte de temps, laquelle le travailleur en ménage, porte le assez haut; le sable a besoin d'être ou remplacé par du nouveau sable. ruit des fontaines à filtrer en pierre euse; je ne sache pas de pire système, de la crasse qui se dépose et s'in- le calcaire, que de l'impossibilité a caisse où se dépose très-lentement ; le pauvre ne trouverait aucun roquer ses fontaines de grès contre s de prix. Dans les établissements pu-ervoirs d'eau potable sont souvent retenus d'après les principes les plus utôt sans aucun principe; et par les notre surveillance de citoyen nous a d'établir avec les membres du comité publique séant à la police, nous avons e occasion de nous convaincre que s ne s'étaient jamais occupés de la ne manière philosophique, pour ne anthropique. Un jour, m'étant aperçu s compagnons de captivité se trou- posés, et ne sachant à quoi attribuer e fléau intérieur, moi qui mangeais ais qui avais toujours eu soin de ne leur eau ni de leur détestable vin, je s recherches vers l'examen de l'eau; urbeuse et repoussante à l'odorat, séjourné dix à douze heures dans les a chambrée. J'adressai une plainte à ion, qui, ainsi que cela se pratique, ix ou trois membres du comité pour ort sur l'eau. La méthode ordinaire endre deux ou trois fioles de l'eau en i la soumettre à l'analyse du labora- yse trouva que l'eau ne renfermait ipe malfaisant; cela n'était pas sur- nalyse ne tient jamais compte des oniacaux neutres (3121). Je protestai yse, et je demandai qu'au lieu d'ana- uelle, on nous permit de visiter les i fut reconnu que les réservoirs plon- obscurité étaient recouverts d'une ielle de vase verdâtre; ce fait en e l'analyse, et tous les effets cessè- on eut purifié ce foyer d'infection. philanthropes chargés de l'inspection chercha alors à apporter une amélio- stème; et voici comment il s'y prit; était en pierre et à l'air dans une e au soleil; on y substitua une fon-

taine monstre en bois, de la forme d'un vaste tonneau vertical, placé dans le coin obscur de l'escalier humide; il ne fallut pas vingt-quatre heures, pour que l'eau contractât dans une pareille citerne l'odeur de moisi; ce tonneau fut mis au chapitre des dépenses inutiles; et la question administrative en était restée là.

Enfin Arago, s'adressant aux électeurs municipaux, qui lui feraient l'honneur de le réélire, leur a promis de faire établir à Paris des appareils épuratoires, fondés sur ce principe, que l'alun précipite les matières animales de l'eau. Ceci est une promesse de circulaire électorale; nous ne la blâmerons pas trop sévèrement. Cependant il serait bon, sur une question aussi délicate, de ne pas induire même l'espérance en erreur. Le principe est faux, quoique fondé sur un fait en partie exact. L'alun précipite en flocons albumineux une certaine quantité d'albumine dissoute; le tanin en ferait autant. Mais l'alun ne précipite pas tout, et l'alun est assez soluble dans l'eau, pour qu'il y en reste une quantité considérable qui n'aura rien à précipiter. Force serait donc de précipiter ensuite l'alun à son tour. Enfin, l'alun ne précipiterait pas les sels ammoniacaux ou autres, l'hydrogène sulfuré, qui peuvent servir de menstree à toutes les espèces de substances fermentescibles. Donc au lieu de purifier l'eau, vous n'auriez fait par là qu'y ajouter une impureté nuisible de plus.

L'administration de l'eau filtrée applique un principe moins équivoque, en filtrant au charbon l'eau de Seine; le charbon étant le corps poreux qui jouit au plus haut degré de la propriété d'absorber les gaz, et même certaines substances organiques. Cependant, ce moyen, qui fournit en petit de l'eau très-potable, est loin de présenter les mêmes avantages, quand on opère en grand. En effet, la masse d'eau filtrée abandonnée à la stagnation, ne tarde pas à devenir le milieu d'une foule de formations nouvelles, qui varient selon que l'eau est plongée dans l'obscurité ou qu'elle est exposée à la lumière. D'un autre côté, l'eau filtrée par ce moyen ne présente rien moins que les conditions de l'eau potable ordinaire; immédiatement après avoir passé au filtre, elle se trouve privée d'air atmosphérique, le charbon ayant entièrement absorbé celui-ci. Elle est crue à l'estomac, et il est bien des gens chez qui elle rend les digestions pénibles. Pour qu'elle reprenne à l'air le gaz qu'elle est en état de saturer, il faudrait non pas seulement qu'on la laissât exposée à l'air sur un fond de gravier, stagnante et en repos, mais qu'on l'agitât violemment avant de la livrer



à la consommation ; ce qu'on ne fait pas ; avec cette seule modification , nous pensons que ce système remplirait toutes les conditions hygiéniques.

4202. ÉGOUTS. — C'est sans doute une bonne idée que celle de faire passer sous terre ce qui nuit au-dessus ; elle est ancienne comme le monde : mais c'est le contre-sens de cette idée, que de faire échapper les liquides par un orifice, pour en laisser arriver les produits gazeux par un autre, et de construire les égouts de manière que tout ce qui est encore inoffensif trouve un écoulement facile, et que tout ce qui a fermenté revienne à la surface du sol. Nos égouts de Paris ne sont pas construits d'après une idée plus rationnelle. L'eau des ruisseaux s'y engouffre, avec sa vase qui y fermente continuellement sous l'influence délétère de l'obscurité (4197) ; et l'air qui y pénètre avec violence par les bords de la rivière, en chasse continuellement les miasmes par les bouches qui s'ouvrent dans chaque quartier. On s'apercevra d'autant plus un jour de la gravité de cette faute, que le réseau des égouts occupera une plus grande surface sous le pavé de Paris. Pour parer à ce fléau qui menace la salubrité de la capitale, il faudrait 1<sup>o</sup> que les égouts se déchargeassent de leurs immondices sous l'eau de la Seine, de manière que l'embouchure de l'égout fût entièrement cachée par la rivière, et que l'eau pénétrât assez avant dans le conduit ; 2<sup>o</sup> que les miasmes gazeux, au lieu de se répandre sur le sol des rues par les orifices de l'égout, fussent entraînés par une cheminée jusqu'au-dessus des toits et jusqu'au contact des rayons lumineux. Ces cheminées pourraient être pratiquées contre les murs des établissements publics les plus élevés.

4203. NETTOYAGE. — Si l'on pouvait tenir le pavé de Paris constamment sec, on aurait d'un seul coup assaini tous les quartiers de la capitale ; il ne suffit pas de le laver souvent ; car, pour éviter les inconvénients de la décomposition humide, il faudrait le tenir constamment sous l'eau. Qui ne sait que quelques heures après la plus forte averse, certaines rues sont aussi boueuses qu'auparavant ? Pour obtenir le pavé des rues constamment sec, il n'y a qu'un moyen, c'est de les élargir, et de paver, sans exception, toute la capitale. L'obscurité des rues condense sans cesse les vapeurs d'eau qui s'élèvent de la Seine ; les rues étroites sont le récipient d'un appareil distillatoire, dont l'eau de la Seine serait la

cucurbité. Rien de semblable ne se reproduit dans les rues larges et éclairées. Par un même principe, il n'est pas de pire moyen de nettoyer un établissement hospitalier, un hôpital, une caserne, une prison, que de les laver certains jours et à certaines heures. On ne saurait faire une idée de l'odeur nauséabonde qui s'exhale du pavé des prisons, après qu'on l'a lavé à l'eau, au balai, et qu'on a épongé, même avec le plus grand soin, les eaux de lavage. En l'humidité dont s'imprègnent, par ce moyen, les meubles, les murs et les vêtements, nous laissons par là la source de la foule d'incommodités qui affligent ces tristes demeures, où l'on ne va jamais, par une excellente raison, qui est que vous y portez à l'hospice, dès l'instant que vous y allez, à l'agonie. Dupuytren eut l'heureuse idée d'instituer, dans les hôpitaux, le frottage au lin avec un crachoir et des chaussettes aux pieds ; ce n'est pas de plus heureuse innovation à introduire dans tous les lieux habités par une grande agglomération d'hommes, même dans les prisons, plutôt dans les prisons plutôt que partout ailleurs, vu qu'un prisonnier est plus docile et plus obéissant qu'un malade, et que c'est lui qui est le frotteur. Ajoutez à ce bienfait, de l'air renouvelé continuellement sans courants d'air ; des températures élevées, une température constante, et de l'eau par tous les bouts ; et vous aurez réuni toutes les conditions d'un hospice digne de ce nom. L'hospice construit par les soins d'Orfila, en face de la prison, est un modèle d'imperfections sous ce rapport. Il est des saisons où on a posé la question de savoir si ce n'est pas un crime de lèse-humanité de ne pas ouvrir les portes aux malades.

4204. CONSERVATION DES CADAVRES. — Les anatomistes et les naturalistes se sont mis depuis longues années à la recherche d'un moyen conservateur pour les cadavres déposés dans les cabinets publics, et les cadavres destinés aux études anatomiques. Personne n'a retrouvé encore le secret de fixer tous les liquides employés jusqu'à ce qu'ils conservent qu'en altérant, plus ou moins, la couleur et la texture des tissus animaux, et quelques-uns en corrodant les instruments de dissection.

1<sup>o</sup> L'alcool coagule et durcit les tissus, dissout les substances grasses et les matières colorantes, et a besoin d'être renouvelé plusieurs fois. Le prix en est trop élevé pour convenir aux pièces d'un trop grand nombre.

ses près, les substances animales parfaitement bien, surtout si l'on arin.

est une substance conservatrice; les objets, les déforme, et cristallissus. On conserve très-bien les ix couches de sel marin, de nitrate : sucre : les viandes salées ne se e qu'avec du sel marin cristallisé, les frotte à plusieurs reprises, ou t pendant quelque temps dans une trée bouillante.

de la France, on prépare les *lan-* de porc, en les tenant plongées dans un vase, recouvertes d'une e, de sel, de poivre et de girofle. elles n'ont rien perdu de leur con- a rougeur de leurs chairs; et elles s la cuisson, un manger fort re- : gourmets.

y a proposé la dissolution du gaz c dans l'eau; procédé qui, outre prix, offre la propriété de conser- nt les substances, et de rendre les parties les plus ternes de l'or- a solution est concentrée; mais la , la texture et la couleur des corps ement dans ce liquide.

é corrosif, outre les dangers attai- ploï, ne conserve les substances t de leurs formes et de leurs tissus. itions très-concentrées de cuivre et au maximum, sont classées dans onservateurs; mais ces sels pénè- ent dans les tissus profonds, et ne 1 que les surfaces. L'injection des ait cependant en retirer de grands

econnut, au vinaigre de bois em-, une propriété antiseptique, au gré. Berrès, à Vienne, en injecta r l'artère poplitée, dans les vais- lavre; au bout de deux jours, on ères et la peau; on disposa le cada- ce anatomique; il fut séché à l'om- le situation, pendant quatre-vingts 'il donnât le moindre signe de pu- nis par ce procédé les tissus se colo- et deviennent presque noirs en in sait comment on cuit les viandes ns à la fumée de l'âtre.

ou tout autre sel d'alumine, a été 1827, par F. *Luëdersdorff*, mé-

langé aux huiles grasses et à la crème de tartre, pour la conservation des plantes et des champignons spécialement; mais, avant lui, on avait employé l'alun, joint au nitre, à la conservation des pièces d'anatomie. Lereboullet, conservateur du musée d'histoire naturelle de Strasbourg, conserve, depuis 1832, les pièces d'anatomie dans un liquide renfermant quatre de chlorure de calcium, deux d'alun (sulfate d'alumine et de potasse), un de nitrate de potasse, et seize d'eau. Vinet, garde du musée de la même ville, s'était servi du même liquide pour le tannage des peaux destinées à être empilées, et surtout pour la conservation des cerveaux. L'Institut qui, en 1837, a accordé à Gannal une somme de 8,000 fr., pour avoir injecté les cadavres avec l'acétate d'alumine, sel qui ne vaut pas l'alun, et coûte plus cher, a fait, sans aucun doute, un emploi philanthropique des fonds Montbyon; mais il a commis une grave injustice par pensée et par parole, s'il a cru couvrir une découverte nouvelle, et une découverte qui remplit les indications du programme. Les anatomistes n'ont pas tardé à reconnaître de nouveau les inconvénients déjà constatés de ce liquide conservateur; ils ont vu qu'en cristallisant dans les vaisseaux, il ébréçait les instruments de dissection, et nuisait à la forme des organes; qu'il colorait en rouge les tissus les plus blancs, ce qui est une propriété spéciale de l'alunage, menstrue si puissant de toute espèce de coloration. Enfin l'injection par ce sel ne suffit pas pour prévenir, en été, la putréfaction; et, en hiver, sans autre préparation, la putréfaction est par elle-même très-lente.

8° Nous avons fait connaître, en 1829 (\*), un moyen singulier de conserver les cadavres, qui nous fut communiqué alors par Vignal, et dont nous avons constaté par nous-même la propriété remarquable. Les anatomistes ne paraissent pas avoir eu connaissance de cet article. Soit un vase à grande ouverture, et capable de contenir le corps plongé dans l'eau, de manière qu'aucune partie ne dépasse le niveau; si on dépose à la surface un certain nombre de grumeaux de camphre, le corps se conservera indéfiniment, tant que le camphre nagera à la surface. Nous avons vu un fœtus humain, un poulet, et autres corps de ce volume, conservés, sans la moindre altération essentielle, depuis plus d'un an dans ce liquide. Il faut que le vase reste ouvert dans un local éclairé.

(\*) *Annales des sciences d'observation*, tom. II, pag. 279.



9° Il nous semble que les dissections retireraient un grand profit des procédés du tannage des cuirs, modifiés d'une manière intelligente (4028). Videz les intestins du cadavre, et lavez-les à la seringue, avec une bonne eau de chaux; injectez les veines et les artères avec une eau pareille, mais très-étendue; et plongez-y entièrement le corps pendant une à deux heures; si ensuite vous injectez, dans les intestins et dans le système circulatoire, une dissolution concentrée d'écorce de chêne, et que vous plongiez le corps dans un tonneau rempli d'eau et de poussière d'écorce; vous l'aurez, je pense, rendu imputrescible, en raison du temps que vous l'aurez laissé dans ce *routoir*; et un séjour de deux à trois jours donnera au cadavre la propriété de se conserver, pour les besoins de la plus longue des dissections anatomiques.

4205. EMBEAUMEMENT DES CADAVRES. — S'il est une manière hideuse de rendre un culte à la mémoire des morts, c'est certainement celle des embaumements; et je n'ai jamais trop bien pu m'expliquer les motifs qui ont porté l'orgueil des grands à vouloir conserver les restes de leurs proches, sous les traits ainsi défigurés par le scalpel et par les condiments. Il est vrai qu'après les avoir ainsi empaquetés, ils ont soin d'emprisonner à toujours, et pour ne plus les revoir, ces objets de leur culte; ils en auraient horreur s'ils étaient condamnés à les avoir sous les yeux. Je conçois les Romains et les Grecs qui les réduisaient en cendres; je conçois les sauvages de la Nouvelle-Zélande, dont l'ignorance, plus habile que notre science chimique, sait conserver, à la tête de leurs chefs, la couleur, la consistance des chairs, et l'expression même du visage, et qui embaument la physionomie comme la sculpture la reproduirait. Mais je ne conçois ni les Égyptiens ni nos Pharaons modernes; et je préfère bien mieux l'ouvrage des vers et du temps qui respectent le squelette et le dépouillent de ses chairs, à l'art des embaumements, qui salit également et les chairs et le squelette. Riches, consacrez donc cet argent à soulager quelques misères, et vous aurez par là rendu la terre plus légère à celui qui doit rentrer nu dans le sein d'où il est sorti nu! Il est une justice à accorder aux pharmaciens de l'ancienne école; ils ne proposaient leurs secrets qu'aux riches. Les savants de la nouvelle école ont étendu ce bienfait; et nous avons lu dans un journal populaire de cette année, que le pauvre enfin allait à son tour jouir du bienfait des em-

baumements, dont les nouveaux procédés ont fait descendre le prix jusqu'à la portée des plus modestes. La presse actuelle nous offre plus d'un échantillon de ce genre, mais nous avouer que celui-ci les dépasse tous; vous ne vous l'avantage qu'il y aurait pour lui paria, sans domicile, obligé de déménager tous les trois mois, portant tout avec lui, et sa personne, jeté à la rue, avec ses meubles du mois, à midi, quel avantage il trouverait, à donner aux restes de ses proches, une voiture qu'à ses meubles les plus grossiers! Le peuple a une autre religion que celle de vos pompes funèbres; il a la religion des vivants, et c'est celle qui console; et après avoir rendu à la terre tout ce que les siens ont donné à la terre, il conserve d'eux ce qui leur était dû d'ailleurs, leur âme qu'il transmettra à d'autres.

4206. Les sauvages de la Nouvelle-Zélande dessèchent les têtes en les vidant de la cervelle, les imprégnant de sel marin, les exposant à la fumée, au-dessus d'un fourneau, jusqu'à dessiccation complète, et en ayant soin de corrompre les chairs avec une tige lisse de bois. Les Égyptiens embaumaient leurs corps, en les plongeant quelques mois plongés dans un liquide, qu'Hérodote désigne sous les noms de natrum. On avait cru que ces mois étaient du nitrate, ou du carbonate de soude. Les chimistes ont abandonné cette opinion, et cherchant en vain ces sels dans les momies, ils ont été obligés de reconnaître que ce serait-ce pas une dissolution astringente de tanin (4028)? Un passage de Pline porte qu'il faut croire que le principe des embaumements est fondé sur la propriété antiseptique de l'essence de pinoligneux. *Lignum ejus*, dit-il (lib. xvi), *in aqua*, en parlant du pin, *furnis undique ignis circumdato, servet; primus sudor, aqua, deinde fluit canali; hoc in Syria cedrium vocant, cui tanta vis, ut in Egypto corpora hominum defunctorum eo perfusa serventur.*

4207. Ce procédé d'embaumement, ce serait le plus expéditif et les corps s'y dessècheraient moins. La dessiccation pourrait ensuite, soit par le vide obtenu au moyen des pompes à air, soit à la fumée de résines odorantes, comme chez les Zélandais. Mais, nous, brûlez ou inhumez les morts, et abandonnez enfin ce culte d'une puérile vénération, que vos manières de voir, ne saurait condamner que par la profanation la plus dégradante.

4208. MÉDECINE LÉGALE. — On a cherché



règles pour reconnaître à la couleur et à la marche de sa décomposition, son inhumation. C'est une prétention celles dont nous avons fait en plus ion justice, dans le cours de cet ou- ont là des circonstances qui varient à n le terrain dans lequel le mort a été infiltrations accidentelles, la quantité ra pu parvenir au corps, la saison du ofondeur de la fosse, la situation du t les figures en couleur qu'Orfila a eu use idée de joindre à la dernière édi- ouvrage, seraient dans le cas d'in- perts dans les erreurs les plus graves, ait y distinguer autre chose, qu'un ne d'aplats de couleurs superposés au

#### *Combustion violente ou décomposition ignée.*

analogie de la combustion par le feu, erses fermentations dont nous venons st plus positive qu'on ne saurait se l'abord; ce n'est pas ici le lieu de trai- ion sous ce point de vue; nous n'avons la marche, et qu'à décrire les pro- te opération.

s que les tissus végétaux et animaux, s substances organisatrices, organi- ganiques, se trouvent en contact avec ur, à une température voisine de celle e, leurs molécules tendent à se désa- e volatiliser soit isolément, soit par urs combinaisons avec l'oxygène de ar suite de leurs combinaisons réci- tte opération se nomme combustion. s que l'on recueille alors dans le réci- aussi variés que peuvent l'être, et la tissus, et l'essence des arbres, et male, et la durée de la combustion, ité d'air atmosphérique qui traverse, ment donné, la substance combustible. , les tissus d'origine animale répan- mée riche en substances ammoniac- s tissus d'origine végétale la fumée est reumatique; mais la distinction n'est reuse, qu'elle puisse s'établir sur des les à reconnaître. Toute substance feu commence par bouillir avec une ferveur, puis par fondre, pour dans son eau de cristallisation; elle i gaz, des vapeurs s'en dégagent, sou-

levant avec elles, comme la vapeur soulève la soupape et le piston, les molécules solides, sali- nes, ou cristallisées, qui sont dans le cas de s'op- poser à leur passage; et si l'air atmosphérique cesse d'arriver à la substance, ou si sa tempé- rature baisse assez pour rendre toute combinaison ultérieure impossible, il reste dans la cornue un charbon d'autant plus volumineux, que le tissu était moins rigide, moins ligneux ou moins osseux, et plus glutineux ou plus albumineux. Si la chaleur se maintient au degré convenable et que le courant d'air atmosphérique continue à circuler à travers le tissu, tout le résidu charbonneux se volatiliserà en s'oxydant, et, pour dernier résidu, on aura un mélange terreux de sels de diverse nature; à la carbonisation aura succédé l'incinération.

4211. Ainsi, les produits volatils et incinérés sont d'autant plus abondants, et d'autant plus complètement isolés, que l'oxygène arrive avec plus de constance, sous un plus grand volume, et par un degré de température plus élevé. Le vo- lume du charbon sera d'autant plus grand que la chaleur sera plus élevée, et que l'air atmosphé- rique sera plus intercepté. De là vient que certaines substances organisées, déposées dans le sein de la terre humide, s'échauffent en fermentant, et sont trouvées entièrement carbonisées, comme si elles avaient passé au feu, lorsqu'une fouille les met à découvert. L'origine de la houille et du charbon de terre n'est pas différente; ce sont des forêts qui, ayant été enfouies par l'inondation diluvienne sous des monceaux immenses de sable, se sont carbonisées, fondues, liquéfiées, dans leurs pro- duits empyreumatiques, sous l'influence d'une souterraine fermentation; la houille est donc la réunion condensée de tous les produits solides, charbonnés, oléagino-résineux et empyreumati- ques, qui, faute de pouvoir se dégager dans les airs et s'isoler les uns des autres, se sont dissous mutuellement, et sont devenus compactes sous la pression des couches superposées.

4212. Le charbon est presque toujours, dans la cucurbit, un composé très-compiqué de carbone et de sels terreux; la fumée de certaines substan- ces oléagineuses se dépose sur les parois des tubes ou des tuyaux de cheminée, à l'état presque d'une parfaite pureté. Le diamant, comme on sait, n'est que le carbone cristallisé et diaphane. Il s'oxyde en brûlant dans le gaz oxygène, exactement comme le fait le charbon le plus vulgaire. Georges (417) a fixé l'attention des savants sur un fait d'un grand intérêt; c'est que le diamant se désa- grège en molécules noires et charbonneuses,

quand on l'use avec un autre diamant au tour ordinaire; en effet, l'on voit tomber une poussière fine noire, que Saigey (\*) a reconnue être composée de carbone pur, en le brûlant au chalumeau entre deux petites coupelles (560). Ce fait, en apparence inexplicable, est pourtant susceptible de la moins équivoque explication.

4213. Quelque compliqués et nombreux que semblent être les produits de la fermentation ignée, cependant il nous sera facile de montrer, qu'on peut les réduire au petit nombre de ceux que nous avons constatés dans la fermentation alcoolique et ammoniacale. En effet, l'oxygène de l'air atmosphérique, venant à se combiner avec le carbone, produit de l'oxyde et de l'acide carbonique; avec l'hydrogène du tissu, de l'eau; avec l'azote, de l'acide nitrique. L'hydrogène du tissu éliminé produit de l'ammoniaque, avec l'azote de l'air atmosphérique, et augmente ainsi la somme des produits ammoniacaux renfermés dans le tissu combustible. L'hydrogène, avec le carbone, s'échappe en gaz oléifiant ou carbure d'hydrogène en diverses proportions; l'hydrogène restant s'échappe libre; mais tous ces produits, se rencontrant à leur tour, se mélangent à leur tour. Hydrogène carboné et eau = esprit pyroligneux (4161); hydrogène carboné et acide carbonique = acide acétique (5985). Acide carbonique, oxyde de carbone et eau = acide oxalique. Hydrogène carboné et ammoniacal = huile empyreumatique plus ou moins fétide, selon les proportions. Huile et eau = huile moins volatile et figée à la température ordinaire. Huile et charbon fuligineux = huile noire. Enfin il n'est pas un produit de la combustion, qui ne puisse être considéré comme un mélange, en diverses proportions, de ces éléments en petit nombre. Énumérons ceux de ces mélanges qui sont le plus souvent employés, et les plus faciles à remarquer.

4214. FUMÉE, NOIR DE FUMÉE ET SUIE. — La suie est au noir de fumée, ce que le charbon est au carbone. La suie est le dépôt de la fumée des substances riches en sels de toute sorte; le noir de fumée est le dépôt de la fumée provenant de la combustion des bois essentiellement résineux ou oléagineux, du bois de pin. On recueille le noir de fumée dans des cheminées horizontales, recouvertes à leur orifice supérieur par une toile de laine peu serrée. La suie est une incrustation de tous les sels de la substance combustible: huile,

résines, silice, sulfate de chaux et de carbonates de chaux, de potasse et de phosphates de chaux, de potasse et de fer de fer et autres; carbone; sels ammoniacaux.

4215. VINAIGRE DE BOIS. — Acide étendu d'eau, et tenant en dissolution les sels, les huiles, les résines, etc. On en l'esprit pyroligneux par la distillation; l'esprit pyroligneux étant volatil plus qu'acétique; puis, par une distillation sous l'acide sulfurique, on peut obtenir l'acide à un grand état de pureté, après avoir préalablement le mélange par la chaux.

4216. Goudron. — Mélange d'huile, de carbone et de sels, qui coule pendant la combustion des bois résineux. On le recueille, dans la terre, un fourneau en creux, versé, aboutissant à une gouttière horizontale; on remplit le cône de bois résineux; on le recouvre avec du gazon, après avoir mis le feu à la base. Le bois se charbonne, le goudron s'en évapore; vient se réunir dans la gouttière en une masse noire qui conserve sa consistance visqueuse longtemps.

4217. POIX. — C'est le résidu solide et résineux de la distillation du goudron avec l'eau; on le recueille dans le récipient une huile aqueuse à laquelle on a donné le nom d'huile de goudron; la poix est le mélange résineux dépouillé de l'huile et de la partie fluide.

4218. CHARBON DE BOIS. — Autour d'un pivot vertical, qui sert de pivot central à la combustion, on dispose, sur un plan de terre, les bûches de bois, comme tout autant de segments de cercle; de manière à donner à la pile la forme d'un cône très-évasé. On recouvre la masse de terre avec du gazon; on met le feu au bois par une ouverture latérale dirigée du côté du vent; on se sert du pivot dont la lacune forme le tuyau de cheminée du brasier; quand le feu a pris, on recouvre le brasier de terre et de gazon; et en ayant soigné de laisser pénétrer de l'air que tout juste ce qu'il faut pour activer la combustion, on finit par convertir en charbon tous les fragments de bois. On rompt alors le brasier pour que le charbon s'éteigne. On obtient proportionnellement tant plus de charbon en poids et en volume, tant plus la combustion a été mieux surveillée et dirigée.

(\*) Voyez le *Bulletin scientifique et industriel du Réformateur*, n° 121, 29 mars 1835.

4219. CHARBON OU NOIR ANIMAL. — On

passant à un haut degré la propriété et décolorante, qui est inhérente à du charbon en général, est devenue commerciale d'une grande importance par les indications saccharines. On obtient le charbon en calcinant, en vases clos, les os, les fèves de laine, les cornes et les sabots, enfin provenant des abattoirs et des corchages. Les produits gazeux se recueillent par un tube, dans un tonneau rempli d'eau acidulée avec l'acide sulfurique et on les fait passer à l'eau ; ou viennent se brûler, en traversant le brasier, avant de se rendre au charbon animal qui a été consacré à faire des sirops peut servir d'engrais ; mais on peut aussi par une nouvelle combustion, après avoir subi quelques préparations que nous ne pouvons ici tenir secrètes. Nous proposons de tenir le charbon plongé quelque temps dans une eau acide, dans les eaux sèches, avant de brûler de nouveau la même. On pourrait peut-être aussi verser ou de laisser séjourner, plus ou moins, le charbon en question dans une solution d'ammoniaque.

**IMAGE AU GAZ.** — Soit une espèce de cylindre en fonte, rempli de briques concassées ; si on élève la température au rouge, et qu'on fasse arriver, sur un fillet d'une huile quelconque, un composé en gaz, susceptibles de fournir des plus vives, lorsqu'après les avoir fait passer à travers un réservoir épurateur, échapper dans l'air par un bec à orifice, en effet, on approche la flamme du bec et le jet prend feu avec explosion, et la flamme vient au bout du bec, tant que la distillation gazeuse n'est pas tarie. On distille de la même manière, fournit du gaz, mais moins abondant, et qui est deux fois et demie moins ; car on est à sa seconde combustion, et on oppose à ce que la distillation s'opère dans des briques poreuses plates. On ne se sert que d'huile de mouton, et, en Suède, de goudron et de poix. On passe l'épuratoire, que traverse le gaz, par de la chaux vive pour saturer les produits les huiles empyreumatiques. Le résidu de la distillation est le *cooke* est le résidu de la distillation des bouilles.

Les produits gazeux, susceptibles de brûler avec flamme, sont composés d'hydrogène, d'hydrogène bicarboné, d'oxyde de carbone, d'une huile empyreumatique fétide, d'un peu d'hydrogène sulfuré, de gaz acide carbonique et d'azote.

**4221. SUCCIN.** — Mélange fossile de résine, d'huile essentielle et d'acide (4036), provenant de la fermentation diluvienne des forêts enfouies. C'est une substance diaphane, tantôt incolore, tantôt d'un jaune clair, tantôt d'un brun foncé ; plus dure que les résines ordinaires ; d'une densité de 1,065 à 1,070 ; exhalant, sous la pression, une huile volatile ayant l'odeur du poivre ; entrant en fusion à 287°.

**4222. BITUME, ASPHALTE.** — Substance fossile noire, ressemblant à la houille, offrant la cassure de la poix, ayant la même origine, mais une composition différente à la distillation ; outre les produits ci-dessus, elle exhale des vapeurs ammoniacales. La *mer Morte*, dans l'ancienne Judée, en rejette continuellement des fragments sur ses bords.

**4223. HUILE DE NAPHTA ET HUILE DE PÉTROLE.** — Substances fossiles et de consistance oléagineuse, de même origine que les deux précédentes. L'huile de naphtha est incolore ou légèrement jaunâtre, d'une densité de 0,755, laissant peu de résidu à la distillation. L'espèce la plus pure se trouve en Perse, dans une marne argileuse, qui en est tellement imbibée, qu'on n'a qu'à y pratiquer un trou, pour le voir rempli de naphtha liquide. L'huile de pétrole est d'un brun jaunâtre, d'une densité de 0,836 à 0,878, laissant un résidu noir et volumineux à la distillation. La plus grande partie de l'huile de pétrole du commerce nous vient d'Amiano, du mont Zibio, près de Modène, et du mont E-ciaro, près de Plaisance, d'où elle sort avec l'eau du sein de la terre.

**4224. GOUDRON MINÉRAL, NAPHTA OU PÉTROLE TENACE.** — On en trouve en Perse, en France, près de Clermont, dans les Vosges ; il remplace le goudron végétal dans plusieurs applications. On en retire une poix qui ressemble exactement à la poix ordinaire.

**4225. CAOUTCHOUC FOSSILE (3950), BITUME ÉLASTIQUE, POIX MINÉRALE ÉLASTIQUE.** — Substance très-rare, qui n'a été trouvée qu'en Derbyshire ; en France, près de Montrelais ; et dans le Massachussets.



4226. Nous ne chercherons pas à entrer dans des détails spéciaux, au sujet des substances désignées sous les noms de *naphthaline* ( substance sublimée pendant la distillation à sec du goudron ); de *pyrétine acide* ou *pyrétine neutre* ( mélanges neutres ou acides d'huiles essentielles ou de résines distillées ); de *paraffine* ( couche résineuse solide qui occupe le fond du récipient dans la distillation du bois de hêtre ); de *eupione* ( couche oléagineuse qui surmonte la *paraffine* ). Il faudrait nous jeter dans tout un volume de discussions, pour prouver que le nombre de ces substances est trop grand ou ne l'est pas assez (5908).

4227. ENCRE INDÉLÉBILE, ENCRE DE CHINE. — Le commerce, effrayé du talent d'imitation, dont les faussaires nous ont donné de si fréquents exemples, avait demandé au gouvernement de diriger l'attention des savants vers la recherche d'une encre indélébile. L'Académie des sciences fut mise en demeure, non-seulement par une lettre ministérielle, mais encore par les nombreux mémoires qui pleuvaient sur le bureau du président, à chaque séance. L'Académie médita pendant près de deux ans, s'il faut en juger par son silence, sur les moyens de résoudre le problème; aucun des moyens proposés par les concurrents ne fut trouvé, par elle, de bonne et valable qualité. Enfin, le 13 février 1837, elle lut, par l'organe de Dumas, un rapport fort long, dans lequel, après avoir signalé les inconvénients des encres indélébiles, du papier Mozart, du papier de sûreté; après avoir proposé le moyen des filigranes pour dessiner, d'une manière inimitable, la pâte du papier des effets de commerce; elle proposa à son tour une encre indélébile, dont pourtant elle avoua ingénument qu'aucun homme de loi n'avait voulu se servir. « Le charbon, disait-elle, est la seule substance dont aucun réactif ne puisse faire disparaître ou altérer la couleur noire. L'encre de Chine se compose de charbon très-divisé, de noir de fumée; mais l'écriture à l'encre de Chine s'arrête à la superficie du papier, et il serait très-facile de l'enlever avec un peu d'eau, en le frottant à la gomme élastique. Il n'en serait plus de même, si on pouvait trouver un moyen de la faire pénétrer dans la pâte du papier même. » Ce moyen, elle crut l'avoir trouvé dans la dissolution de l'encre de Chine dans une eau acidulée avec l'ACIDE HYDROCHLORIQUE, marquant 1° 1/2 à l'aréomètre Beaumé, pour les plumes ordinaires; et dans une eau alcalisée par la SOUDE CAUSTIQUE,

marquant 1° à l'aréomètre pour les plumes liques.

Ce procédé est un corollaire évident de blanchissage des statues de marbre, à l'hydrochlorique! Et nous concevons nous, les hommes de loi ont dû rire des bon science, en apprenant que leur science n'y plus loin. Il ne manquait, en effet, qu'un rapport, c'était d'avoir prévu les conséquences du procédé.

1° Le procédé par l'acide hydrochlorique rendu le papier toujours moite et délié l'acte, griffonné de cette encre, n'aurait pu à pourrir et à tomber en lambeaux dans tons des études: c'est ce que tous les maîtres et fabricants de papier ont su très-bien dans l'emploi du chlore pour le blanchir. Le papier le plus blanc n'aurait pas manqué de jaunir; l'amidon s'en serait saccharifié, et eût cessé d'être collé en quelques années, eût fallu inventer, en même temps, des habits inattaquables aux acides; car il d'habit d'homme de loi qui n'eût porté, un jour, une grande et belle tache décolorée sur la partie gauche de la poitrine.

2° La soude caustique aurait fini par charbonner le papier, dans l'humidité des études; elle aurait enlevé aux plumes l'enduit résineux qui les préserve de la détérioration, et qui fait couler l'encre sans entraver l'écriture.

Le commerce et la procédure ont prévu les résultats, et ils ont eu garde de faire l'essai du procédé; les journaux trouvèrent le rapportable; mais heureusement, ce jour de l'Académie n'eut pour personne de l'importance; et si nous le rappelons, c'est l'exemple, et pour en prévenir le retour.

## DEUXIÈME CLASSE (864).

### BASES INORGANIQUES DES TISSUS.

4228. Nous venons de parcourir tous les modes d'association par lesquels passe la matière organique, pour arriver à être assimilée à la charpente du tissu et devenir substance organique; puis carbone, hydrogène et oxygène dans une progression constante d'élever l'hydrogène à la forme d'eau, au moment la substance est organisatrice. Pour devenir organisée, il faut nécessairement se combiner avec une base soit terreuse,

cette combinaison, une fois opérée, me vésiculaire; elle revêt la propriété des gaz organisateurs, pour les condenser, et les bases terreuses pour organiser à leur tour; d'engendrer comme elle, c'est-à-dire de continuer le mouvement indéfini, d'où résulte la vie. La même que nous avons observée, dans la molécule organique, s'observe au succès dans la combinaison des sels : d'abord dissous dans le liquide, puis sur les surfaces, puis combinés si intimes, qu'il faut décomposer celles-ci en liberté ceux-là, ou saturer ces sels d'eau, pour éliminer la substance organique caractères de gomme ou d'albumine, était dépouillée en s'organisant. De là, les principales de cette seconde section *inorganiques incrustées, combinées*.

## PREMIÈRE DIVISION.

### BASES INCRUSTÉES.

La cellule végétale, ainsi que la cellule animale est une espèce de laboratoire de tissus, qui s'organisent et se développent dans (119, 1481). Ses parois imperforées, à l'aide de nos instruments grossissants les plus puissants, la propriété de puiser, par aspiration, les fluides ambiants, les éléments nécessaires à la nutrition (3283). Elles ont donc la propriété comme un triage, d'admettre certains éléments, et d'arrêter au passage certains autres, par conséquent de séparer les éléments des combinaisons, pour n'en adopter que les utiles.

Or, quand cette élimination a lieu à l'égard des sels, il peut arriver que la partie éliminée soit une base insoluble, ou un sel qui ne devient soluble qu'à la présence du menstrue, les parois de la cellule ont décomposé à leur tour cette base et ce sel resteront incrustés sur la surface de la cellule. Nous avons vu l'exemple de ce phénomène sur la surface interne de *chara* (3291); nous avons remarqué que ce carbonate de chaux, tenu

en suspension par l'eau, à la faveur d'une certaine quantité d'acide carbonique que les *chara* s'assimilent, vient cristalliser, sur la surface aspirante, avec des formes bien reconnaissables, quand les cristaux sont isolés (3290). Nous avons dit en même temps que les conferves présentaient le même phénomène (3324).

4231. Les os, dont nous avons déjà étudié le développement (1772), ne se forment pas autrement. Les valves des coquilles (1807), les rameaux arrondis des oculines, les larges expansions des madrépores, s'accroissent, ainsi que les os, par des incrustations de carbonate de chaux, qui se déposent sur les parois internes des vaisseaux plus ou moins serrés de leurs membranes. Toutes ces substances sont redevables de leur solidité à l'abondance de ce sel terreux, et elles doivent leur poli nacré à la membrane qui recouvre le carbonate. Nous imitons cet ingénieux procédé de la nature, dans la fabrication du *stuc*, qui n'est qu'un mélange desséché de matière animale (*gélatine* ou *amidon*) et de gypse. La nacre artificielle enfin n'est autre que ce secret surpris par l'art à la nature.

4232. Je vais joindre à ces exemples quelques cas assez curieux d'incrustations organiques.

### § 1. Incrustation de silice cristallisée (\*).

4233. Lorsqu'on observe, à un faible grossissement, un fragment de la spongie des étangs (\*\*), on remarque que son tissu se compose de cellules hexagonales, dans les interstices desquelles se trouvent des poils grêles, longs et hyalins (pl. 17, fig. 1), qui en font paraître les bords ciliés à l'œil nu.

4234. Isolés de la substance organique, et observés dans l'eau, ils apparaissent comme des poils de graminacées, de  $\frac{1}{3}$  de millim. en longueur sur  $\frac{1}{50}$  en épaisseur (502), et leurs extrémités sont obtuses (fig. 3). Mais à sec ou en ayant soin de diminuer l'intensité de la lumière (754), ils présentent, dans le sens de leur longueur, trois lignes parallèles, dont la médiane blanche et les deux latérales noires, et se terminent en une pointe longue et acérée (fig. 2) : en les faisant rouler dans le liquide, par l'agitation qu'on imprime mécaniquement, ou à l'aide de l'alcool, on s'assure qu'ils présentent toujours à la fois ces trois lignes

\* Sur les spongies, tom. IV des Mém. de la Soc. de Paris, 1828.

(\*\*) On trouve en abondance ce polypier dans l'étang de Fleissig-Piquet, près de Paris.

it faire plus que se contenter de surtout s'assurer d'abord du règne et la substance observée : c'est ce fait. Nous avons pris pour sujet *Idium* du Jardin des Plantes. Nous en effet les cellules en question); nous avons vu s'échapper dans l'enceinte (a) hors d'un cylindre opaque la substance qui s'échappait ne se montre pas moins que des aiguilles cristallines et celles-ci proviennent des cellules se trouvant dans l'eau avant que l'on ne coupe des prétendues *biforines*; avec attention, l'auteur aurait vu que la substance s'échappe finit par se confondre avec le liquide prenant peu à peu son pouvoir canal (c) est un canal vasculaire aux deux bouts, et qui cède à l'eau sans être perméable à l'eau de part et d'autre de ces corps dans l'acide sulfurique nitrique, dans l'acide hydrochlorique (c) a fini par s'y oblitérer et par s'y dissoudre finalement, en perdant graduellement; et après le plus long séjour, le corps est resté inaltérable. J'ai fait l'expérience dans l'acide nitrique, tout y est en exception de l'écusson (b), qui s'est dissout sous la forme de la figure (34), on (b) est donc une plaque inorganique au vaisseau (c), sur lequel elle est. Lorsqu'on ratisse l'épiderme, *quartz scutellaire*, si je puis m'exprimer ainsi avec elle la partie du vaisseau, vaisseau qui s'ouvre alors par les cellules est capable de laisser échapper

dans l'eau tout ce qu'il renferme; mais il ne renferme pas la moindre quantité de cristaux aciculaires de phosphate de chaux (a, fig. 35, pl. 17), lesquels proviennent du voisinage et d'un autre centre d'incrustation.

## § II. Incrustation de phosphate de chaux cristallisé (\*).

4245. Si l'on déchire, sur une goutte d'eau placée au porte-objet, un fragment de tige ou feuille de *phytolacca decandra*, la base étolée de nos *orchis*, *ornithogalum*, *narcissus*, *hyacinthus*, l'anthere des *epilobium*, les jeunes tissus de l'*anosthera biennis*, le calice, les vaisseaux de l'ovaire de la même plante, les anthères de l'*impatiens balsamina*, et d'une foule de monocotylédones à corolles, on voit se répandre dans l'eau une multitude de petites aiguilles libres, mais qui tantôt se réunissent par un bout et divergent par l'autre pour former des étoiles, et tantôt glissent successivement l'une contre l'autre (pl. 17, fig. 14) jusqu'à imiter d'une manière frappante le *vibrio paxillifer* de Muller (\*\*). Or, par des dissections faites avec un certain soin, on trouve que ces aiguilles sont rangées parallèlement, contre la paroi externe des vaisseaux de la plante, qu'elles tapissent avec une grande régularité dans leur disposition.

4246. Il est facile de s'assurer qu'elles ne se trouvent jamais dans l'intérieur d'une cellule; car elles sont longues d'un dixième de millimètre sur un trois-centième en largeur environ, et le diamètre des cellules de certains de ces végétaux ne dépasse pas un vingtième de millimètre.

us cité, 1828. Et, dans le même volume, on sur les cristaux calciques. Voyez de plus *Recherches scientifiques*, p. 25, 1831. Chez Meilhae. n'est peut-être que le résultat du déchirement des plantes ci-dessus, ou bien c'est l'extrémité des tubes ou cellules de laquelle la silice, comme dans les spongiaires; j'ai déjà d'analogue dans une substance voisine du diatomée elle n'est pas identique. » suite de la première édition, a donné l'éveil qui se sont formés à l'étude de la nouvelle méthode, Kutzing a annoncé que la carapace qui recouvre les bacillaires est de la silice pure. En ouvrant, dans les tourbières de Franzbad, on a pu constater que le tripoli entièrement formé de ces espèces de *navicules* microscopiques de diatomées, qui est très-commune dans les eaux douces d'Allemagne, Breibach, la même source, reproduit,

comme ayant été vérifiée par lui, la note précédente, et confirme que le *vibrio paxillifer* est siliceux, ainsi que les diatomées; et enfin, Humboldt, de Berlin, éveilla l'attention des savants de Paris sur un fait merveilleux, qui est que les Lapons, dans les temps de disette, mangeaient ce qu'on appelle la *farine des montagnes*, tripoli composé d'infusoires fossiles. Sur ce, Biot trouve le même usage cité chez les Chinois. Puis enfin, de simples observateurs, sans aller si loin, font savoir que les peuplades plus voisines de nous, réduites aux dernières extrémités, se restaient l'estomac avec du bol d'albamine; et un instant, le feuilleton scientifique de la presse quotidienne fut sur le point de préconiser le tripoli avec ses fossiles microscopiques, comme le succédané de la gélatine, pour l'alimentation du pauvre (3607). Ce vacarme académique, qui dura tout le mois d'août 1836, était pour le moins aussi amusant que celui des étoiles filantes qui s'abattaient tous les huit jours sur le Pont-Royal, et que celui des crapauds qui pleuvaient tous les huit jours à l'Académie.



4247. On constate leurs formes cristallines par le même procédé que ci-dessus (4235), et l'on s'assure de même que ce sont des prismes à six pans, terminés à chaque bout par une pyramide de même base (fig. 7). Mais il faut employer à cet effet un très-fort grossissement (de 500 à 1000 diamètres).

4248. L'alcool, l'éther, l'ammoniaque, l'eau bouillante, le plus long séjour dans l'eau où macère la plante (un an, par exemple), n'attaquent nullement ces aiguilles.

4249. Les acides végétaux ne les attaquent pas. Les acides minéraux les dissolvent sans la moindre trace d'effervescence. L'oxalate d'ammoniaque précipite de la solution de la chaux, quand l'acide qui les dissout n'est pas en excès.

4250. Exposés à la chaleur rouge sur une lame de verre, et observés ensuite au microscope, ces cristaux n'ont pas subi la moindre altération, et l'acide minéral les dissout même alors sans effervescence.

4251. Ces aiguilles ne sont donc ni un carbonate calcaire, ni un oxalate, sel que la chaleur pulvérise et change en carbonate. On pourrait, à leur forme et à leur grosseur, les confondre avec le sulfate de chaux; mais les aiguilles du sulfate de chaux se réduisent en poussière à une faible température, fondent à une température plus élevée, tandis que le phosphate de chaux est infusible au chalumeau, si on le traite seul et sans fondant. On peut faire comparativement l'expérience, en soumettant à la même chaleur deux lames de verre, dont l'une supporte les aiguilles isolées de nos orchis, et l'autre les aiguilles de sulfate de chaux obtenues par l'évaporation d'une solution acide de craie et d'acide sulfurique.

4252. Les aiguilles des végétaux dont nous parlons sont donc des cristaux aciculaires de phosphate de chaux, sel qui, comme on le sait, abonde dans les tissus des plantes (\*). Le tissu des feuilles

et tiges du *Phytolacca decandra* est formé de ces aiguilles, presque autant que celui de gilles l'est par les cristaux de quartz.

4253. Nous citerons encore le sulfate de (gypse ou plâtre) que certaines espèces de légumineuses, surtout, s'assimilent avec avidité si remarquable, que leurs tissus gâtés en s'en incrustant, finissent par devenir méables à l'eau. De là vient que leurs semences refusent de cuire (960) et de se décomposer par l'ébullition, lorsqu'on a plâtré la ou qu'on se sert d'une eau séléniteuse pour faire cuire.

### § III. Incrustation cristalline d'oxalate de chaux (\*\*).

4254. Dans les tubercules d'iris de Flore découverts des cristaux d'une autre forme qu'aucun observateur n'avait jamais remarqués dans les végétaux. On les aperçoit facilement en obtenant des tranches minces de ces tubercules. La fig. 10, pl. 17, représente une de ces tranches. On y voit les cristaux *a* saillir au-dessus du tissu cellulaire à mailles carrées oblongues; ils occupent les interstices; et ils forment des rubans diaphanes entre le tissu cellulaire *c*, qui est opaque, à cause des granules qui l'obstruent (1025).

4255. Ces rubans de cristaux, comme les dents, tapissent les vaisseaux qui s'anastomosent dans le sein du tubercule.

4256. Lorsqu'on en tire un à l'aide d'une aiguille hors du fourreau dans lequel il est plongé, on trouve souvent terminé comme le monogramme 8, ce qui rappelle grossièrement, à la figure d'une flèche. Ces cristaux ont environ un millimètre en largeur, et la plupart d'eux atteignent un tiers de millimètre en longueur.

(\*) Ces petites aiguilles ont été prises, par Decandolle, pour des organes ou des poils qu'il a nommés *raphides*, à peu près au moment où nous avons publié notre premier travail. Il les avait figurés, avec la forme de la fig. 3, pl. 17, en vertu de l'illusion que nous avons signalée plus haut (4234). Jurine, qui le premier les entrevit, avait commis la même erreur (*Journal de physiq.*, 1802, pag. 187, 188). Le mémoire de Jurine n'est pas le seul qui ait échappé à l'auteur. Küsser (*Mémoire sur l'organisation des plantes*, 1812, in-4<sup>o</sup>) a dessiné les aiguilles du phosphate de chaux, au sujet desquelles il s'exprime ainsi : « On trouve, dans le tissu cellulaire de quelques plantes, tantôt dans les cellules grandes et remplies d'air, p. v. dans le *Calla ethiopica* (pl. 5, fig. 22, 9), dans le *Musa sapientum*; tantôt dans les canaux entre-cellulaires, p. x, dans

l'*Aloe verrucosa* (pl. 4, fig. 20), des corps très-fins, rangés quelquefois en faisceaux, et toujours grandeur dans les mêmes lances, qui semblent être l'essence de la plante, mais qui, selon les observations de Dolphi, ne se laissent dissoudre ni dans l'eau ni dans le vin, seulement dans l'acide nitreux (p. 24) » où nous publions l'analyse microscopique de ces cristaux. On ne peut bien se refuser quelque temps à l'évidence de la vérité des moyens d'investigation de la nouvelle méthode; mais enfin il fallut se résigner à ne pas parler pour son compte de la démonstration, à l'Académie portacadémique; c'était ordonné.

(\*\*) Mémoire ci-dessus cité, 1823.

eur forme cristalline, soit la fig. 7, que le cristal n'offre ici qu'une large terminée par deux facettes obliques, conséquent sont obscures, vu qu'elles rayons lumineux à la manière d'un si, à l'aide d'une pointe ou d'une pl (724), on fait tourner le cristal sur on lui voit prendre successivement fig. 8 et celui de la fig. 7. Or ces indiquent évidemment que ces cristaux prismes rectangles, terminés par quatre faces qui résultent du déur les angles. Car lorsque le prisme est appliqué par une de ses faces horizontale du porte-objet, il est les rayons lumineux traverseront l'ance du cristal sans se dévier. Mais tal sera incliné sur un de ses angles, ses faces étant obliques, par rapport microscope, joueront le rôle de priont les rayons lumineux à droite et prisme rectangle offrira donc trois adinales parallèles, dont la médiane deux latérales obscures, et enfin il a, à la faveur de cette illusion, de la istaux à six pans dont nous nous ppe plus haut (4255); et cette illura toutes les fois que le cristal contre le porte-objet, par une de

il veut maintenant obtenir la mesure on aura recours au goniomètre micricrit au § 716 et suiv. de cet ouvrage; ra que l'angle  $abc$  (fig. 7, pl. 8) r conséquent l'angle  $bcd=149^\circ$ . l'une face sur l'arête est donc envi- Quand une face envahit toutes les tal est alors terminé en bec de han-, ainsi que le montre la fig. 11, i provient peut-être du clivage d'un i.

istaux sont insolubles dans l'alcool, ouillante; et la plus longue macé-bercules dans l'eau froide ne par-attaquer. Les acides végétaux, l'a-lui-même bouillant ne les attaque

es acides minéraux étendus ou con-

ique précipite la chaux, en cristaux analogues de chaux, par leurs formes et par leurs fig. 6); mais qui s'en distinguent par l'inverc, qui est de  $102^\circ$ , et en conséquence par  $d=129$  (4307).

- TOME II.

centrés les dissolvent sans la moindre efferves- cence, et l'ammoniaque détermine un abondant précipité dans la dissolution.

4260. La potasse caustique, même à l'aide de la chaleur, ne les attaque pas non plus. Elle les isole au contraire très-bien de leurs fourreaux organiques, par la propriété qu'elle a de transformer les tissus en acide oxalique (5996). Aussi, peut-on obtenir, par ce moyen, ces cristaux, à l'état de la plus grande pureté, après quelques lavages.

4261. Si on les soumet au feu sur une lame de verre, et qu'on les examine au microscope après le refroidissement, ils ne semblent avoir changé ni d'aspect ni de forme par réflexion; par réfraction, ils ont un aspect un peu opaque et des taches noirâtres. Mais alors une goutte d'acide végétal ou minéral étendu suffit pour les dissoudre, avec une effervescence qui fait voltiger le cristal, comme une fusée, dans le liquide.

4262. Or tous ces caractères appartiennent exclusivement à l'oxalate de chaux.

4263. Dans les feuilles de rhubarbe on trouve les mêmes cristaux, mais agglomérés (fig. 9 a), rarement isolés (b); et quand ils le sont, on observe toujours que les bases des deux pyramides opposées sont contiguës (b) (\*\*).

4264. Les cristaux de l'iris de Florence ou germanique se retrouvent en plus grande abondance dans les tissus âgés du *Cactus peruvianus* (cierge du Pérou), et là ils affectent les mêmes dimensions et la même disposition que dans le tubercule d'iris, en sorte que la fig. 10 peut servir pour les uns et pour les autres (\*\*\*).

4265. Je suis convaincu que les cristaux d'oxalate de chaux sont formés, comme ceux de phosphate, dans les interstices des cellules allongées (pl. 17, fig. 10 b), non-seulement par l'analogie de leur position autour des vaisseaux, non-seulement par leur disposition bout à bout, mais encore par tout ce que nous avons dit sur la cause et le mécanisme de l'incrustation. Au reste, jamais je n'ai aperçu de cristaux dans le sein d'une cellule vivante et d'accroissement (1103), c'est-à-dire élaborant la substance verte ou la gomme.

#### § IV. Influence des tissus organiques sur la cristallisation.

4266. L'oxalate de chaux ne cristallise point

(\*\*) Tom. IV des Mémoires de la Soc. d'histoire nat. de Paris, 1827. Notes additionnelles sur l'alcyonelle et les spon-gilles, 2<sup>e</sup>.

(\*\*\*) *Nouveaux coups de fouet scientifiques*, pag. 25, 1831. Chez Meilhac, in-8<sup>o</sup>.

dans nos laboratoires, au moins d'une manière appréciable à nos instruments grossissants; il se précipite en une poudre fine et amorphe. Les tissus organiques ont la propriété de modifier, de favoriser, et même de déterminer la cristallisation de certaines substances, que la violence de la réaction ne nous permet d'obtenir qu'à l'état de poudre. J'ai bien des fois répété une expérience dont j'ai retrouvé la note depuis la première édition de cet ouvrage. Je me rappelle qu'en mélangeant une solution concentrée de gomme, avec du carbonate de chaux cristallisé, du bicarbonate de soude, de l'ammoniaque, et de l'acide phosphorique, de manière que l'acide fût un peu en excès, il me suffisait de saturer par l'ammoniaque, pour précipiter le phosphate de chaux à l'état de belles lames cristallines, dont je pouvais facilement déterminer les angles à un faible grossissement (\*). Becquerel a opéré la cristallisation de substances incristallissables par l'influence des forces électro-dynamiques; la puissance de l'organisation appartient peut-être à cet ordre de phénomènes physiques.

#### § V. Autres incrustations cristallines.

4267. Les cristaux calcaires que nous avons déjà en occasion de voir se former sur la surface des tubes de *chara* (3291) se retrouveront sans doute encore dans d'autres tissus animaux ou végétaux.

4268. En 1850, le vénérable Lebaillif vint me montrer une poussière qu'un botaniste de la capitale lui avait donnée, comme le pollen d'une plante, dont il le pria de taire le nom. Mais ce que le botaniste prenait pour des grains de pollen, c'étaient des cristaux octaèdres très-réguliers, et qui rappelaient exactement la forme fondamentale, le noyau du *fluat de chaux*. Les grains de pollen, réduits à de très-petites dimensions, nageaient à côté de ces cristallisations immobiles; mais leur petitesse les avait soustraits à l'attention du botaniste (\*\*). Je ne sache pas que depuis lors rien ait été publié à cet égard, et je n'ai pu déterminer la nature de cette substance, à cause de la faible quantité qui m'en fut laissée.

4269. Il existe certainement bien d'autres sortes d'incrustations sur les tissus végétaux. On pourra rencontrer l'oxalate, le phosphate et le sulfate de chaux à l'état amorphe et pulvérulent. Mais je ne possède encore rien de précis sur ce sujet fécond d'études.

(\*) Je suis porté à croire que la lumière solaire et l'avancement de la saison jouent un très-grand rôle dans cette production de la cristallisation.

#### § VI. Calculs urinaires, bil

4270. Ce n'est pas par un phénomène de celui de l'incrustation, que se forment les calculs de la vessie, des articulations, etc. L'analogie de leur développement avec les incrustations est rendue évidente par une coupe transversale, car on voit alors des emboîtements concentriques, plus ou moins poreux et d'une apparence moins fibreuse, selon que l'incrustation se fait dans des interstices cellulaires plus denses. L'origine comme tissu est démontrée par le prisonnement fréquent des calculs urinaires dans une espèce de poche, qui est évidemment dans laquelle ils ont pris naissance. Ces calculs ne sont nés sur la paroi la plus superficielle de la vessie, et se sont détachés ensuite de leur pesanteur.

4271. Ainsi on peut considérer la vessie comme un organe anormal, dont la paroi est incrustée, ou bien d'un sel insoluble d'ammoniaque, soit acide (*calculs urinaires*) (4051), soit alcalin, c'est-à-dire de base (*calculs d'urate d'ammoniaque*) (4052); ou d'un sel neutre (*oxyde cystique*); ou d'un sel de base alcaline (*urate de soude*); ou bien de phosphate de chaux (4245); ou bien de magnésie et d'ammoniaque; ou bien de carbonate de chaux (4254); ou bien de carbonate de soude qui est très-rare; ou bien enfin, ce qui est rare encore, des sels précédents mélangés de silice.

4272. Les *calculs biliaires* ne sont pas des incrustations, d'après les chimistes, que de la matière jaune résineuse; l'étude de leur formation n'ayant fixé leur attention que par leurs proportions.

#### § VII. Fossilisation.

4273. Les tissus organisés soustraits de l'atmosphère et plongés, soit dans l'eau, soit à de grandes profondeurs, acquièrent, sous l'influence de la puissance de remplacer leurs incrustations par de nouvelles incrustations liquides organisateurs, par des substances organiques qui viennent, en se solidifiant, à remplacer les parois des organes qui les ont

(\*\*) *Annal. des sciences d'histoire naturelle*, tom. I, p. 1830.



elles, une combinaison stationnaire et . Les individus organisés sont, dans fies; et l'on donne le nom de fossilisa- mystérieuse qui préside à cette trans- dans nos fontaines incrustantes, nous p un simulacre de ce phénomène; les n y dépose ne tardent pas à se revê- tche de calcaire qu'ils semblent as- lissant plonger un fragment ligneux lution concentrée de sulfate ou autre s interstices et cellules pseudo-vascu- issent et s'obstruent tellement du sel ue l'on croirait avoir sous les yeux rbre fossile, et que le tissu en est acceptable d'acquérir un beau poli par it. Dans une fontaine d'Islande, les emprisonnent tellement dans la silice, orme de gelée par le silicate de chaux, oduit des agates aussi belles que les es. Il est une circonstance de la fossi- merte de fixer plus spécialement du physiologiste; c'est la tendance s tissus mous et gélatineux, que le déposés dans un milieu calcaire, à : la silice, qu'ils semblent aspirer de laquelle ils se combinent intimement, qu'ils ne s'en incrustent. Nous avons naître le fait singulier des parasites s des bélemnites (\*), qui, logés dans : ces fossiles calcaires, s'y sont telle- is, qu'en plongeant la bélemnite dans ochlorique ou nitrique étendu, on s isoler et mettre à nu les détails btils de leur organisation. Dans le système de *physiologie végétale*, 1836, nous avons démontré que l'an- reuse du *chara* s'est siliciifiée en Il existe, dans la craie, un exem- de ce pouvoir d'élection, de la part ous et exempts d'ossification. Les silex s'y trouvent, en effet, stratifiés par ulières, horizontales, et d'autant plus re elles qu'elles se trouvent situées à nde profondeur. Les contours bizar- ndis de ces corps, dont quelques-uns ix-huit pouces de long, le mode d'in- le leurs surfaces, l'homogénéité de ieure qui les compose, ne permettent dérer ces rognons, comme des dépôts asard, et tout porte à croire que ces rognons est, le fosile d'un ver

gigantesque de la classe des vers microscopiques, que Muller a figurés sous le nom de *protæus diffusus tenax* (*Encycl.*, pl. I, fig. 2). La confirmation de cette idée peut être facilement obtenue par l'étude des cailloux roulés, chez lesquels on rencontre souvent des formes aussi bizarres que chez les rognons de la craie. Il suffit de les briser pour acquérir la certitude que leurs formes arrondies ne proviennent pas du frottement, mais préexistaient à la catastrophe qui les a portés à d'aussi grandes distances. En effet, leurs contours sont concentriques aux veines intérieures qui se dessinent en vives couleurs sur la coupe transversale qu'une cassure opère; et ces veines multicolores indiquent nécessairement tout autant d'organes ou couches d'organes distinctes, et rappellent admirablement bien les emboitements sous-cutanés que nous offrent, par une section au scalpel, les tissus musculaires et coriaces de tant d'animaux inférieurs, qui vivent encore dans nos mers. Les cailloux arrondis rappellent, avec une exactitude surprenante, la forme et les accidents de surface des *Ascidies* sphériques, et on y distingue très-souvent jusqu'aux deux ouvertures du canal alimentaire. J'ai rencontré, dans l'intérieur de ces tissus agatisés, un espace ferrugineux, en losange, ayant sept à huit millimètres de longueur: examiné à la loupe, il offrait une réticulation cellulaire, composée de cellules hexagonales régulières, analogues aux cellules végétales ou animales, tapissées de globules comme amylacés, et qui atteignaient chacune jusqu'à près de deux millimètres; il était impossible de se refuser à voir, dans cette conformation, le fossile d'un organe à grandes cellules plongé dans un tissu plus compacte, près de la cavité stomacale; et je ne doute pas qu'une étude semblable, poursuivie comparativement par la dissection au scalpel des grands vers marins actuels, et par la dissection au marteau des cailloux roulés, n'amène à mettre dans tout son jour l'identité d'origine de ces deux classes d'êtres.

4274. AGATES. — Daubenton appela l'attention des géologues, sur la détermination des filaments ramifiés verdâtres, ou d'une autre couleur, qui donnent un certain prix aux échantillons d'agates. Il reconnut l'existence de la confève des ruisseaux, d'une mousse, de zoophytes, dans les agates qu'il soumit à ses observations. Mac-Culloch a publié des dessins, trop peu grossis, en faveur de cette opinion. Blumenbach, qui d'abord avait professé l'opinion contraire, a fini par l'adopter, en

les sciences d'observation, tom. I, 1829, et 88, 1830.

découvrant, dans une agate du Japon, une mousse analogue au *sparganium erectum*. Ad. Brongniart, sans s'arrêter à d'aussi graves témoignages, se prit, en 1829, à nier positivement l'existence des corps organisés dans les agates; il ne considérait les veines et arborisations, qui font le prix de ces fossiles, que comme des filons métalliques, qui se seraient insinués dans la pâte du silex, à l'instant de sa solidification. Il s'appuyait sur ce que la plupart de ces rameaux n'offraient plus rien d'analogue à la forme des conferves actuelles: cette opinion était fondée sur une idée erronée, que l'auteur s'était faite des résultats de l'agatisation. Il est évident, en effet, que les tissus délicats et mous ne sauraient conserver leurs formes naturelles, dans un milieu qui les emprisonne en les desséchant; aussi, il ne nous fut pas difficile (\*) de reproduire artificiellement, et par la simple pression de deux lames de verre; ou en emprisonnant les conferves dans de la gomme arabique, exposée à l'air et se desséchant sur une lame de verre; ou bien en les attaquant préalablement par un liquide désorganisateur; de reproduire, dis-je, avec les conferves de nos ruisseaux, toutes les formes représentées sur les planches des agates fossiles. Ayant repris alors l'étude des agates que nous avions à notre disposition, ainsi que de celles du *Muséum*, nous y découvrîmes non-seulement des conferves et des filaments de nature animale, mais encore des zoophytes, des œufs de mollusques, etc. Ces faits ont été reproduits dans le *Nouveau système de physiologie végétale et botanique*, § 1856, paru en décembre 1856. L'idée était assez vieille pour devenir académique. En 1837, Humboldt adressa de Berlin, à l'Institut, des fragments de chalcédoine renfermant diverses espèces de polypiers, que Turpin s'empressa de dessiner avec un pinceau qui n'y regarde pas de si près, et qui a le malheur de figurer les taches rouges du verre pour des globules du sang (séance de mars 1838), de placer des cristaux calcaires dans l'œuf des limaces, et de défigurer bien d'autres objets. Nous ne nous arrêterons pas à discuter le mérite de ces figures; les agates sont trop riches en objets de ce genre, pour qu'on attache une si grande importance à disputer sur la synonymie de quelques-uns; on y trouvera tôt ou tard les représentants de toute la flore et la faune d'eau douce. Nous mentionnerons, de ces annonces, que le

feuilleton scientifique des journaux se amplifia avec une complaisance si inconvenable, nous mentionnerons une seule inexactitude qui ne nous étonne pas. L'auteur a rencontré des œufs de plumetelle ou cristatelle (3) le silex pyromaque de la craie de Meudon; nous soupçonnons cette annonce d'être le produit de la découverte des rhombes de carbone dans l'œuf des limaçons: c'est une lecture amusante.

## DEUXIÈME DIVISION.

### BASES COMBINÉES AVEC LES ÉLÉMENTS D'ORGANISATION.

4274. En traitant les tissus de coton par l'acide sulfurique concentré, on parvient à obtenir une gomme (855), qui ne diffère de la gomme arabique que par l'absence des sels qui abondent dans celle-ci (3120).

4275. On obtient le même résultat en traitant de la même manière les tubes de *chara*. D'un autre côté, par l'incinération des tubes de *chara* et des tubes de *chara*, on obtient une substance calcaire. Il est évident que si cette substance est à l'état d'incrustation sur le tissu organique, elle doit être combinée intimement avec la substance organisatrice de celui-ci, substance calcaire. Or, pour se convaincre que la substance se trouve pas ici à l'état d'incrustation, de laisser digérer ces tissus dans l'acide chlorhydrique étendu d'eau et partant de désorganiser le tissu; après avoir bien lavé le tissu à l'eau pure, l'incinération fournit toujours la même quantité de sels calcaires. On reconnaît facilement la nature de cette substance opérant sur un seul tube de coton préparé ci-dessus. Il suffit de le tenir à un millimètre de la flamme blanche d'une chandelle, pour voir sur la cendre qui se forme par la combustion des scintillations éblouissantes qui rappellent la flamme du calcaire à l'état alcalin.

4276. L'on remarque en même temps que l'incinérant, le tube conserve sa forme, quoique réduite; mais que sa surface, qui présente un tout uni et compacte, est persillée et pour ainsi réticulée; en sorte qu'il est évident que l'incinération n'a eu lieu que par la volatilisation des molécules organiques, et que la substance est marquée par les vides qui se forment entre les molécules inorganiques.

4277. Cet effet s'observe, d'une manière

(\*) *Annal. des sciences d'observation*, tom. III, page 243, 1830.

, au moyen du procédé suivant. On prend une lame d'épiderme, dont les réticulations nires soient bien distinctes, comme sur la 7 de la pl. 7, et dont on a préalablement tous les sels incrustés, au moyen de l'acide chlorique étendu et de lavages répétés. On sur une lame de verre mince; on en examine en mesure même les compartiments nires au microscope (496). On place ensuite la lame sur le feu, cette petite lame que l'on chauffe au rouge pendant quelque temps, retire, en l'éloignant peu à peu et graduellement de la chaleur. En l'observant alors au microscope, on croirait que cet tissu n'a nullement été brûlé et que son organisation est restée intacte, une seule goutte d'acide très-étendu suffit à détruire cette illusion, car ces réticulations disparaissent avec rapidité (\*).

3. Il est donc évident que le sel forme la base des tissus, dont la matière organique (*eau boue*, 856) formait l'élément organisateur. Cette loi d'organisation n'est pas spéciale au végétal. Soit, en effet, un tube rougeâtre de l'alcyonelle des étangs (\*\*) lavé comme ci-dessus. Si on le fait ensuite incinérer dans une cuille platine, la masse se boursoufle, noircit, et la longue par s'incinérer. Les cendres restent rougeâtres et papyracées, qu'on que le tube n'a été que purifié et mis en par l'action du feu, et que son organisation est encore tout entière. Mais on s'assure du contraire, en les abandonnant dans l'acide hydrochlorique.

4. En saturant l'acide par l'ammoniaque, on obtient un précipité abondant en flocons bleus, quelques heures après, deviennent tout à fait rougeâtres.

5. Le nitrate de baryte et d'argent, l'oxalate ammoniacal, le sous-carbonate de potasse, ne trouvent dans ces cendres aucune trace de sel soluble ou insoluble. Elles ne sont ni acides ni alcalines, l'eau ne leur enlève rien. L'acide nitrique hydrochlorique n'y manifeste pas la moindre effervescence (665). En les calcinant au feu de l'acide nitrique, il se dégage en abondance le gaz nitreux, et les cendres apparaissent

alors plus rougeâtres et plus compactes qu'auparavant.

4282. Le prussiate ferruré de potasse aiguise d'un acide leur communie la couleur bleue la plus intense.

4283. Ces cendres sont donc uniquement composées de fer, qui paraît combiné avec le tissu à l'état de tritoxyde, à cause de la couleur rougeâtre de ces tubes vivants, couleur dont ils ne sont redevables à aucune matière colorante soluble, soit dans l'alcool, soit dans l'éther, soit dans les huiles, et que le prussiate ferruré de potasse change tout à coup en bleu intense, lorsqu'on plonge le polypier vivant dans ce réactif.

4284. Il est vrai pourtant que le fer n'est pas la seule base dont l'analyse révèle l'existence dans le tissu du tube; car on observe, en l'incinérant, que la fumée ramène au bleu le tournesol rougi par un acide, et répand une forte odeur d'écrevisse brûlée, ce qui démontre la présence d'un sel ammoniacal dans le tissu vivant. Nous avons établi plus haut que les tissus animaux diffèrent des tissus végétaux, en ce que ceux-là possèdent toujours l'ammoniaque, parmi leurs bases inorganiques.

4285. Quoi qu'il en soit, l'histoire de l'alcyonelle m'a fourni une observation qui vient encore à l'appui de ce que j'ai dit ailleurs, sur le rôle que jouent les racines, par rapport à la nutrition du végétal. J'ai toujours rencontré ce polypier empâté exclusivement sur des pierres siliceuses (*meulrières* ou *caillasses*), qui, comme on le sait, sont toujours abondamment colorées par le fer. Le tissu du tube de l'alcyonelle, qui, au sortir de l'œuf, est incolore, d'un beau blanc, et gélatineux, ne se colore donc en rouge et ne devient solide et cassant, qu'en aspirant, par son empatement radiculaire, le fer de la silice qui lui sert de point d'appui.

4286. Quant à la silice, que la chimie en grand serait exposée à trouver dans cette substance, je dois prévenir que cette substance appartiendrait exclusivement aux grains de sable qui s'attachent à son tissu, et restent emprisonnés dans le tube, avec une opiniâtreté telle, qu'on ne peut les isoler qu'un à un et à la loupe.

ette dissolution s'opère avec ou sans effervescence, se la lame de verre est restée plus ou moins longtemps au contact de l'air, après l'incinération du tissu. Car par ayant éliminé l'acide carbonique qui aurait pu résider à la chaux, il faut que celle-ci soit quelque temps en contact avec l'air, pour qu'elle redevenue carbonatée, aux le la faible quantité d'acide carbonique qui existe dans

l'atmosphère. L'effervescence se reconnaît au microscope, à un dégagement de petites boules noirâtres, marquées d'un point blanc au centre, et que nous avons dit être des bulles de gaz vues plongées dans l'eau (666). Nous les avons figurées pl. 8, fig. 12a'.

(\*\*) Voyez *Hist. de l'alcyonelle*, § 46, tom. IV des Mémoires de la Société d'hist. nat. de Paris, 1828.



4287. Quant à la silice que l'analyse constate dans la plupart des tissus végétaux, j'avais dit, dans la première édition de cet ouvrage, que j'ignorais sous quelle forme cette substance se trouvait dans l'épiderme des tiges des céréales. J'ai repris depuis le même sujet avec grand soin, et je me suis convaincu qu'elle n'y existe pas à l'état d'incrustation et sous des formes cristallines, mais bien, au contraire, combinée à l'état de base avec le tissu épidermique lui-même, et transformant ainsi l'épiderme en un vernis aussi solide qu'imperméable à l'eau. En effet, j'ai fait bouillir de la paille dans l'acide nitrique; l'organisation cellulaire, examinée au microscope avant, pendant et après l'ébullition, n'a pas présenté la moindre altération dans sa configuration générale. Un séjour de deux mois de la paille dans l'acide nitrique concentré n'a pas produit d'autres phénomènes; tous les tissus intérieurs se sont décomposés; il s'est dégagé dans le flacon hermétiquement bouché du gaz rutilant; mais l'épiderme est resté intact. Et c'est là ce qui explique la difficulté qu'éprouve la paille à s'incinérer; la silice joue ici le même rôle que l'acide phosphorique dans les tissus imprégnés de phosphate ammoniacal; il recouvre les tissus combustibles d'une couche imperméable à l'oxygénation. Nous avons vu ci-dessus la silice combinée avec le tissu chez certaines productions équivoques du bas de l'échelle. Les coques pierreuses du grémit (*lithospermum officinale*) doivent également leur dureté pierreuse à la combinaison de la silice avec leurs tissus épidermiques.

4288. L'albumine, chez les animaux en général, (1496), et la gomme, chez les végétaux (5099), se combinent donc avec des bases, pour se transformer en tissu; et il est possible que le rôle que jouent les tissus, dans l'élaboration des suc nécessaires au développement du végétal ou de l'animal, se modifie uniquement d'après la nature des bases avec lesquelles ils se combinent. C'est à l'étude analytique de ces combinaisons organiques que la nouvelle méthode doit surtout s'attacher.

4289. Il est possible et même vraisemblable que certaines substances *organisatrices* dites *immédiates* ne diffèrent véritablement entre elles que par l'absence ou la présence de ces bases (\*), que le sucre (5148) ne soit que la matière organique non combinée et réduite à elle-même, que la

gomme ne soit que du sucre combiné ou mêlé avec un certain nombre de sels ou de bases, par une association plus intime, doivent la transformer en ligneux.

4290. Il est encore probable que tant d'autres substances acides ou neutres, cristallisables ou non, qui, à l'analyse, ne diffèrent pas entre elles sous le rapport de leurs éléments organiques doivent leurs différences physiques et chimiques qu'à la présence et à l'absence de certaines combinaisons salines (5899).

4291. Le même raisonnement doit s'appliquer aux huiles et résines, que nous avons vu différer des substances organisatrices végétales que par l'absence d'une certaine quantité d'oxygène, qu'elles ne tardent pas à absorber, et qu'on les laisse en contact avec l'air atmosphérique. La preuve que ces substances, en absorbant l'oxygène, sont susceptibles de se combiner avec des sels, m'a été fournie par l'expérience suivante.

4292. J'avais laissé exposée au contact de l'air pendant plusieurs mois, une couche d'huile de lin épaisse d'un centimètre environ, au-dessus de l'eau dans laquelle j'avais déposé du soufre fleur, du fer et des sels ammoniacaux tels que le chlorure d'ammonium, ainsi que du phosphate de chaux. Le fer et le soufre ne manquèrent pas de se combiner en sulfure noir; l'huile commença peu à peu à se dessécher, et finit, au bout de six mois, à former une membrane plissée et comme ridée, jaune supérieurement et jaune rougeâtre en dessous, élastique comme du caoutchouc, ne tachant plus le papier, neutre aux papiers réactifs. Dès ce moment, cette substance était devenue insoluble dans l'alcool, l'éther et les huiles, mais à l'aide de la chaleur; l'eau ne lui enlevait rien de soluble. Cependant, en la désorganisant par l'acide, ou par la potasse, ou par l'incinération, on y retrouvait en abondance les sels que j'avais déposés, ou qui s'étaient combinés dans l'huile qu'elle avait si longtemps surnagée. Le prussiate de potasse aiguë d'un acide y dénotait la présence du fer, mais seulement après plusieurs jours de contact (5754). Cette huile, qui pour exhalait encore son odeur caractéristique (4283), s'était donc transformée en tissu, en s'assimilant de l'oxygène d'un côté, et des bases ou des sels de l'autre.

4293. En conséquence l'étude raisonnée, et

(\*) Je dis bases: tout me porte à croire en effet que les tissus ne sont jamais combinés avec les sels, et que, dans ces sortes de combinaisons organiques, ils jouent le rôle d'un acide et saturer les bases. Si la chaux se trouvait à l'état de carbonate

dans le tissu ligneux, l'acide sulfurique concentré, qu'on verse sur la gomme (833), s'en emparerait avec effervescence; mais cela n'a pas lieu.

els avant l'incinération de la sub-  
ortium si dédaigné et si rebuté  
himie, me paraît destinée à don-  
nt d'énigmes et de tant d'anoma-  
e à l'observateur le règne de l'or-

## DISIÈME DIVISION.

### INES DISSOUTES DANS LES LIQUIDES S TISSUS ORGANISÉS.

duits de l'incinération ne provien-  
nent des sels incrustés sur la sur-  
tissus (4229), ou des bases com-  
avec les substances organisatrices  
des qui circulent dans les vais-  
sement les cellules, tiennent  
assez grand nombre de sels, qu'il  
et d'analyser au microscope;  
grand est capable de les altérer ou  
traiter entièrement.

de des sels au microscope était  
rable, quand nous avons entre-  
er à ces sortes de recherches, que  
euwenhoeck et de Ledermuller.  
pourrait une espèce de pressen-  
que la chimie serait un jour dans  
cette étude; car ayant dessiné  
re de cristallisations de sels dont  
avance (\*) la nature, et ayant en-  
sérum de sang (3425) (\*\*) sur  
e, il signala l'analogie qui existe  
sations qu'on y remarque avec  
moniac (hydrochlorate d'ammo-  
lue analogie peut devenir illusoire,  
que, pour la constater, que la  
formes et non pas celle des réac-

que les sucs végétaux et animaux  
tion se composent de phosphates,  
ates, malates, tartrates et sulfates  
r, de manganèse, de magnésie,  
s'y dissolvent à l'aide de l'acidité  
chlorates, acétates, carbonates,  
s, sulfates, phosphates, iodates et  
anités et peut-être hydrocyanates  
oude, d'ammoniaque, de chaux,  
gnésie, de fer, de manganèse, etc.  
oude et la chaux sont les bases qui

microscopiques, in-folio.

se présentent avec plus de constance et en plus  
grandes proportions.

4297. L'incinération décompose ou fait entière-  
ment disparaître quelques-uns de ces sels, par  
exemple, quelques hydrochlorates, les nitrates,  
les carbonates, les acétates et tous les sels à  
acides végétaux, enfin les sels ammoniacaux.

4298. L'étude microscopique des sels doit donc  
se faire sur les sucs eux-mêmes, avant toute  
action de la chaleur. On y procède au microscope  
de deux manières, qu'il faut toujours faire mar-  
cher de front et comme contre-épreuves l'une de  
l'autre : par précipitation et par évaporation.  
Par évaporation, on obtient des cristallisations  
qui permettent de déterminer les formes appré-  
ciables au goniomètre microscopique (716), et de  
faire agir les réactifs en connaissance de cause.  
Les paragraphes suivants fourniront les exemples  
les plus saillants des avantages de cette méthode  
d'investigation chimique.

### § I. Carbonate de chaux.

4299. Si on peut en obtenir un seul fragment  
cristallisé, on le couvre d'une lame d'eau dans  
laquelle on le laisse séjourner; il y reste insolu-  
ble. On mêle une faible quantité d'un acide quel-  
conque, même végétal; il se produit une effe-  
rescence que l'on reconnaît au dégagement des  
bulles de gaz (pl. 8, fig. 12 a'). Quand le cristal a  
disparu en entier, on verse avec un petit tube de  
verre une goutte d'oxalate d'ammoniaque sur le  
liquide, et l'on voit se former sous ses yeux des  
myriades de petits points opaques. L'acide sulfu-  
rique produit un effet plus caractéristique, en  
déterminant la formation d'un grand nombre  
d'aiguilles quelquefois rayonnées, qui restent  
insolubles dans un excès d'acide, et qui sont  
entièrement analogues à celles du phosphate de  
chaux (4245). On peut encore, pour reconnaître  
la nature de la base, employer l'acide tartrique  
qui précipite la chaux en magnifiques cristaux  
que nous avons figurés (pl. 8, fig. 6) (4257); ils  
diffèrent entièrement de ceux que l'acide tartrique  
détermine dans la potasse, et dont nous parlerons  
plus bas.

### § II. Carbonate de potasse.

4300. Le liquide fait effervescence par un acide  
végétal; par évaporation il ne cristallise pas, et  
le résidu reste déliquescent; le muriate de platine

(\*\*) Ibid., pl. 87.



y détermine des cristallisations jaune d'or et informes. L'acide tartrique le précipite subitement, et avec une vive effervescence, en cristaux déterminables.

### § III. Carbonate de soude.

4301. Cristallise en arborisations que l'on voit pl. 16, fig. 10; l'acide hydrochlorique très-étendu les fait disparaître, pour les métamorphoser, par évaporation spontanée, en cristaux de sel marin.

### § IV. Hydrochlorate de soude (chlorure de sodium, sel marin).

4302. Les cristaux en sont cubiques, mais déprimés sur deux faces opposées, par des espèces d'escaliers, qui représentent l'empreinte d'une pyramide à base carrée (pl. 8, fig. 12 a) placée de champ sous les yeux de l'observateur. Par le jeu de la lumière au microscope, ces pyramides en creux semblent des pyramides en relief (\*). C'est le sel le plus reconnaissable au microscope et celui qui cristallise le plus facilement. Les acides faibles le dissolvent sans effervescence, ainsi que l'acide hydrochlorique et l'acide nitrique très-concentrés; mais l'acide sulfurique concentré y produit une effervescence des plus vives, en s'emparant de la soude, aux dépens de l'acide hydrochlorique qui se dégage sous forme de bulles (pl. 8, fig. 12 a').

### § V. Hydrochlorate de potasse (pl. 8, fig. 12 b).

4303. Cristallise, par évaporation spontanée, en carrés, en parallélogrammes, en paillettes hexagonales; on en reconnaît la base au moyen du muriate de platine (4300), et l'acide par la réaction des acides faibles et concentrés, comme ci-dessus (4302).

4304. Le chlorate de potasse (pl. 16, fig. 6) cristallise d'une manière analogue à l'hydrochlorate de soude. Ses cristaux sont des rhombes de  $100^\circ$  sur  $80^\circ$ , et marqués souvent d'escaliers comme les cristaux de sel marin.

### § VI. Acétate et sous-acétate de plomb.

4305. Rien n'est plus reconnaissable au micro-

scope que les sels provenant d'une manipulation dans laquelle on a employé le sous-acétate de plomb. Il est rare, en effet, qu'on ait éliminé ces deux réactifs, de manière qu'on ne retrouve pas quelques cristaux, au microscope, en faisant évaporer le sel sur une lame de verre. Ces cristaux affectent la forme de lamelles ou de boucliers, proéminentes au centre et marquées de stries rayonnantes. La fig. 14, pl. 16, représente un groupe de ces lamelles de sous-acétate de plomb ayant depuis un dixième, deux tiers, jusqu'à un demi-millimètre dans leur plus grande dimension.

### § VII. Tartrate de potasse (pl. 8, fig. 13 et 14).

4306. Lorsqu'on précipite le carbonate de potasse par de l'acide tartrique en excès, on obtient subitement une quantité proportionnelle de cristaux tourmentés, comme les autres (fig. 9 et 10 de la pl. 8; il m'est arrivé une fois d'en obtenir, en grande abondance, des formes de la fig. 14, que je n'ai pu reproduire depuis).

4307. Si on dissout les cristaux de carbonate de potasse dans l'acide acétique, on obtient, par évaporation spontanée, des cristaux qui, formés avec plus de lenteur, sont beaucoup plus régulières que les premiers (fig. 13 de la pl. 8 les représente). La moyenne de quatorze observations faites sur différents cristaux, à l'aide de mon goniomètre microscopique, m'a donné l'angle  $gab = 153^\circ 18'$ . Le supplément de cet angle étant  $26^\circ 42'$ , il s'ensuit que la somme de l'angle  $abc$  étant égale au supplément de  $gab$ , l'angle total  $abc$  doit être de  $93^\circ 64'$ . J'ai trouvé cet angle par l'observation directe, en plaçant le cristal de manière à ce que l'angle  $abc$  vint occuper l'angle du champ de vision, et en mesurant l'angle  $abc$  par l'observation directe, j'ai trouvé  $93^\circ$ . Quand une face ( $fc$ ) avait envahi les autres, j'ai trouvé, par l'observation directe, l'angle  $efh = 47^\circ$ . S'il arrive maintenant que la face  $fc$  de l'autre bout envahisse toutes les autres faces, on aura un losange  $efgh$ , dont les angles obtus seront de  $153^\circ 18'$ , et les angles aigus de  $46^\circ 82'$ ; or l'observation directe m'a donné  $150^\circ 30'$  pour les uns et  $49^\circ 30'$  pour les autres, sur des cristaux un peu déformés; s'il arrivait ensuite que les deux faces du côté des deux bouts du cristal envahissent les autres, on aurait le triangle  $fed$  dont

(\*) Pour se convaincre que ces pyramides sont en creux et non en relief, il suffit de se rendre raison des effets du miroir réflecteur au microscope. Quand un cristal est terminé par une pyramide saillante et placée de champ sous les yeux de l'ob-

servateur, la face la plus éclairée est celle qui est opposée à la surface du miroir; or, ici, c'est tout le contraire. Pour voir la face qui est opposée à celle du miroir, il faut compter du renversement des images au microscope.

86° 36'. En supposant maintenant ces triangles égaux s'accolent par on aura un rhombe de 86° 36' sur voit un figuré (*aa*), et l'observation ouvent donné 85 sur 95. D'autres rhombe m'a donné 106 sur 107, de ngle *abc*, ce qui fournit à peu près joignant ensemble la moitié de 135° 18' avec l'angle aigu *efh* = 46. 2, étant cristallisés en polyèdres et offrent plus de difficultés à l'obles précédents ; mais on peut cepen-s'assurer qu'ils dérivent des mêmes ant soin de compléter les observa-par les inductions du calcul.

*trate de potasse dissous dans étique albumineux* (acide lac-9,3878).

c de *Chara* m'avait présenté, au milisations dont j'avais pu déterminer cristaux elliptiques (pl. 8, fig. 12c) :hé longtemps vainement l'analogie. retrouvai dans le suc du grain de : vinaigre ordinaire, et dans les vins orés spontanément sur une lame de g. 11, *abc*). Les acides minéraux ou icentrés ou non, les dissolvent sans ervesence. Le muriate de platine ittaquer plus vite que le chlorure de ont déliquescents, et par conséquent brés sur les bords. Mes soupçons nc sur le tartrate de potasse, qui ne on le sait, dans le vin. Mais le otasse cristallise avec des formes ntes (4306) ; il était permis de pré- ie différence pourrait bien ne tenir e d'un mélange ; il était donc ration- sur le tartrate de potasse ordinaire, outes les substances que l'analyse

indique dans les vins. Par l'acide acétique seul le tartrate cristallise avec des angles réguliers (4307) ; en y ajoutant de la gomme, l'ouverture des angles n'en est pas altérée : avec l'alcool non plus. Mais un mélange d'albumine et d'acide acétique, dans lequel j'avais laissé dissoudre du tartrate de potasse ordinaire, me donna, par évaporation spontanée, toutes les formes des cristaux du vin (pl. 8, fig. 11, *abc*) avec leur déliquescence, leur dépression, leurs pointes quelquefois effilées, enfin avec la forme en flèche (*a*). Les cristaux elliptiques que l'on trouve dans le vinaigre et dans le suc de *chara* sont donc des tartrates de potasse, dissous dans une combinaison d'acide acétique et d'albumine, que nous avons dit avoir été pris pour un acide spécial, *acide lactique* (3375) (\*).

4309. Les lactates signalés par Berzélius, dans le sang et bien d'autres liquides animaux, ne sont que des acétates albumineux, et non des tartrates dissous dans l'acide acétique albumineux (3539).

#### § IX. *Hydrochlorate d'ammoniaque* (pl. 8, fig. 12, *dd'd*).

4310. Arborisations dont une figure ne peut qu'imparfaitement représenter l'élégance et les effets. Lorsque le liquide est saturé de substances organisatrices, ces arborisations sont contournées et irrégulières (*d' d'*). On reconnaît la nature de ce sel par l'emploi des autres acides étendus et concentrés (4302), et la nature de la base, au moyen de la potasse qui y produit une effervescence, en éliminant l'ammoniaque gazeuse, ou mieux en soumettant la lame de verre du porte-objet à l'action de la chaleur, qui fait évaporer toutes ces jolies bigarrures. On trouve ce sel, absolument négligé par les analystes (844), dans presque tous les liquides animaux, dans le sérum du sang et du lait, dans le pus, les urines, et dans la salive de l'homme à jeun.

eck a vu et figuré dans le vinaigre ces cristaux *ana natura*, tom. I, pag. 1) ; et aussitôt il icidité qui, d'après certains auteurs, prove- des anguilles (*vibrions*) du vinaigre, devait, e attribuée à l'introduction de la pointe de ces dans les papilles de l'organe du goût. Ce qui re davantage dans cette idée, c'est que plus le rt à la langue, et plus ces cristaux elliptiques isérés. Dans le vin généreux, au contraire, obtas, arrondis ou tronqués par les deux bouts. le cette occasion pour réfuter ceux qui préten- engendre la goutte ; car ayant observé les cal-

culs de la goutte, il n'y rencontra aucun des cristaux du vin.

On voit que c'était alors le beau siècle de l'imagination. Comme il était permis de rêver à son aise et sans contradicteur ! On regardait au microscope, et l'on discourait ; cela se nom- mait observer. On n'allait pas même jusqu'à recourir à des preuves, et l'auteur ne conçut pas alors l'idée d'observer du vinaigre distillé, où il n'aurait plus aperçu la moindre trace de cristaux ; or pourtant l'acidité du vinaigre aurait augmenté par la distillation. Leducmuller (*Amus. microscopiq.*, pl. 43) ne paraît pas avoir eu connaissance du travail de Leuwenhoeck, il n'a figuré dans le vin que les losanges, et non les el- lipses.

## § X. Nitrate d'ammoniaque.

4311. C'est le sel ammoniacal dont la cristallisation s'éloigne le plus du type général de ces combinaisons à base volatile. Ce sont des rubans anastomosés entre eux, et dont la superficie est quelquefois doublement concave (pl. 17, fig. 12) ; l'acide sulfurique concentré en dégage l'acide nitrique, comme il dégage l'acide hydrochlorique des hydrochlorates.

## § XI. Autres sels ammoniacaux.

4312. Ils se rapprochent, par leurs ramifications, de l'hydrochlorate d'ammoniaque. A l'état de pureté on pourrait peut-être parvenir à les distinguer à l'ouverture des angles de leurs arborisations ; mais comme les mélanges organiques en dévient considérablement les rameaux, de leur direction primitive, il faut désespérer de pouvoir invoquer ce caractère seul dans les observations microscopiques. La fig. 13, pl. 16, représente l'acétate d'ammoniaque.

## § XII. Sels à acide organique et à base d'ammoniaque.

4313. Nous en distinguerons de deux sortes principales, les sels obtenus par précipitation et les sels obtenus par sublimation. Les premiers se divisent en deux catégories, ceux dont la potasse ne dégage pas d'ammoniaque, et ceux que la potasse décompose. Les uns et les autres peuvent provenir du règne végétal, comme du règne animal.

## A. SELS OBTENUS PAR PRÉCIPITATION.

## a. Sels dont la potasse ne dégage pas de l'ammoniaque.

ALCALOIDES VÉGÉTAUX (*alcalis végétaux* ou *bases salifiables* des auteurs).

4314. Baumé (*Éléments de Pharmacie*, 7<sup>e</sup> édition, pag. 234) a décrit, sous le nom de *sel essentiel d'opium*, un produit cristallisé qui revient à ce que les modernes ont désigné sous le nom de narcotine. Neumann, Wedelius, Hoffmann, Proust et Trulles ont parlé d'un *sel essentiel acide*, obtenu de l'extract d'opium.

4315. En 1805, Derosne a publié (*Annal. de Chimie*, t. XLV, p. 257) un travail fort étendu sur l'analyse de l'opium, dans lequel il décrit le

sel de Baumé, avec une plus grande exactitude et à la description qu'il en donne, les récents n'ont pas ajouté la moindre circonstance nouvelle. Il vit que ce produit cristallisé était composé de carbone, d'oxygène, d'hydrogène et d'azote : il l'obtenait de la dissolution de l'opium, qui, en refroidissant, laissait une substance grenue, qu'il lavait à l'eau dans l'alcool bouillant, et obtenait en prismes à base rhomboïdale, par le refroidissement. Il signala dans le suc, la présence d'un acide qui n'était, d'après lui, que de l'acide carbonique. En traitant, en outre, l'extract d'opium avec le carbonate de potasse, il en sépara un résidu du premier, alcalin, d'une saveur donnant à la distillation les mêmes produits ammoniacaux et oléagineux que le précédent est évidemment la substance que, plus tard, Sertuerner désigna sous le nom de morphine et Derosne en attribuait l'alcalinité au carbonate de potasse, dont il avoue n'avoir jamais pu séparer ce produit.

4316. En 1804, Seguin, qui avait communiqué au mémoire de Derosne, fut un travail de publication n'a eu lieu ( nous ignorons de ce retard ) qu'en 1814, dans les *Annales de Chimie*, t. XCII. L'auteur s'accorde avec Derosne, sur la nature de l'acide libre de l'opium, et reconnaît, en même temps, l'existence d'un autre acide, qui, d'après lui, ne peut être de l'acide malique ou acétique. Il n'ajoute rien de plus à ce que Derosne a dit du sel obtenu directement de l'extract d'opium, que Derosne considérait comme un sel. Seguin l'obtient, en traitant le suc d'opium avec la soude ou l'ammoniaque ; et dans le choix de ces réactifs, la description qu'il donne du sel n'est qu'une répétition de ce qu'en a dit Derosne. Il faut que Thénard ait bien peu lu les deux mémoires, ou ne les ait pas consultés, pour avoir cité à cet égard le nom de Derosne, à la place de celui de Seguin. Au reste, il a démontré aujourd'hui aux moins éclairés, que, dans les questions de priorité, il faut voir que les hommes, et non les faits.

4317. Deschamps jeune, pharmacien, avait retiré déjà un sel fébrifuge de l'opium quinquina.

4318. En 1805 et 1806, Sertuerner (*Pharmacie de Trommsdorff*, tom. XIII, tom. XIV, p. 47), publia, sur l'analyse de l'opium, un travail analogue à celui de Derosne, l'auteur sentit la nécessité de reprendre



fection. Ce ne fut qu'en 1816, qu'il fit le résultat de ses nouvelles recherches un mémoire qui a été traduit dans le *Annales de Chimie et de Physique*. Il annonça que l'on pouvait considérer la base salifiable, la *morphine* (sel d'erosne), qu'il appelait *morphium*. Ce travail qui a fixé l'attention des chimistes de corps.

Robiquet et Vogel furent les premiers à exploiter les expériences de Sertuerner. Robiquet déterminait la calinité de cette substance, à la prémonition, que la magnésie, la chaux caustique dégagée d'un sel ammoniacal, traitée combinée avec la substance résinoïde.

Cette opinion fut soutenue aussi par Dulong, qui porta, fait à l'Institut, sur les analyses de ces bases salifiables ; mais on ne s'y arrêta pas longtemps ; et ce fut longtemps une erreur de croire que d'oser soutenir quelque chose de nouveau, sur un sujet, lequel, envisagé de cette manière, était appelé à combler d'honneur les pharmaciens français qui se voulaient à la découverte de Sertuerner. Robiquet semblaient même reculer devant ce qui produisit leur hypothèse.

Robiquet avait émis la conjecture que les végétaux qui jouissent de quelques propriétés particulières, tels que ceux d'opium, de pavot, et autres, le doivent à des principes

les pharmaciens, en appliquant les principes de Sertuerner à l'étude des sucres des médicaments, n'eurent pas de peine à établir un catalogue des bases salifiables végétales ; chacun se ruait à la conquête de ce nouveau monde, et que la gloire en revenait à celui qui le plus tôt, il se fit, qu'à force de chercher on s'exposa à bien des mécomptes et à bien des démentis ; l'un, prenant pour un mélange de suc et d'une base terreuse ; l'autre, trouvant un acide végétal dans un suc recueilli imprégné d'un acide minéral ; la liste marchait à la hausse et à la baisse le jour où l'on annonçait la découverte d'un alcali végétal, on en effaçait, le lendemain, quatre ou cinq de la liste. On ne fut pas un peu plus prudemment, mais non pas plus rationnelle : on en est venu à se méfier des bases terreuses et des acides inorga-

niques, mais la suspicion s'est arrêtée là. Quoi qu'il en soit, on adopta, en France, la terminaison en *ine* pour désigner ces bases : le *morphium* de Sertuerner, ou *sel impur* de Derosne, prit le nom de *morphine* ; l'*acidum papavericum* de Sertuerner, ou acide acétique mélangé de Derosne et Seguin, prit le nom d'*acide méconique* ; et le *sel essentiel* de Baumé et Derosne prit le nom de *narcotine* : en 1826, l'Institut de France récompensa la découverte de Sertuerner, en accordant un prix de 10,000 fr. à Pelletier et Caventou, pour avoir été assez heureux de vendre des milliers de quintaux de sulfate de quinine. *Habenti dabitur* (\*) !

#### 1<sup>o</sup> Procédé d'extraction des alcaloïdes.

4322. Lorsque le suc est acide, on le traite par la magnésie ou l'hydrate de chaux ; on recueille, sur un filtre, le précipité cristallin qui se forme ; on le lave, on le dissout dans l'alcool concentré et bouillant, d'où on retire la base salifiable organique par évaporation. En traitant le produit par l'éther, on obtient, en certaines circonstances, deux espèces de ces substances.

4323. Si le suc est neutre, on l'algaïse avec de l'acide hydrochlorique, afin de rendre la base salifiable soluble, et on le traite après comme ci-dessus, d'abord par la magnésie ou la chaux, puis par l'alcool bouillant. Ce sont là les deux procédés en général employés, et qui se modifient accessoirement, selon que l'indique la nature des mélanges qui accompagnent ces principes.

4324. Il est un fait remarquable, c'est qu'avant le traitement par la magnésie ou la chaux, le précipité qu'on obtient d'un suc n'est point alcalin (4316). L'alcali terreux a donc dégagé de l'ammoniaque, comme lorsqu'on le met en contact avec un sel ammoniacal ; c'est là l'interprétation la plus rationnelle du phénomène ; mais ce n'est pas celle qui a frappé de prime abord les chimistes. Bien loin de soupçonner une identité d'origine dans une identité d'effet, le précipité qu'ils ont obtenu leur a paru offrir tous les caractères d'un alcali *sui generis*, surtout lorsqu'ils ont vu que l'alcalinité du principe lui communiquait la propriété de saturer une certaine quantité d'un acide. Nous allons combattre cette opinion dans toutes les raisons sur lesquelles elle s'appuie ; et nous démontrerons, je le pense, que cette opinion n'est fondée sur aucune preuve ; mais que l'opinion contraire n'est en opposition avec aucune expé-

\*) Le chimiste ayant demandé à Benoît XIV une récompense pour avoir trouvé le secret de faire de l'or, ce pape, homme

d'esprit, lui fit parvenir un certain nombre de bourses, pour qu'il y renfermât ses richesses.





Cinchonine	{ 76,970. . . 7,790. . . 9,020. . . 6,220. . . Pelletier et Dumas.
(quinquina).	{ 77,830. . . 5,930. . . 8,870. . . 7,370. . . Liebig.
	{ 78,880. . . 9,352. . . 8,878. . . 2,862. . . Henry et Plisson.
	{ 78,400. . . . . . 14,600. . . 7,000. . . Brande.
Brucine	{ 75,040. . . 11,220. . . 7,220. . . 6,520. . . Pelletier et Dumas.
(noix vom.).	{ 70,880. . . 17,590. . . 5,070. . . 6,660. . . Liebig.
	{ 70,480. . . 6,760. . . 7,810. . . 14,920. . . Henry et Plisson.
Strychnine	{ 78,220. . . 6,580. . . 8,920. . . 6,540. . . Pelletier et Dumas.
(noix vom.).	{ 76,430. . . 11,060. . . 5,810. . . 6,700. . . Liebig.
	{ 76,400. . . 7,504. . . 7,878. . . 8,219. . . Henry et Plisson.
Vératrine	{ 66,750. . . 19,600. . . 5,04. . . 8,540. . . Pelletier et Dumas.
(cévadille).	{ 70,790. . . 16,390. . . 7,630. . . 5,210. . . Couerbe.
Éméline	{ 64,570. . . 22,950. . . 7,770. . . 4,500. . . Pelletier et Dumas.
(ipécacuan.).	
Solanine	{ 62,110. . . 27,530. . . 8,926. . . 1,640. . . Blanchet.
(solanum ni-	
grum).	
Delphine	{ 76,690. . . 7,490. . . 8,890. . . 5,950. . . Couerbe.
(staphisaigre).	

327. Nous remarquerons, pour la vingtième, l'énorme différence qui existe, entre les diverses analyses de la même substance faite par divers auteurs, et souvent par le même auteur, comme on voit à l'égard des deux analyses de la narcotine de Pelletier. Nous rappellerons en même temps que nous avons dit (258) de l'impuissance de ces méthodes analytiques à constater avec précision les quantités d'azote qui rentrent dans la composition d'une substance fortement ammoniacale. Mais en adoptant les chiffres de ces analyses, il nous sera facile de démontrer qu'on en feroit de semblables, en soumettant, à l'analyse élémentaire, un mélange d'un sel végétal à l'azote d'ammoniaque et de résine ou d'huile essen-

tielle, ou une combinaison d'ammoniaque avec un acide résineux (3985) ; et que, par conséquent, l'expression la plus heureuse pour désigner ces sortes de composés, serait encore l'expression la plus anciennement employée (4315), celle de *sel essentiel*. Afin de rendre le calcul plus intelligible, nous supprimerons toutes les décimales, et ne les emploierons que dans le produit total.

4328. Supposons, par exemple, une combinaison de  $\frac{1}{12}$  d'ammoniaque avec  $\frac{11}{12}$  d'acide benzoïque (4036), qui, ainsi que nous l'avons fait voir, peut être considéré comme un mélange de résine et d'acide; nous trouverons à l'analyse élémentaire :

11 parties	Carbone.	Oxygène.	Hydrogène.	Azote.
l'acide benzoïque. . .	825. . . . .	209. . . . .	66. . . . .	
1 partie				
l'ammoniaque. . . . .			17. . . . .	85
Total réduit à 100	825	209	83	85
	$\frac{825}{12}=68,75.$	$\frac{209}{12}=17,42.$	$\frac{83}{12}=6,91.$	$\frac{85}{12}=6,92.$

utilité numérique qui se rapproche encore plus l'analyse de la narcotine par Pelletier et Dumas, que l'analyse de ces deux auteurs ne se rapproche de celle de Liebig. 329. Or un pareil mélange ne manquerait pas se comporter, comme un sel essentiel, sous le rapport de la fusibilité, de la solubilité dans les divers menstrues, et de la saturation par les acides. Il nous paraît superflu d'ajouter d'autres exemples à celui que nous venons de donner. Chacun sait les multiplier et les rendre encore plus

piquants de ressemblance avec l'un ou l'autre de ces sels essentiels, s'il veut avoir la patience de calculer, d'après la méthode dont nous venons de faire l'essai. Au reste, la première exposition de cette théorie, qui date déjà de dix ans, paraît avoir fait une certaine impression sur les chimistes qui ont soutenu l'ancienne théorie de la manière la plus opiniâtre. Nos chimistes français ne cherchent plus qu'un biais académique pour professer la nouvelle doctrine; la création de la nomenclature des *amides* est un premier pas

pour arriver à ce but, sans avoir l'air de faire une palinodie. Déjà les *Annales de physique et de chimie*, 1854, tom. LV, pag. 518, ont donné le signal de ce retour aux théories du *Nouveau système de chimie*.

#### 4<sup>e</sup> Théorie confirmée par les réactions des alcaloïdes.

4550. Il n'est aucune des réactions constatées chez les alcaloïdes, qui ne s'explique avec succès par la théorie qui les suppose des sels résineux à base d'ammoniaque.

4551. Les alcaloïdes sont insolubles ou fort peu solubles dans l'eau; ils sont solubles dans l'alcool plus à chaud qu'à froid, dans l'éther, dans les acides, dans les alcalis, même dans l'ammoniaque, propriétés que l'on ne manquerait pas de retrouver dans un mélange salin combiné avec la résine.

4552. Les alcaloïdes se décomposent au feu, en eau, acides carbonique et acétique, en huiles essentielles plus ou moins concrètes, et en produits ammoniacaux.

4553. Ils ont tous une saveur amère et âcre, comme la plupart des huiles essentielles et des résines. La plupart ne s'obtiennent qu'en poudre amorphe.

4554. Ils verdissent presque tous le sirop de violette; et ceux qui présentent ce caractère sont dans le cas de saturer une certaine quantité d'acide, ainsi que le font les sels ammoniacaux avec excès de base. Les alcaloïdes neutres ne se conduisent de la sorte qu'avec les acides les plus concentrés, c'est-à-dire avec les acides capables de désorganiser ou d'éliminer en tout ou en partie l'acide végétal du sel organique. La capacité de saturation des alcaloïdes est en rapport constant avec la quantité d'azote, et par conséquent d'ammoniaque, qu'ils contiennent. La cinchonine, qui renferme, d'après les analyses,  $\frac{8}{100}$  d'azote, sature  $\frac{22}{100}$  d'acide hydrochlorique; et la solanine, qui ne renferme que  $\frac{164}{100}$  ne sature que  $\frac{423}{100}$  du même acide. Et à cette occasion, nous ferons observer encore combien il est facile de confondre, avec une combinaison véritable et saline, le mélange d'un acide dans un précipité résineux; l'acide s'enveloppe tellement dans les molécules résineuses, que les papiers réactifs ne sauraient plus en déceler la présence, si ce n'est dans le menstrue capable de dissoudre de nouveau le précipité.

4555. Les combinaisons acides des alcaloïdes deviennent solubles dans l'eau et dans le froid.

4556. Le courant voltaïque, dit-on, dissout l'alcaloïde de l'acide avec lequel on l'a combiné. L'acide se rend au pôle positif, et l'alcaloïde au pôle négatif. Les alcalis, et même la magnésie, se combinent à l'alcaloïde l'acide combiné.

Mais toutes ces expériences ne sont que des essais et de réactions; et il est de les reprendre sous un nouveau point de vue. On obtient-on, après l'action de la pile sur les terres, le même alcaloïde qu'auparavant? L'on continuait indéfiniment à dissoudre, à combiner l'alcaloïde avec un acide, puis à lui enlever l'acide par la méthode de l'acide, finirait-on pas par réduire l'alcaloïde à des caractères plus circonscrits, et le principe ne finirait-il pas par l'emporter sur la résine? On ne l'a pas tenté.

4557. Les partisans de la première théorie qui considéraient ces principes alcalins comme des alcalis immédiats et d'une nouveauté s'appuyaient beaucoup sur ce que la potasse, en éliminant l'ammoniaque de tous les sels ammoniacaux, n'altère en rien, au moins en apparence, la composition des alcaloïdes. Nous finissons, dès 1827, qu'il ne fallait pas raisonner sur les oléagineux et résineux, comme d'un sel obtenu à l'état d'une pureté parfaite; la potasse, n'ayant à se combiner avec l'acide, éliminera l'ammoniaque du composé, le sel oléagineux, au contraire, la potasse, pouvant arriver à la molécule saline qui constitue la molécule oléagineuse qui lui sert de base, neutralisera son action sur la molécule oléagineuse et se transformera en savon, avant d'être combinée avec la molécule oléagineuse, qui restera au contraire libre malgré la réaction. D'un autre côté, si l'on emploie en trop grande quantité la potasse, une partie de l'ammoniaque soit éliminée, se dégager, l'alcali volatil se combiner avec la molécule oléagineuse, et rien n'empêchera alors ni à l'odorat, ni aux papiers réactifs, l'ammoniaque a été éliminée. Un an après, on découvrirait que l'urée était un cyanate d'ammoniaque; et l'on sait que la potasse ne dissout pas d'ammoniaque de l'urée.

Nous annonçâmes, à la même époque, que le nombre des alcaloïdes s'accroîtrait à mesure que l'on procéderait à leur étude; et l'opium depuis s'est vu attribuer un nouvel alcali à tout chimiste qui s'occupait de l'étude de cette substance. A la même



nt venues se joindre la *narcéine*, la *ine*, et la *pseudomorphine* de Peile-  
*odéine* de Robiquet, puis la *méconine*  
 de Couerbe; et le premier chimiste  
 a le même sujet avec soin et sur de  
 rements, ajoutera à la liste la *papa-*  
 i qui viendra après, l'*opionine*; le  
 a *rhéine*; le quatrième, la *pavo-*  
 ic.

#### propriétés médicales des alcaloïdes.

est pas par leur nature alcaline que  
 is principes immédiats agissent sur  
 rimaie; car la *salléine*, qui ne ren-  
 moindre trace d'azote, est devenue le  
 : la *quinine*. En Angleterre, Graves  
 t coupé les fièvres avec un mélange  
 le sodium et de camphre. Le principe  
 z, ce principe subtil et inconnu, qui  
 réactifs et à l'analyse, peut imprégner  
 même manière qu'il imprègne le suc  
 le précipité, qui s'opère dans un  
 ique, ne saurait manquer d'empriser  
 molécules, le principe subtil qui  
 : des propriétés du suc. Du reste,  
 premières déclamations eurent fait  
 ériences positives, il se trouva que  
 t même ses sels les plus solubles,  
 agir sur l'économie animale avec le  
 et d'après les mêmes indications que  
 ne; que la quinine et le sulfate de  
 mbattaient pas les fièvres aussi puis-  
 issi bénévolement que l'extrait ou le  
 ina. Nila morphine, ni la narcotine,  
 ns la narcéine et la codéine, ne rection  
 de l'*opium*; et les Orientaux  
 bien de s'enivrer de l'une ou l'autre  
 ations cristallines, comme ils s'eni-  
 . Ces substances, qui d'abord étaient  
 cipe agissant du végétal, obtenu à  
 l'état de pureté possible, se trouvent  
 agir comme le végétal lui-même :  
 cipe, qui change du tout au tout  
 Ce sont là des idées que les méde-  
 as exprimer trop haut, à l'égard des  
 oloyés en médecine, et ils ont tort,  
 principe d'association a détrôné le  
 alition; la vérité aujourd'hui n'ex-  
 onne, tant qu'elle est scientifique;  
 yereuse à dire que sous d'autres

#### 6° Cristallisation des alcaloïdes.

4339. Si quelque chose rappelle les caractères  
 des sels ammoniacaux, formés de toutes pièces,  
 c'est certainement le mode de cristallisation des  
 alcaloïdes végétaux, lorsqu'on les observe au mi-  
 croscope, après en avoir fait évaporer le menstrue  
 aqueux ou alcalin, sur une lame de verre. Mais la  
 direction des rayonnements varie, selon qu'on  
 obtient ces cristaux, d'une dissolution plus ou  
 moins concentrée, et de l'évaporation d'un men-  
 strue plutôt que de tel autre. La narcotine cristal-  
 lise dans l'eau, avec les formes des figures 9 et  
 12, pl. 16; et dans l'alcool, avec la forme rayon-  
 nante de la figure 11. L'oxalate d'ammoniaque  
 cristallise, avec la forme de la figure 9, en cer-  
 tains cas. La quinine cristallise, par évaporation  
 de la dissolution alcoolique, avec les formes fas-  
 ciculées et demi-rayonnantes des figures 4, 5 et 7,  
 pl. 16; et la première de ces deux figures offre  
 déjà une analogie complète avec la figure 11, qui  
 provient de la narcotine. L'oxalate d'ammoniaque  
 cristallise souvent avec cette disposition fasciculée  
 et rayonnante. Tous ces alcaloïdes, enfin, offrent  
 dans les variations infinies de leurs cristallisations,  
 des arborisations, des aiguilles fasciculées, des  
 dendrites analogues à celles de l'acétate d'ammo-  
 niaque (pl. 16, fig. 13), de l'hydrochlorate d'am-  
 moniaque (pl. 8, fig. 12 *dd'*), et des autres  
 sels ammoniacaux les moins contestables.

#### 7° Description spécifique des alcaloïdes.

4340. NARCOTINE, OU SEL ESSENTIEL DE L'OPIMUM  
 DE BADME ET DE DEROSNE, etc. (4315). — Il suffit  
 d'évaporer, jusqu'à consistance sirupeuse, l'ex-  
 trait d'opium, de traiter l'extrait par l'alcool  
 bouillant, pour obtenir un précipité cristallin,  
 blanc, insipide, inodore, *sans action sur le tour-  
 nesol et sur le sirop de violettes*; cristallisant en  
 petits prismes, et sur une lame de verre en arbo-  
 risations (pl. 16, fig. 11); insoluble dans l'eau  
 froide; soluble dans 400 fois son poids d'eau  
 bouillante, dans 100 d'alcool à la température  
 ordinaire, et dans 24 d'alcool bouillant; dans  
 l'éther à chaud, et dans les huiles volatiles. Ce  
 précipité a été nommé narcotine par les modernes;  
 mais ils ne l'obtiennent plus par ce procédé;  
 l'opium, en effet, ainsi traité, ne donnerait que de  
 la narcotine; et la magnésie ne saurait plus  
 extraire une seule trace de morphine du suc  
 épuisé par l'alcool. On commence par traiter le  
 suc d'opium avec la magnésie; on recueille le

précipité qui, cette fois, verdit le sirop de violettes, et qui est de la morphine mêlée, d'après les chimistes, à un peu de narcotine. On attaque ce précipité par l'éther, qui dissout toute la narcotine et respecte la morphine. On obtient des quantités plus considérables de narcotine, en traitant ensuite le marc d'opium par l'alcool à 56° non bouillant, et le laissant refroidir; filtrant, pour séparer du liquide, un peu de caoutchouc; réduisant aux  $\frac{3}{4}$ , et purifiant par de nouvelles cristallisations.

4341. La narcotine, obtenue par le procédé de Baumé et Derosne, peut être considérée comme le sel ammoniacal résineux, tel qu'il se trouve dissous dans le suc de l'opium, à l'aide de l'acide acétique qu'élimine l'évaporation. Ce sel est neutre par lui-même à l'état cristallisé; acide, à l'état de solution dans le suc. Lorsque le suc a été traité par la magnésie, non-seulement l'acide qui sert de menstrue est saturé; mais encore une partie de l'acide du sel est soustraite à la combinaison; le sel devient ammoniacal en partie; car l'action de la magnésie n'est que partielle; il faudrait en employer des quantités plus considérables, pour attaquer le sel dans toutes ses molécules. Le précipité que l'on obtiendra, après ce traitement, sera donc un mélange d'une partie du sel à son état d'intégrité, et d'une autre partie du sel devenu avec excès de base, l'une plus soluble dans l'éther que l'autre; menstrue, qui, en les séparant, semblera isoler deux substances d'origine différente. On obtiendrait de la morphine, en traitant la narcotine cristallisée, par la magnésie, comme on traite le suc de pavot. La *narcotine*, sel neutre, offre une proportion moins grande d'azote que la *morphine*, sel avec excès de base.

4342. La narcotine ne forme, avec les acides, que des composés acides; les chimistes ne les ont pas moins considérés comme de véritables sels. Toute résine se comporterait de même. Remarquez qu'il faut en outre avoir soin d'employer et la narcotine en excès, et un acide concentré et puissant, pour obtenir quelque chose de semblable.

4343. MORPHINE. — Indiquée par Derosne le premier, découverte définitivement par Sertuerner, la morphine s'obtient, en faisant bouillir, pendant un quart d'heure, une infusion concentrée d'opium, avec 10 grammes de magnésie par livre d'opium (d'après Robiquet). On filtre, on lave le dépôt qui reste sur le filtre; on le fait macérer dans de l'alcool faible à une chaleur de 60 à 70°, on filtre de nouveau; on fait bouillir

successivement le dépôt avec 3 à 4 d'alcool bouillant, en ajoutant du charbon; on filtre les liqueurs bouillantes; on obtient la morphine précipitée par le réactif; on la purifie par de nouvelles cristallisations. Hottot propose de remplacer le réactif par l'ammoniaque; procédé au moyen duquel il assure qu'on peut obtenir 6 à 8 gros de morphine par un kilogramme d'opium. La morphine obtenue par ce procédé, serait-elle identique à la morphine obtenue par le premier? Nous ne le pensons pas.

4344. La morphine retient toujours, comme la narcotine, un peu de narcotine. Elle est insoluble dans l'eau froide et dans l'éther, et cristallise en aiguilles fasciculées; elle est soluble dans l'eau bouillante. L'alcool à 42° dissout  $\frac{1}{42}$  de son poids, et l'alcool à 77°  $\frac{3}{77}$ ; elle est soluble dans les huiles volatiles, les alcalis caustiques, l'ammoniaque. La dissolution alcoolique verdit le sirop de violettes, bleuit le tournesol, et brunit le papier bleu; il en est, sans aucun doute, de même de la morphine distillée; et, à chaque distillation, la morphine devient moins alcaline qu'à la précédente; on pourrait en sacrifier une certaine quantité à des recherches; il en serait de même de la résine imprégnée d'ammoniaque. Les acides sulfurique et nitrique concentrés l'altèrent; l'acide sulfurique finit par la charbonner, l'acide nitrique lui communique une couleur rouge, et l'orange, et qui passe ensuite au jaune de fer neutre la bleussent, ainsi que ses sels; leur couleur disparaît par la chaleur dans l'éther acétique, par un acide, et est ravivée par un alcali. La narcotine ne présente rien de semblable. Les sulfates prétendus, les chlorures, l'hydrochlorate de morphine, sont solubles dans l'eau.

4345. La morphine agit sur l'économie animale comme l'acétate de morphine. L'acétate de morphine est sans effet sur les animaux, tant que la narcotine les fait périr rapidement, lorsqu'elle est injectée dans la veine jugulaire. Dans l'homme, l'acide acétique, qui n'est nullement saturé par la morphine, comme antidote de la narcotine, à laquelle elle sert de menstrue.

4346. NARCÉINE. — La narcéine serait, d'après Pelletier, un principe de l'opium, blanc, cristallisant en aiguilles feutrées, sans couleur, d'une saveur métallique, soluble dans 250

llante et 375 parties d'eau froide à la température ordinaire, fondant sans se décomposer, jaunissant à 110, se décompose sublimant à une température plus élevée en une teinte bleue magnifique par l'hydrochlorique (1534), couleur qui disparaissant par le rose violacé, lorsqu'on le mélange; prenant la même teinte avec les acides nitriques étendus de 2 parties de sulfurique étendu de 4 à 5 (3571), et rien de semblable par les acides végétaux transformant en acide oxalique par l'acide sulfurique bouillant; fournissant, par la distillation, un liquide acide peu coloré, une résineuse d'une odeur balsamique, des sables blanches d'un acide que l'auteur a nommé l'acide narcéique. La narcéine avec l'iode une belle couleur bleue, qui disparaît dans les alcalis et par l'ébullition dans l'eau apparaît ensuite dans ce dernier cas par la distillation (950).

Tous ces caractères il nous est impossible de reconnaître un mélange d'huile et d'albumine végétale rendues solubles par l'ammoniacal, d'un hydrochlorate inhérent ou ajouté par la manipulation, et de la présence d'amidon; toutes substances qui abondamment dans le tissu cellulaire. En effet, la réaction de l'acide hydrochlorique sur la narcéine est celle du même acide sur la matière végétale (3318) ou animale. La réaction de l'acide sulfurique sur la narcéine est la même que celle du même acide sur un mélange de l'acide et d'hydrochlorate; car l'acide sulfurique a pour but de mettre l'acide hydrochlorique en liberté qui se reporte sur l'albumine, en la colorant d'abord en rose et puis en bleu (3571). Avec l'iode, il est impossible de ne pas reconnaître la présence de l'amidon soluble (950); car il a tort de penser qu'après l'amidon la narcéine soit la seule substance qui présente ce mode de coloration; nous l'avons retrouvé dans l'opium pur, et on l'avait observé avant nous dans le gailac.

**REMARQUE.** — En traitant le suc condensé par le chlorure de chaux, Robiquet a obtenu une nouvelle substance, la codéine, et l'a nommé ainsi; on en obtiendra une nouvelle, le suc d'abord par l'acide nitrique ou sulfurique, etc. L'auteur, voulant prévenir le Grégory vend à Londres sous le nom de codéine de morphine, dissout l'opium dans l'eau.

dans l'eau, rapproche la liqueur, y verse du chlorure de calcium, jusqu'à ce qu'il ne se forme plus de précipité, concentre la liqueur, recueille les cristaux qui se déposent alors, les purifie par de nouvelles cristallisations, les redissout dans l'eau avec de l'ammoniaque qui occasionne un précipité, filtre, concentre la liqueur filtrée, et obtient, par évaporation, une substance cristalline, qu'il redissout dans l'eau; il y ajoute de la potasse caustique, laquelle précipite la substance qu'il nomme *codéine*, qu'il purifie par l'éther bouillant. Cette substance est soluble dans environ 100 parties d'eau à la température ordinaire; elle rend l'eau très-alcaline; elle cristallise régulièrement par le refroidissement. Lorsqu'on verse dans l'eau une quantité plus grande que celle-ci ne saurait en dissoudre, elle forme, au fond du vase, une couche d'aspect oléagineux; l'éther est son meilleur dissolvant. Elle ne bleuit point par les sels de sesquioxyde de fer. Son action sur l'économie animale est différente de celle de la morphine.

4349. Nous ne nous hasarderons pas à déterminer ce que peut être une substance obtenue d'un suc aussi compliqué que le suc d'opium, après une série si nombreuse de précipitations; pour arriver à une détermination exacte d'une substance qui n'a plus un seul des caractères de la morphine, il faudrait avoir fait une analyse exacte de tous les produits obtenus à chaque opération, avant de les qualifier des noms d'hydrochlorate de morphine et de codéine, de méconate de chaux, etc. Mais un suc qui renfermerait à la fois de l'acide oxalique libre ou mêlé à l'acide acétique, plus une huile essentielle, et un sel ammoniacal, ne manquerait certainement pas de fournir, après toutes ces opérations, une substance qui posséderait tous les caractères essentiels de la *codéine*.

4350. Nous ne nous occuperons ici ni de la paramorphine, ni de la pseudo-morphine, qui n'est sans doute qu'une altération par les alcalis de la narcéine (4346).

4351. **MÉCONINE DE COUENNE.** — Arrêtons-nous à cette substance qui, par l'absence de l'azote, aurait sa place ailleurs, mais qu'à cause de son origine, nous ne saurions séparer de celles qui précèdent. La méconine serait une substance non azotée, qui viendrait cristalliser à la surface des eaux mères de l'opium de Smyrne ou le plus impur du commerce, d'où l'on a retiré la morphine par l'ammoniaque, lorsqu'on les abandonne,



après les avoir fait évaporer jusqu'à consistance sirupeuse, dans un lieu frais et obscur, pendant quinze jours à trois semaines. On purifie le dépôt cristallin à l'eau bouillante, on décolore au charbon animal; on laisse cristalliser, on purifie les cristaux par l'éther bouillant, qui ne dissout que la méconine et la laisse cristalliser par refroidissement. C'est une substance blanche, d'une odeur d'abord nulle, puis âcre; soluble à la fois dans l'eau, l'alcool, l'éther, cristallisant en prismes à six pans, dont deux faces plus larges, et terminés par un sommet dièdre; elle fond à 90,5, se vaporise à 155°, et distille sans perdre une de ses qualités primitives; par le refroidissement, elle se prend en une masse semblable à de la graisse pure. Sa composition élémentaire serait: carbone 60,254, hydrogène 4,742, oxygène 35,025.

4552. Une substance qui a besoin de quinze jours pour apparaître à la surface du liquide, n'a rien moins que l'air d'avoir existé dans le liquide, mais de s'y être formée par suite de quelque fermentation, qui, en désagrégeant les cellules végétales du marc, aura fini par mettre en contact deux ou trois ordres de nouvelles substances, séparées jusque-là par la cloison du tissu. Nous avons vainement cherché, dans le travail de l'auteur, à connaître les produits de l'incinération; quant à l'absence de l'azote, c'est un point que nous avons vu déjà (840) susceptible de plus d'une contestation; l'ammoniaque échappe si facilement à l'analyse, quand elle n'existe pas en trop grande quantité! Supposez un mélange d'huile essentielle tenue en dissolution par l'acide oxalique dans un liquide susceptible de la fermentation ammoniacale; si vous placez ce liquide dans un endroit frais et obscur, il ne tardera pas à s'y former de l'ammoniaque, qui, en saturant l'acide, amènera chaque jour à la surface la quantité d'huile essentielle que l'acide tenait en dissolution. Mais cette huile essentielle arrivera à la surface, en s'imprégnant d'oxalate de chaux et d'ammoniaque, et d'un peu de tout ce qu'elle aura rencontré dans le suc. Ce mélange purifié pourra former un tout inséparable, cristallisable, soluble dans les mêmes menstrues, et susceptible de passer dans le récipient, par la distillation, avec les principales qualités qui le caractérisent. Quant à l'analyse élémentaire de ce mélange, nous la trouverons identique en tout point à celle assignée par l'auteur à la méconine. Soient en effet:

	Carbon.	Hydrog.
100 d'huile essentielle	87	15
100 d'acide oxalique		
libre ou combiné.	53	
	120	15
nous aurons . . . .	=60	=6,5
	2	2

4553. En un mot, ne perdez jamais dans le cours des opérations de l'analyse, que ce suc est riche en produits espèce; qu'il renferme principalement *particulière*, une huile grasse, une résineuse ou caoutchouc, de la gomme élastique, du ligneux, dont les mailles ligamenteuses sont attaquées par l'eau bouillante, peuvent succéder par tout autre menstrue; reportez votre esprit sur la théorie des mélanges, et vous trouverez toujours sur la voie d'évaluation et de reconnaître l'origine de vos produits.

4554. CINCHONINE ET QUININE. — La cinchonine fut entrevue par Duncan d'Édimbourg par le docteur Gomès sous le nom de *cinchonin*, obtenue à l'état de pureté par Pelletier et Caventou de l'un côté, et Pelletier et Caventou de l'autre, sur la voie par le travail de Sertuori. L'honneur de découvrir que cette substance était alcaline, et qu'elle était accompagnée de quinine, fut attribué à Pelletier et Caventou, qui l'ont nommée *quinine*. On la trouve dans l'une et l'autre, en traitant par l'acide sulfurique et par l'acide hydrochlorique une espèce de quinquina. Mais le quinquina contient presque que de la *cinchonine* quinquina jaune que de la *quinine*.

4555. La cinchonine est cristalline; la quinine est amorphe et ne cristallise que difficilement desséchée, c'est une masse poreuse blanche. La quinine est presque insoluble dans l'eau; la cinchonine est soluble seulement dans 2,2 son poids d'eau bouillante, et insoluble dans l'eau froide. Elles sont toutes les deux solubles dans les huiles fixes ou volatiles, dans l'alcool, dans les acides avec lesquels elles forment des sels amers; leur saveur est amère. Dans l'alcool, elles ramènent au bleu le papier rouge par un acide. Leurs combinaisons salines sont décomposées et précipitées par les oxalates, les tartrates solubles, la noix de galle et le tannin.

l'obtient la cinchonine, en traitant le gris par l'acide hydrochlorique, puis l'acide par la chaux, lavant le dépôt, lavant dans l'alcool bouillant, d'où la résine se précipitera sous forme cristal-

l'obtient la quinine, en traitant le jaune par l'acide sulfurique, puis le résidu par l'ammoniaque, et lavant le précipité par le dissolvant dans l'alcool. C'est le sulfate de ces deux bases qu'on administre contre les fièvres intermittentes et aiguës, à 6 à 8 grains par jour.

Quand on soumette aux mêmes traitements la résine amère (3919) imprégnée d'un alcali, on finira par obtenir des précipités qui se comporteront, à l'analyse et en thérapeutique, d'une manière analogue. Car il n'est pas étonnant que la balance amère qui n'a été employée que contre les fièvres; et rien ne sera plus à comprendre que ce mode d'action, mais démontré que les fièvres ne procèdent de l'action d'insectes microscopiques à la surface des intestins (5043).

En effet, que les substances amères sont des anthelmintiques.

Soit qu'il en soit, il est impossible de mettre que la quinine renferme du sulfate d'ammoniaque, et la cinchonine de l'hydro-sulfate d'ammoniaque employés dans le traitement. Le sulfate de quinine agit-il réellement avec l'efficacité que l'extrait de quinquina contre les fièvres caractérisées? Nous demandons à nos collègues, comme fait utile à la science, de nous en occuper. Nous avons assez de journaux pour pouvoir traiter cette question, et nous ne sommes à aucune tracasserie.

**STRYCHNINE.** — Extraite en 1818 par Pelletier et Caventou des *strychnos*, et spécialement vomique. Cristallise par évaporation dans sa solution alcoolique en petits prismes, quadrilatères, terminés en pyramide. Elle est amère, avec un arrière-goût métallique; fond pas et ne se volatilise pas par la chaleur; se décompose entre 312° et 315°; sous 2,500 parties d'eau bouillante et 6,667 parties d'alcool; insoluble dans l'éther et dans l'alcool absolu; soluble dans les huiles volatiles, faiblement dans les huiles grasses, ainsi que dans l'aliment, d'une densité de 0,835; elle se décompose le soufre en fusion, en dégageant du sulfure.

4361. **BRUCINE.** — Extraite par les auteurs précédents du *strychnos nux vomica*, et non, comme ils l'avaient cru, du *brucea*, dont elle porte le nom. Elle est soluble dans 850 parties d'eau froide et 500 d'eau bouillante, dans l'alcool concentré, et même dans l'esprit-de-vin de 10,88, faiblement dans les huiles volatiles; insoluble dans l'éther et dans les huiles grasses. La couleur rouge ou jaune qu'elle prend par l'action de l'acide nitrique, se change en beau violet par le chlorure d'étain. La strychnine renferme toujours un peu de brucine.

4362. **VÉRATRINE.** — Découverte en même temps par Meisner, Pelletier et Caventou dans les graines du *veratrum sabadilla* et des colchiques. Elle est incristallisable; alcaline, d'une saveur âcre et brûlante; sans odeur, mais fortement sternutatoire; fond à 90°; presque insoluble dans l'eau froide, soluble dans 1,000 parties d'eau bouillante; très-soluble dans l'alcool, dans l'huile de térébenthine, à l'aide de la chaleur; insoluble dans l'éther pur.

4363. **ÉMÉTINE.** — Découverte par Pelletier dans la racine d'ipécacuanha; d'une couleur fauve, alcaline; d'une saveur faiblement amère, inodore; soluble difficilement dans l'eau froide, plus facilement dans l'eau chaude, fond à 50°; très-soluble dans l'alcool, presque insoluble dans l'éther et dans les huiles. Ses sels sont incristallisables comme elle. L'infusion de noix de galle la précipite en blanc.

4364. **ARICINE.** — On l'extrait du *quinquina callisaya*, par le même procédé que la cinchonine; et nous ne doutons pas que chaque quinquina ne fournisse une espèce nouvelle.

4365. **DELPHINE.** — On l'obtient de la dissolution alcoolique de l'extrait du *Delphinium staphysagria*, par le même procédé que la quinine.

4366. **SABADILLINE.** — Elle diffère de la vératrine (4362) par les mêmes caractères que la quinine diffère de la cinchonine; elle est incristallisable. Elle s'obtient du *veratrum sabadilla*, en traitant par l'éther la vératrine, qui s'y dissout, et laisse la sabadilline insoluble.

4367. Je dépasserais les bornes assignées à cet ouvrage, si je voulais donner quelques lignes à la description détaillée de tous les principes immédiats alcaloïdes qui ont encombré la science depuis quelques années; je renvoie, pour leur nomenclature, au catalogue que nous en avons publié en 1839, dans les *Annales des sciences d'observation*,



tom. II, p. 225. Le nombre de ces découvertes faciles paraissait alors ne devoir plus avoir de limites, si l'impulsion donnée aux travaux chimiques par l'accueil de nos savants avait continué de mériter leur bienveillance.

4568. Je me contenterai d'ajouter à la liste indiquée la *CURARINE*, extraite par Boussingault et Roulin du *curara* ou *curari*, matière dont les Indiens de l'Amérique méridionale se servent pour empoisonner leurs flèches; l'*ESENBECKINE*, trouvée par Buchner dans l'*esenbeckia febrifuga*; la *CAPSICINE*, par Wiltling, dans le *capsicum annuum*; l'*ACONITINE*, par Peschier, dans l'*aconitum napelus*; la *CONICINE*, par le même, dans la grande ciguë; l'*ALOÏNE*, par Meisner, dans l'aloès; la *CROTONINE*, extraite par Brande de la graine du *croton tiglium*; la *BUXINE*, que Fauré annonce avoir trouvée dans le *buxus sempervirens*; l'*EUPATORINE*, que Riphini a découverte dans l'*eupatorium cannabinum*.

4569. C'est en adoptant les principes de la nouvelle méthode que Poggiale (\*) a démontré, de la manière la plus complète, que la *smilacine*, la *salseparine*, la *parigline* et l'*acide parallinique* de Batka ne sont que la même substance obtenue à divers états d'impureté, et que l'acidité du dernier des quatre produits n'est due qu'à la présence de l'*acide hydrochlorique* employé (4520).

#### 8° Propriétés médicales des alcaloïdes végétaux.

4570. Depuis la découverte des alcaloïdes, on n'a cessé de professer l'opinion que ces substances étaient les principes actifs des végétaux, et que, par conséquent, il y avait un immense avantage dans leur emploi, puisqu'on pouvait ainsi administrer la guérison sous un plus petit volume. Mais j'ai cherché jusqu'à présent à me convaincre de la solidité de cette assertion, en compulsant les expériences sur lesquelles elle s'appuie, et je suis forcé d'avouer que le savoir-faire pharmaceutique a peut-être plus contribué à la propager que l'évidence de l'observation. On nous dit, il est vrai, que quelques grains de sulfate de quinine produisent les mêmes effets, contre les fièvres, que plusieurs gros d'écorce de quinquina en poudre; mais on ne nous dit pas si, sous le même volume, la décoction seule de ces plusieurs gros ne produirait pas le même effet que les quelques grains de sulfate de quinine. Qu'y a-t-il en effet d'étonnant qu'un extrait d'une écorce qui contient près de 90 pour 100 de

ligneux, opère mieux que l'écorce elle-même?

4571. D'ailleurs, les alcaloïdes sont-ils le principe actif lui-même, ou un mélange de ce principe actif avec certaines combinaisons (4524)? avons-nous vu que la dernière hypothèse est aux dépens d'une explication plus rationnelle, tandis que la première est une anomalie dans l'autre; car la cinchonine comme la quinine; mais comment se fait-il que le principe actif du quinquina revèle deux caractères opposés? La nature n'est pas prodigue de créations inutiles. Voyez donc que nous dirons de la salicine (4592).

4572. Mais la *morphine* est bien moins dangereuse que l'opium. Un à deux grains de morphine suffisent pour endormir, et quelques grains plus peuvent donner la mort; tandis que, d'après des expériences récentes, un demi-gros, et un gros d'acétate de morphine, qui est la combinaison la plus active de cette base, ne donnent la mort, soit qu'il soit pris à l'intérieur, soit qu'il soit injecté dans les veines. La *narcotine*, qui accompagne la *morphine* dans l'opium, est elle-même accompagnée de la *quinine* du quinquina, tue les chiens à la dose d'un gros, et ne produit pas le moindre effet sur les hommes à la dose de quelques gros pris tous les jours. Son acétate ne produit aucun effet sur les chiens mêmes.

4573. Le sujet est donc tout à fait à reprendre sur de nouveaux errements, mais par des hommes qui n'aient pas à redouter l'influence des préjugés scientifiques.

4574. Nous terminerons ces réflexions en énumérant les propriétés des autres bases ci-dessus énumérées.

4575. La *strychnine*, et après elle la *brucine*, mais surtout leurs sels, agissent à la manière des poisons les plus violents; la mort s'ensuit après quelques minutes de tétanos, qu'on peut combattre à l'intérieur ou qu'on les introduit le sang au moyen de flèches empoisonnées. On commande, comme antidote, l'infusion de galle et le thé, dont le tanin produit avec un sel insoluble. La *vératrine* produit les mêmes effets, administrée à haute dose; à petite dose, au contraire, elle produit le plus violent vomissement, une abondante salivation; et, si elle est introduite dans l'estomac, elle donne lieu à des vomissements et à la diarrhée.  $\frac{1}{11}$  de grain de *vératrine* suffit pour produire le vomissement. Les autres bases reproduisent plus ou moins les effets de la plante de laquelle on les tire.

(\*) *Journal de pharmacie*, tom. X, pag. 577, 1834.

plications à la médecine légale.

alcaloïdes vénéneux ont fait naître des de toxicologie fort délicates. Ces sont-elles susceptibles d'être décomposition des viscères? et, dans le cas où ils sont capables de résister à la propriété de ces organes, possédons-nous des moyens à en constater la présence d'une lente?

Le procès si fameux de Castaing, la question fut résolue à *priori* affirmativement, sorte que la défense n'était plus en face à l'accusation qu'il n'y avait point, puisqu'il n'y avait pas de corps de médecins appelés devant la loi démentir, s'ils ne retrouvaient pas la moruestomac de la victime, cette substance n'aurait été décomposée par l'estomac.

Plus tard, Orfila, qui avait fait partie de la commission médicale interrogée dans cette affaire, vint à une série d'expériences dont les résultats parurent diamétralement opposés à l'opinion; et il affirma qu'on peut ne pas trouver de traces de morphine dans un cadavre longtemps après, et même dix-huit mois après la mort de la victime. Si Orfila avait émis cette opinion devant le tribunal, je suis convaincu qu'il n'aurait pas été la foi des jurés dans les assertions de la loi légale, que la tête de Castaing eût été portée à l'échafaud! Mais les nouvelles de l'auteur, publiées en 1828, ne sont que propres à autoriser les conclusions tirées par Orfila et Lesueur.

On ne peut pas en lieu d'empoisonner des animaux examiner plusieurs mois après l'état de la mort, les auteurs s'étaient contentés de donner les poisons végétaux dans des aliments, avec ou sans mélange d'aliments minéraux. Or il est facile de concevoir que ces substances inertes et sans vie, pourraient se conserver longtemps sans se décomposer. Mais en serait-il de même du poison végétal avait été soumis à l'expérience d'un animal vivant? c'est ce que les expériences étaient loin de permettre de conclure, c'est ce que j'opposais alors à la question posée par Orfila (\*). Ce travail était en train de fonder de fond en comble. Il fallait quelques heures pour décider la question;

les auteurs ont employé dix-huit mois pour la laisser indécise (3629).

4378. Quant à la seconde question, qui est relative à la valeur qu'on doit attacher aux réactions des alcaloïdes, il est évident que devant la loi on doit la considérer comme tout autant indécise que la première. Car, 1° rien ne démontre que les alcaloïdes soient des principes immédiats; et s'ils n'étaient que des mélanges, comme l'analyse porte à l'avancer (4325), qui oserait nier que le hasard soit capable d'en reproduire, de toutes pièces, de semblables sous tous les rapports de leur réaction? Nous connaissons à peine les caractères chimiques des sucres des 99 centièmes des végétaux qui nous entourent; nous connaissons encore moins les caractères illusoire qu'ils sont dans le cas de revêtir en se mélangeant; et nous oserons prononcer devant la loi que telle réaction indique exclusivement la présence de telle ou telle substance! 2° La présence des alcaloïdes, et de la morphine en particulier, se reconnaît, d'après les traités de toxicologie, aux caractères suivants: elle rougit par l'acide nitrique; elle bleuit par les sels de fer; elle est insoluble dans l'eau, et, d'après quelques auteurs, dans l'éther; elle est soluble dans l'alcool, précipitable par l'ammoniaque; elle verdit, comme le plus grand nombre des alcaloïdes, le sirop de violettes. Mais Bonastre a déjà fait voir, et nous avons vérifié combien la réunion de toutes ces réactions était trompeuse. En effet, la partie concrète de l'huile de girofle (3899) est blanche, cristallisable, insoluble dans l'eau, soluble dans l'alcool bouillant; elle bleuit par les sels de fer, rougit par l'acide nitrique, exactement comme la morphine; l'ammoniaque la précipite; et si elle avait séjourné dans l'ammoniaque, elle ne manquerait pas de donner des signes d'alcalinité. Or il n'est pas besoin de recourir à une réunion rare de circonstances, pour que le girofle se trouve dans l'estomac d'un cadavre supposé empoisonné; et voyez alors où conduiraient les réactifs invoqués au nom de la loi! Les caractères qui distinguent la brucine et la strychnine de la morphine sont trop peu déterminés pour que nous nous y arrêtions sérieusement.

4379. Ces raisons parurent sans doute péremptoires à l'école de pharmacie; car elle proposa pour prix la question de trouver des réactifs capables de faire distinguer la nature des alcaloïdes. La question resta encore sans solution, quoique abordée par deux concurrents. L'un d'entre eux proposait comme un excellent réactif l'inspection des cristallisations au microscope;



mais il ignorait alors que les sels ammoniacaux cristallisent de la manière la plus analogue aux alcaloïdes. Au reste, ces sortes de cristallisations varient dans leurs formes accessoires selon la quantité et la nature du menstrue, selon la pureté et l'impureté du sel ou de la base alcaloïde, selon la durée de l'évaporation, etc.; ainsi la narcotine cristallise dans l'eau (pl. 16, fig. 9, 12) tout autrement que dans l'alcool (fig. 11); dans ce dernier menstrue elle se forme en rosaces. On peut voir (*ibid.*, fig. 4) combien les cristallisations de la quinine par l'alcool se rapprochent des cristallisations de la narcotine par l'eau. Au reste, obtenus à l'état de la plus grande pureté, ces produits retiennent toujours, quoi qu'on fasse, une certaine quantité de sels souvent inorganiques, qui en altèrent, en modifient les formes cristallines, et souvent cristallisent à part. Ainsi, à côté de la narcotine, je trouvais les cristallisations (fig. 10) qui me paraissent appartenir au carbonate de soude, et en outre des taches violettes; et à côté de celles de la quinine (pl. 16, fig. 4) se montraient les lamelles (fig. 14) qui sont évidemment des cristallisations de sous-acétate de plomb.

4580. En résumé nous ne cesserons de répéter aux jurés des cours d'assises, les paroles que nous adressions en 1828 aux experts en médecine légale : « On est toujours à temps de désapprendre une erreur, on ne peut jamais plus réparer un témoignage légal entaché d'inexactitude. Le glaive de la loi ne revient pas en arrière, comme la conviction du chimiste expérimentateur. »

#### b. ALCALOÏDES D'ORIGINE ANIMALE.

4581. URÉE (4116). — L'urée est un produit de l'urine, qu'on a regardé dès le principe comme un principe immédiat, mais que, depuis surtout les expériences de Wochler (4046), on s'habitue à considérer comme une combinaison ammoniacale dont il ne s'agit plus que de déterminer les éléments. On l'obtient en concentrant, jusqu'à consistance sirupeuse, l'urine, ajoutant peu à peu au sirop son volume d'acide nitrique à 24°, agitant le mélange et le tenant plongé dans un bain de glace; lavant les cristaux de nitrate d'urée qui se précipitent, les redissolvant dans l'eau, que l'on décolore au charbon animal, ajoutant à la liqueur du carbonate de potasse, pour saturer l'acide nitrique; évaporant la liqueur à une douce chaleur, jusqu'à siccité; traitant le résidu par de l'alcool pur, concentrant l'alcool d'où l'urée se précipite.

L'urée cristallise en aiguilles prismatiques incolores, sans odeur, sans action sur les réactifs; entrant en fusion à 120°, se dissolvant ensuite en ammoniac et acide cyanique (4055), puis en toutes les espèces de principes peuvent provenir d'une pareille combinaison (4050). L'urée a la propriété de faire cristalliser le sel marin en octaèdres, et le sel ammoniac en cubes (4512). Elle est soluble dans un volume d'eau moindre que le sien et dans la plus grande partie de son poids d'alcool; elle se dissout peu à peu dans l'eau exposée à l'air et à la température ordinaire. Les acides sulfurique, chlorique, nitrique, en dégagent de l'ammoniac par l'ébullition; à la température ordinaire ils dissolvent l'urée, mais ne se neutralisent et par évaporation on obtient des cristaux imprégnés de l'acide employé. Le chlorure, à la température ordinaire, décompose l'urée en carbonate, gaz acide carbonique, gaz azote, chlorure et carbonate d'ammoniac; à l'ébullure ordinaire, la potasse n'en dégage l'ammoniac; il n'en est pas de même si l'on chauffe le mélange; il se dégage alors de l'ammoniac et se forme un carbonate de potasse.

4582. Toutes ces données nous portent à penser que l'urée est, comme la narcotine, une substance neutre ou un peu acide, d'un sel alcalin et d'une huile essentielle. Ce sel serait-il un carbonate ou un oxalate? et l'urée, comme les principes, ne renfermerait-elle pas d'autres principes terreux? c'est ce qu'aucun expérimentateur n'a été sur la voie de vérifier.

4583. L'urée serait composée, d'après Berzelius, de 20,2 de carbone, 6,6 d'hydrogène, 26,4 d'azote, 26,4 d'oxygène.

4584. L'étude de l'urine doit être poursuivie en ne perdant jamais de vue la théorie des principes; la physiologie doit désespérer d'en tirer autre chose, la moindre indication utile à la médecine.

#### β. Alcaloïdes ou sels ammoniacaux de la potasse dégagés de l'ammoniac à la température ordinaire.

4586. ASPARAGINE. — Substance cristalline que Vauquelin et Robiquet ont retirée du suc d'asperge et qu'on a retrouvée ensuite dans les racines de guimauve, de réglisse, de grande oseille, dans la pomme de terre, les *ornithogales*; fait bouillir le suc d'asperge, on le décolore au charbon, on le concentre, et on l'expose ensuite à une évaporation spontanée pendant quinze à vingt

is il se forme deux espèces de s rhomboïdaux, durs et cassants, lés. On sépare ceux-ci, qui paraissent nannite, de ceux-là qui forment que l'on fait cristalliser de nou- irifier. Dans le suc de guimauve, e des cristaux rhomboïdaux.

agine rougit faiblement la tein- ol. Sa dissolution aqueuse n'est la noix de galle, ni par l'oxalate ni par l'acétate de plomb, ni par rium. L'alcool anhydre et l'éther sur elle. La potasse et les alcalis agent de l'ammoniaque. L'aspa- se, à la température ordinaire, niacal, que les chimistes dési- nom d'asparmate d'ammonia- ie est composée, dit-on, de 36,7 5 d'azote, 5,9 d'hydrogène, 36,1

ien étudié les cendres de l'aspa- yse représente-t-elle tout l'azote

*ou sels ammoniacaux pro- distillation et de la sublima-*

signons sous ce nom les substan- du plus inconcevable abus de la Dumas a désignées comme des re particulère, par la terminai- blient, en sublimant un sel am- traitant par le gaz ammoniac eux et volatils. Ce sont des sels hydres.

e. — On l'obtient, en distillant de l'oxalate d'ammoniaque; ce e au col de la cornue, ou retombe au ammoniacale. C'est une sub- icacée, peu soluble dans l'eau i faible quantité, dit-on, dans ans l'alcool, dans l'éther. Ex- chaleur, elle dégage une odeur yanique. Chauffée avec une dis- se, elle se sépare en ammo- age, et en oxalate de potasse. Sa entaire donne : 27,6 de carbone; 11,9 d'azote ; 4,5 d'hydrogène. e possédait un nom plus con- clature ; c'est un simple pyroxa- ie ou oxalate anhydre; mais

avec cette dénomination, elle aurait passé sans le moindre bruit.

4391. BENZAMIDE. — C'est une substance que Wöhler et Liebig ont obtenue, en faisant passer du gaz ammoniac sec sur ce qu'ils appellent le *chlorure de benzoyle* (3915). La masse devient solide; on lave à l'eau froide, puis on traite le résidu par l'eau bouillante, d'où la benzamide se précipite par le refroidissement. Elle se compose de 69,7 de carbone; 13,0 d'oxygène; 11,5 d'azote et 5,7 d'hydrogène. C'est un pyrobenzoate d'ammoniaque.

#### C. Pseudocalcoïdes ou substances cristallines non azotées.

4392. Ces substances sont des précipités rési- neux, mêlés aux divers principes que renferme la sève végétale d'où ils émanent; et c'est dans le premier moment de confusion et de vertige qu'avait amené le résultat de Sertuerner, qu'on a pu les classer dans la catégorie des alcaloïdes.

4393. SALICINE. — La salicine s'obtient, en versant un petit excès de sous-acétate de plomb dans la décoction de l'écorce du tremble, filtrant la liqueur, précipitant le plomb par l'acide sulfurique, filtrant, faisant bouillir, et décolorant par le charbon animal, filtrant; la salicine cristallise par le refroidissement. On l'extrait encore des écorces du *salix helix*, de tous les autres saules, et de tous les peupliers cultivés en France.

4394. La salicine a la saveur de l'écorce de l'arbre; elle est amère; elle cristallise en particules nacrées; elle se dissout dans 20 parties d'eau froide; elle est plus soluble dans l'eau chaude; elle est soluble en toutes proportions dans l'alcool. L'éther et l'huile essentielle de térébenthine sont sans action sur elle. La salicine doit à son amertume (4338) d'être fébrifuge, comme l'écorce des saules; nous invitons les chimistes à soumettre aux procédés le suc du *chlora perfoliata* et du *chironia centaurium*; ils en retireront certainement une substance jouissant de propriétés chimiques et thérapeutiques analogues. La salicine se compose, d'après Gay-Lussac, de 55,491 de carbone, 36,325 d'oxygène, 8,184 d'hydrogène.

Nous ne sommes pas éloigné de croire que la salicine est redevable de sa solubilité dans l'eau à l'association de son principe résineux avec une certaine quantité de sucre. Soit, en effet, un mélange de trois parties de sucre et d'une partie



d'huile essentielle ou même fixe, nous aurons en nombres ronds (257) :

	Carbone.	Oxyg.	Hydrog.
Sucre, . . .	$44 \times 3 = 132$	$50 \times 3 = 150$	$6 \times 3 = 18$
Huile essent.	87		13
	<hr/> 219	<hr/> 150	<hr/> 31
Tot. ramené à 100.	$\frac{219}{4} = 54,75$	$\frac{150}{4} = 37,50$	$\frac{31}{4} = 7,75$

nombres bien voisins de ceux de l'analyse de la salicine.

4395. Les réactions de la salicine militent en faveur de cette opinion. Braconnot a vu que cette substance cristallise en prismes tétraèdres (3182) assez gros, durs, et craquant sous la dent. Elle ne se combine point avec les acides. L'acide sulfurique concentré communique, à la salicine, la couleur pourpre, que nous avons vue être le signe incontestable d'un mélange de sucre et d'huile (3167); cette couleur disparaît à mesure que l'acide sulfurique s'étend d'eau, ou se sature de l'humidité atmosphérique, précisément comme cela arrive, lorsqu'on laisse exposé à l'air un mélange d'albumine, de sucre et d'acide sulfurique, ou un mélange d'acide sulfurique, de sucre et d'huile. Braconnot, qui ignorait l'action de l'acide sulfurique sur un mélange d'huile et de sucre, avait cru voir, dans la réaction de l'acide sur la salicine, la présence d'une nouvelle substance colorante, qu'il proposa de nommer *rutiline*. Presque toute la nomenclature chimique en *ino* en est là (4337).

4396. Picrotoxine. — S'obtient de la *coque du Levant*, en concentrant le suc, triturant l'extract avec la magnésie pure ou la baryte, le traitant par l'alcool absolu, décolorant par le charbon animal; on obtient la picrotoxine par le refroidissement: c'est une substance cristalline, amère, vénéneuse. D'après Pelletier et Couerbe, elle serait composée de 60,91 de carbone, 6,00 d'hydrogène, et 53,09 d'oxygène, nombres que l'on obtiendrait environ d'un mélange d'une portion d'huile essentielle, par exemple, et deux portions de sucre :

	Carb.	Oxyg.	Hydrog.
Sucre, . . .	$44 \times 2 = 88$	$50 \times 2 = 100$	$6 \times 2 = 12$
Huile, . . . . .	87		13
	<hr/> 175	<hr/> 100	<hr/> 25
Total en 100. . .	$\frac{175}{3} = 58,33$	$\frac{100}{3} = 33,33$	$\frac{25}{3} = 8,33$

4397. COLOMBINE. — S'obtient en traitant la

racine de columbo, par de l'alcool d de 0,833; abandonnant au repos, pendant quelques jours, la dissolution; redissolvant le résidu qui se forme dans l'alcool; décolorant par le charbon animal; concentrant; la colombe précipite spontanément. D'après Liebig, elle compose de 60,56 de carbone, 27,47 d'hydrogène; nombres qu'il serait facile de retrouver, en analysant un mélange de parties égales d'huile et de sucre.

4398. OLIVILE. — S'obtient de la gomme d'olive, en épuisant la gomme par l'éther, et le résidu par l'alcool absolu, qui ne dissout rien. D'après Pelletier, elle se compose de 27,10 de carbone, 27,10 d'oxygène, et de 4,80 d'hydrogène; nombres qui se retrouveraient dans un mélange de parties égales d'huile et de gomme. On aurait, en effet, en employant les nombres élémentaires ci-dessus: carbone 25, hydrogène 9,5.

#### QUATRIÈME DIVISION.

##### SELS OBTENUS PAR L'INCINÉRATION.

4399. Si l'analyse d'un suc par les procédés ordinaires est un véritable chaos, l'incinération, être organisé est quelque chose de plus spécialité; car, outre la confusion, il y a la destruction, et les sels qu'on obtient sont les produits de la décomposition des sels qui existaient dans les vivants de l'individu qu'on analyse. La base terreuse et à acide végétal se transforme en carbonates et en oxydes; les hydrochlorates d'ammoniaque disparaissent, ainsi que les sels ammoniacaux à acide végétal; de nouvelles décompositions s'opèrent; enfin la quantité de sels et des bases fixes est sensiblement diminuée, et emportée, avec la fumée, par la formation de la vapeur d'eau et par celle du gaz qui se dégagent. Aussi retrouve-t-on dans un certain nombre des sels fixes de la cendre. Ajoutez à cela que, quoi qu'on fasse, il faut laisser dans la cendre une assez grande quantité de charbon, qui n'a pu être brûlé par le gaz qui se dégagent. Aussi retrouve-t-on dans un certain nombre des sels fixes de la cendre. Ajoutez à cela que, quoi qu'on fasse, il faut laisser dans la cendre une assez grande quantité de charbon, qui n'a pu être brûlé par le gaz qui se dégagent. Aussi retrouve-t-on dans un certain nombre des sels fixes de la cendre.

4400. Saussure et Berthier se sont occupés, de leur côté, de l'incinération d'un grand nombre de plantes; leurs résultats se rapprochent sans s'accorder pourtant dans tous les

on y remarque étant inhérentes à procédés d'analyse qu'on emploie. uit avec plus de certitude, c'est que it plus de cendres que l'aubier, bois; que les cendres des plantes : feuilles se composent en majeure alcalins à base de potasse et de ite de phosphates terreux; que les ontraire, contiennent en majeure nate de chaux, fort peu de sels al- : potasse ou de soude, et encore phates terreux; enfin que la paille fournit presque, par l'incinération, es de potasse et de chaux, tandis e donne presque que du phosphate magnésie. Les sels ammoniacaux tant négligés, et qui, d'après nous, tissus azotés (837), ont été éliminés on.

e n'est si abondante en carbonate de e qu'elle ne renferme plus que des i, qui, d'après nous, se composent au et de bases; tandis que les tis- nferment les sucs séveux et les ma- es, surtout la matière verte que elée un *caméléon végétal* (4067), ombinaison de fer ou de manganèse

ire en grand la potasse brute, en r les lessives des cendres de bois, remplacer, selon des auteurs mo- cendres des fougères, des tiges et c et des pommes de terre: on ôler et de les débarrasser du char- , en les calcinant dans des fours potasse prend alors le nom de *po-*

le se retire des cendres des *salsole* a, sur les côtes méridionales de ne et de Portugal, et des *varechs* ") en Hollande et sur les côtes de la France. La première se *barille*, et la seconde *soude*

reche à incinérer certaines substances dites re une grande difficulté qui résulte d'un ent mécanique. L'acide phosphorique pro- omposition des phosphates par le charbon leur (837), soit même de l'oxygénation it se trouver à l'état libre dans les tisseu sphorique recouvre le charbon, le pro- ion de l'oxygène; eu sorte que la masse

4404. On retire le phosphore, des os, qui sont composés de 76,5 de phosphate de chaux et de 20 de carbonate de la même base. On calcine au blanc et on pulvérise la masse; on en fait une bouillie avec de l'eau, on y verse les  $\frac{3}{4}$  d'acide sulfurique; on lave à l'eau bouillante, on filtre; on mélange la masse sirupeuse obtenue par évaporation avec  $\frac{1}{5}$  de charbon que l'on calcine jusqu'au rouge dans une bassine en fonte; l'on distille ensuite dans une cornue en grès bien lutée, et que l'on surveille avec le plus grand soin, pour luter toutes les fissures qui se forment.

4405. Le charbon n'est que le résidu de l'élimi- nation des parties aqueuses des tissus, ainsi que des substances volatiles qu'ils renferment. Mais comme le carbone s'évaporerait en acide carboni- que, en se combinant avec l'oxygène de l'air, il s'ensuit qu'on obtient d'autant plus de charbon que l'on soustrait le mieux la masse à l'action de l'air atmosphérique, tout en la soumettant à l'ac- tion de la chaleur. Toute la théorie de la carbonisa- tion et des procédés du charbonnier est basée sur ce principe, et c'est dans ce but qu'il construit des tas coniques et serrés de bûches, qu'il a soin de recouvrir de terre, et dans l'intérieur desquels il ne ménage qu'un canal étroit, pour alimenter le feu et donner issue à la fumée (\*).

4406. Dans le cours de l'étude philosophique des phénomènes dont cette dernière partie de l'ouvrage a été l'objet, il se présentera une cir- constance à laquelle les auteurs classiques ont vaine- ment tâché de répondre. La potasse et la soude abondent, comme nous l'avons vu (4400), dans les tissus jeunes et herbacés; et pourtant des arbres croissent et deviennent gigantesques dans des terrains où la potasse se trouve en quantité minime, et même dans les fentes de roches cal- caires qui n'en offrent pas la moindre trace. Où donc ces arbres ont-ils puisé leur alcali? La po- tasse ne serait-elle pas un produit de la végétation, produit aussi indécomposable par nos moyens ac- tuels d'analyse que le charbon est infusible, et

spougieuse carbonisée se conserverait indéfiniment sous cette forme, si on n'avait soin d'enlever l'acide phosphorique par des lavages, à mesure qu'il s'en forme de nouveau. Ou pourrait parvenir au même résultat, en triturant à plusieurs reprises. Lorsqu'on n'a qu'une faible quantité de substance à examiner, il faut prendre garde que le courant d'air atmosphérique ou de gas oxygène n'en entraîne violemment des quantités considé- rables; il vaut mieux exposer tout à tour la masse au feu et à l'air, jusqu'à incinération complète.

que le carbone cristallisé en diamant refuse de se reproduire artificiellement ? Ne peut-il pas arriver que des principes gazeux se rencontrent dans un état tel d'association, que le résultat de leur combinaison soit inaltérable par nos procédés ? C'est ce que la chimie actuelle est hors d'état de démontrer ou de réfuter. Cependant l'opinion classique est celle qui nous paraît la moins rationnelle.

4407. Les sels ne sont pas décomposés uniquement par l'action de la chaleur; les substances organiques paraissent produire des résultats analogues, sous l'influence d'une lente désorganisation.

4408. Nous avons déjà vu un exemple de ces sorte de décomposition par l'action de l'albumine sur le sel marin (1525); il est certain que dans la nature elles ont lieu sur une vaste échelle; c'est encore pour la nouvelle méthode un grand objet d'investigations. C'est par là que nous pouvons espérer de parvenir à analyser avec précision les phénomènes compliqués qui se passent dans le laboratoire de la digestion et des excréctions, dans les fonctions des racines des plantes, dans la décomposition spontanée des débris organisés. La marche à suivre dans ces recherches ne doit consister qu'à observer les produits du mélange, après les avoir rapprochés de toutes pièces, deux à deux, trois à trois, et ainsi de suite.

4409. Vogel a eu l'occasion de remarquer que la glycyrrhizine (*suc de réglisse*, 3259) décompose le sulfate de soude et celui de chaux en hydrogène sulfuré; décomposition qui est très-intense au bout de la deuxième année.

### COROLLAIRE

## RELATIF A L'ÉTUDE MICROSCOPIQUE DES SELS.

4410. Plus la quantité de la substance d'essai est petite, plus il est nécessaire de redoubler de vigilance et d'attention pour apprécier les résultats, et de logique pour en tirer une conséquence. De là vient que je ne sache pas d'analyse qui demande plus de temps qu'une analyse microscopique; et l'on ne saurait s'imaginer, avant de l'avoir vérifié par soi-même, par quelle filière de raisonnements, d'inductions, de tâtonnements, d'essais, de preuves et de contre-épreuves, a passé le résultat, qui, dans les analyses microscopiques

de ce livre, se trouve exprimé par une  
quatre ou cinq mots.

4411. Notre exemple a trouvé sans doute quelques imitateurs ; mais ce n'est pas dans le nombre de ceux qui se sont rués, par ordre officiel, à la rédaction d'un genre d'étude dont la faveur publique ne leur a pas assuré le succès, en dépit de tout le mauvais vouloir des corps salariés par l'État. Il est déplorable, avec quelle légèreté d'esprit et quelle inertie d'exécution procèdent, je ne dirai pas à la rédaction d'un semblable rapport, ces solliciteurs de rapports, dont la presse quotidienne enregistre, au lieu d'incompétence, les palinodies hebdomadaires. C'est déplorable qu'on fasse entrer de pareilles études dans la science, au nombre des moyens d'avancement ; mais ce n'est pas sur quoi sont rien moins que scientifiques ; et nous ne saurions trop appeler l'attention des contraires sur l'emploi de l'argent à de pareilles manœuvres. Ce que nous avons à dire dans ce corollaire, c'est que nous aurait donc s'adresser à ce genre d'observation, que l'on pourrait désigner sous le nom d'observation à distance et par délégation, mais en laissant à ces hommes de bonne foi, qui poursuivent leur sujet avec patience, l'observent tous les jours, et ne consentent à publier leurs conclusions que sous les inspirations de l'évidence.

4412. L'analyse microscopique des sels n'est pas l'analyse en grand; bien au contraire, elles doivent s'éclairer réciproquement l'une par l'autre toutes les fois que cela est possible; mais elles ne doivent jamais être la répétition brute de l'une de l'autre; si l'une a prouvé quelque chose, l'autre doit le démontrer indépendamment, il est inutile sans doute qu'une analyse cherche à le prouver à son tour. Aujourd'hui, en chimie organique, l'analyse en grand et l'analyse microscopique est, pour le dire le but; l'analyse en grand prépare la route, l'analyse microscopique l'éclaircit; au terme; et c'est elle qui est appelée à élucider les anomalies et à servir de lien entre la chimie et la physiologie; car c'est à elle qu'il faut en place qu'occupe, dans l'organisation, la chimie, dont la chimie en grand n'avait fait que la nature.

4413. Mais pour constater la place d'un infiniment petit dans un organe infiniment petit, faut nécessairement recommencer, sur un infiniment petit, toute la série d'opérations qui ont amené le résultat en grand; et d'autres que l'indiquera la logique et la méthode.



forme des cristaux ne saurait jamais, permettre de décider de la nature des cristaux, c'est plus variable en effet que le caractère microscopique, selon le genre de milieu dans lequel le cristal s'est formé (3182); c'est une circonstance dont il faut tenir compte; c'est une circonstance qui met souvent l'esprit sur la voie; ce n'est pas un signe infaillible; et l'on tomberait dans plus graves erreurs, si, après avoir comparé des cristaux obtenus par l'analyse en grand, on tentait de constater l'analogie et même l'identité des formes d'un cristal observé au microscope, pour affirmer que le cristal microscopique appartient au même ordre de substances que le cristal observé en grand; il faut, au contraire, prononcer, avoir fait l'analyse la plus complète du cristal observé sur le porte-objet; puis reproduire de toutes pièces la cristallisation observée, en remplaçant, dans les mêmes

circonstances, la substance à laquelle on présume qu'elle appartient.

4415. Nous avons dit depuis longtemps que c'est l'étude microscopique des sels des substances organiques, qui amènera, tôt ou tard à la solution des problèmes physiologiques, sur la différence des liquides et sur les fonctions diverses des tissus. Mais ce sujet, si petit qu'il paraisse, est le plus profond que l'on puisse aborder. Étude limitrophe de la chimie organique et de la chimie inorganique, c'est là que se rencontre, pour ainsi dire, le joint par où la loi de l'organisation est abordable; c'est là que se cache le grand mystère de la physiologie; et c'est de ce pli de sa robe sacrée, que la nature jette à chaque instant sur la terre, comme un défi porté à l'intelligence des mortels, l'espérance et la crainte, la paix et la guerre, la vie et la mort, enveloppées à la fois dans la même énigme.

## TROISIÈME PARTIE.

### THÉORIE ORGANIQUE,

OU

### CHIMIE RATIONNELLE ET CONJECTURALE DES CORPS ORGANISÉS (1)

4416. Dans la deuxième partie de cet ouvrage, nous avons étudié les produits de l'organisation sous le simple rapport chimique; nous avons cherché à constater leurs caractères extérieurs, leurs réactions réciproques, le nombre des éléments indécomposables qui rentrent dans la composition de chacun d'eux; genre d'étude qui suppose ces corps extraits des organes qui les élaborent, ou isolés par des procédés artificiels, et qui amène à des résultats bruts et matériels, que l'on classe bien plus aisément qu'on ne les coordonne; que l'on décrit bien plus aisément qu'on ne les définit. S'arrêter à ce point, ce serait s'éloigner de la loi qui est le but de la science; c'est à la théorie à rassembler ces détails isolés, ces membres épars, et à leur rendre la vie par la pensée, en retrouvant le type qui a servi, pour ainsi dire, de matrice à leur création. C'est là le point de vue sous lequel nous aurons à les envisager dans cette troisième partie.

4417. Les substances organisatrices ou organisantes ne se forment rien moins qu'à la manière des combinaisons inorganiques; la résine, l'huile, la gomme, ne sont point le résultat du simple contact du carbone, de l'oxygène et de l'hydrogène; tandis que pour obtenir du sulfate de chaux, par exemple, il suffit de mettre en contact l'acide sulfurique, étendu d'eau, et la chaux. Les substances organisantes et organisatrices sont le produit des êtres organisés; elles émanent de la loi de l'organisation.

4418. L'anatomie microscopique nous a révélé que chacune d'elles se trouvait emprisonnée, pure ou mélangée, dans le sein d'un organe vésiculaire, imperforé, et qui, sous quelque forme que son développement se soit effectué, est un des éléments du tissu organisé. La gomme (5099),

l'huile grasse (5719), la résine (5919), *seminalis* (1455), nous les avons rendus incluses respectivement dans une cellule.

4419. Mais cette cellule ne les possède tous les âges de son développement, ni caractères qui les distinguent dans nos classifications systématiques. Telle cellule qui, plus tard, doit être riche en sucre, n'est d'abord que de sucs âcres et acides, gommeux ou résineux, et, à cette époque, le sucre ne se rencontre pas dans le tissu organisé, ou autour de la cellule qui nous occupe. Le sucre est donc produit par la cellule elle-même aux dépens des matériaux qu'elle recèle; et ceux-ci sont également consommés aux dépens de matériaux préexistants, et ainsi de suite.

4420. Or cette progression d'élaboration se parallèlement avec la progression du développement; et l'on remarque que la cellule est tant plus voisine de la dimension à laquelle elle doit s'arrêter, que la substance élaborée est près de sa complète transformation; et qu'en remontant par la pensée, et en suivant cette progression à rebours, on arrive à l'état, qu'à une époque quelconque de son existence, la cellule la plus gigantesque n'est qu'un globule incommensurable à nos yeux actuels d'observation, et se confondait, une molécule liquide, avec le liquide qui la trouvait remplie la cellule première en développement, le sein de laquelle l'anatomie constate qu'elle a incluse à son tour.

4421. Nous avons établi que la paroi d'une cellule résulte d'une association intime d'une base inorganique d'un côté (4228), et d'une base organique de l'autre (855), et que la cellule organique, à son tour, résultait de l'association

l'eau (5897). La molécule organique, la cellule organisée ligneuse ou aërieuse, en se formant, elle a pris la forme ; le carbone et l'eau ne cristallisent. La cristallisation organique dont la propriété n'a plus aucun caractère cristallin angulaire, et constitue, un règne à part, le règne de l'animale. La sphère organique aspire les gaz pour les transformer, et ceux-ci en organes intermédiaires pour croître ; et elle croît à l'insusception, au lieu de croître par intussusception, au lieu de croître par de successives juxtapositions.

La molécule organique à l'instant de sa formation, et réduite encore à sa plus simple expression chimique ; elle résulte d'une combinaison de l'hydrogène avec six fois son poids de carbone ; observons-la : elle est sous la forme d'une sphère ; elle est en suspension ; et cette forme sous quelque degré que l'on pousse la formation d'une molécule. Le noyau de cette forme est une sphère. — Mais cette mode de la faculté (5727) d'aspiration ; les gaz qui lui font atmosphère ; l'atmosphère, elle absorbe ; dans une progression constante, la quantité absorbée soit telle, que se soit représentée par une portion et une portion d'eau. A cette forme prend les caractères et les propriétés de la molécule organisatrice, de la cellule ; à son plus grand état de pureté. Ainsi que toutes les molécules sous la forme sphérique, toutes les fois qu'elle est en suspension dans un liquide, elle absorbe les gaz atmosphériques ; mais elle tend à se combiner de ces bases inorganiques ; et une combinaison est devenue intime, la cellule : 1° d'une enveloppe vésiculaire sous les gaz et à certains liquides, elle se développe et de croître ; et la cellule continue à s'organiser dans l'enveloppe vésiculaire résulte de la surface de la sphère : 1° avec le chaux, 3° avec la potasse, 5° avec le fer, 6° avec la silice, en quelques cas exceptionnels, des bases. Dans la première

catégorie, la vésicule est glutineuse ou albumineuse ; dans les autres, elle est rigide, cassante et ligneuse. La vésicule est alors un organe doué de vie et de la faculté de se reproduire à l'infini, en organisant, d'après son type, le liquide qui la remplit et l'anime.

4423. Nous avons trouvé le moyen d'obtenir ainsi à part, et isolée de ses congénères, comme un tout indépendant, la vésicule organisée. L'amidon, parmi les végétaux (896), et le globule adipeux dans les animaux (1481), ont transformé, sous nos yeux, cette théorie en une réalité incontestable ; et dans ces deux ordres d'infiniment petits, nous avons vu se résumer le type du monde organisé. En effet, nous avons constaté que chacun de ces globules croît et agrandit son périmètre parallèlement à l'accroissement de l'individu, dont il forme l'une des innombrables fractions. Mais à mesure que ses dimensions nous permettaient de lire dans son intérieur, nous avons eu les indices les plus évidents de la formation progressive de vésicules secondaires, dans le sein de la vésicule principale ; la vésicule se reproduisait par le même mécanisme qu'elle avait produite l'organe vésiculaire qui la renferme. Mais en même temps nous avons reconnu, ce qu'indiquait déjà hautement l'analogie, que chacune de ces vésicules tient à tous les âges, par un point de la surface, par un *hile*, à la paroi de la vésicule qui la contient et qui lui a donné naissance, comme l'ovule végétal tient par un *hile* à la paroi de l'ovaire, et comme l'embryon animal ou végétal tient, par un cordon ombilical, à la paroi de l'amnios ou du périplasme qui l'enveloppe. Nous avons là les premiers termes de la progression qui constitue la loi du développement ; il ne s'agit plus que de la continuer d'une manière rigoureuse. Nous avons déjà appliqué la démonstration au règne végétal, dans le *Nouveau système de physiologie végétale et de botanique*, dont elle occupe le premier quart. Nous n'aurons à l'appliquer, dans cet ouvrage, qu'au règne animal, d'une manière succincte ; les bornes et la nature de cet ouvrage ne nous permettant pas de l'appuyer de figures aussi nombreuses, que dans un traité *ex professo* de physiologie animale.

4424. Soit une vésicule isolée A, fig. 1, pl. 20, appartenant au tissu adipeux (1486). Nous avons constaté qu'elle est susceptible de croître indéfiniment, et que, par conséquent, avant d'arriver à la dimension qu'elle possède à l'instant de l'observation, elle a passé graduellement par



toutes les dimensions inférieures, depuis la dimension la moins commensurable, la dimension du globule qui se confond avec le liquide ambiant; et qu'ainsi, en suivant par les deux bouts la progression de son développement, on arrive également, par la pensée, et à un infiniment petit qui en est l'*alpha*, et à un infiniment grand qui en serait l'*oméga*, si les circonstances de la constitution atmosphérique actuelle permettaient jamais de l'atteindre.

4425. Observons la même cellule (A), incluse encore dans la cellule maternelle (B) (fig. 2), à la paroi de laquelle elle tient par son *hile*; si, par la pensée, nous redescendons en suivant la progression de son développement, nous arriverons à nous représenter chaque globule A comme incrusté dans la paroi de la cellule maternelle B, et, en définitive, comme formant un élément globulaire du tissu de la cellule qui devait l'engendrer.

4426. Mais alors il faut admettre, de toute nécessité, que la paroi (qui est homogène) de la cellule maternelle se compose de globules de même nature et de même aptitude au développement; car, lorsqu'on a trouvé un des éléments constitutifs d'une substance homogène, on les a tous trouvés. Nous pouvons donc concevoir une cellule comme formée, et pour ainsi dire pavée par des globules se touchant tous par six points de leur équateur, et dont l'axe se confond avec le rayon de la sphère dont leur réunion dessine l'enveloppe (fig. 3).

4427. Ces globules sont tous égaux, tous doués d'une égale aptitude au développement. Et pourtant il arrive que tous ne se développent pas. Il faut donc que, pour se développer, ils reçoivent une impulsion étrangère et indépendante de leur structure intime et de leurs fonctions propres, impulsion qui, par suite d'une circonstance qu'il s'agit d'évaluer, est dans le cas d'arriver aux uns et de dépasser les autres.

4428. Nous avons trouvé, sur certains organes, que les globules privilégiés se développaient dans le sein de la cellule maternelle, avec une certaine constance dans la symétrie, qui nous sert de caractère spécifique et distinctif. Ainsi tel grain de pollen (1402) est toujours trigone, et porte à chaque angle une vésicule; tel autre est toujours hérissé de papilles rangées en spirale; tel autre est toujours bigéminé, etc. Il faut donc que la cause, qui imprime l'impulsion du développement, suive dans sa marche un ordre constant, régulier, et variable dans ses effets par une simple

modification de son type; une cause qui varie pas autrement.

4429. Cette cause ne saurait être ni étendue à la cellule mère, puisqu'elle doit agir sur la paroi; ni sous forme liquide ou gazeuse, sous cette forme elle agirait sur tous les points à la fois de la paroi qui la recèle.

4430. En recherchant le mécanisme de la cause dans le règne végétal (\*), nous avons eu le bonheur de la voir se traduire en un fait de développement, d'une admirable simplicité. Nous avons vu, en effet, que dans toute cellule soumise à un développement, il se formait un nombre indéfini de petits cylindres, qui glissent, par leur extrémité, contre les parois, en décrivant une suite de spirales d'autant plus grande que la cellule s'allonge davantage; et que la vésicule restait stérile, tant qu'elle ne possédait qu'une seule de ces spires, ou un plus grand nombre marchant toutes dans la même direction. Au contraire l'une des spires prend sa direction à droite et l'autre à gauche, elles s'accouplent où elles se croisent; et, au point d'intersection, naît un rudiment d'un organe quelconque, globule. Soit, en effet, la cellule cylindrique (fig. 4 a, pl. 20); s'il se développe dans la cellule deux spires, l'une (b) allant de gauche à droite et l'autre (c) allant de droite à gauche, elles rencontreront évidemment en (d), et l'accouplement résultera la formation d'un globule. Les deux spires continuant leur mouvement, elles viendront évidemment se rencontrer sur la face opposée du cylindre, pour y déterminer, par un second accouplement, la formation d'un second organe (e), qui se trouvera alterner avec le premier (d), et ainsi de suite, tant qu'il se développera aux deux spires de s'étendre et de se recroiser. Une fois cette loi reconnue, il nous a été facile de démontrer que la symétrie des organes découle, dans quelque disposition qu'ils se trouvent, de la disposition qu'ils prennent dans la cellule maternelle, et de la vitesse de leur mouvement. Les différences de disposition ne provenant que du nombre et de la direction des spires qui se développent dans la cellule maternelle, et de la vitesse de leur mouvement, la spire est animée dans son mouvement.

4431. Mais dans la cellule animale (1403) nous avons retrouvé la présence du même mouvement spiral (pl. 18, fig. 13, 15, 16, 18). L'analyse indique que dans la cellule animale qui

(\*) Nouveau système de physiologie végétale, 1876.

et se développe comme la cellule ; elle joue le même rôle, qu'elle y est soumise de la symétrie des formations et l'agent générateur des organes ; en un mot que le mystère de la vie s'accomplit à chaque rencontre de direction contraire, et que le mystère s'opère sur chaque globule qui se trouve à la hauteur du point des deux spires, et peut s'imprégner de la vie.

Une de ces spires ne nous paraît pas par son exiguité ; mais l'analogie nous fait voir qu'elles jouissent de la structure des cellules allongées, que l'on a désignées, dans les plantes, sous le nom de vaisseaux. Or nous voyons dans les vaisseaux, remplis de matière couler partout où ils se rencontrent, par leurs accouplements, ces anastomoses qui forment les nervures et les veilles. Chez les animaux nous retrouvons de cet appareil dans le système, dont les prolongements organisés des cellules allongées, s'accouplent et produisent des anastomoses à leur point d'accouplement. Tant, nul développement n'a lieu entre de deux nervures au moins ; tant, nul développement n'a lieu entre de deux prolongements nerveux.

Dans tout organe végétal, il existe une nervure allongée qui est le point de tous les développements, la charpente de la structure, le centre générique de la symétrie ; de même, chez les animaux nous découvrons, dans la masse encéphalique, un prolongement spinal plus ou moins épais, la nervure médiane de l'individu primitif et préexistant de tout l'organisme ; et ce qui rend l'analogie plus convaincante, c'est que la spirauté de la vie se manifeste par l'entrecroisement des fibres de sa substance, l'alternance de l'action de ses divers effets, par exemple, du lobe gauche ou du cervelet se reportant sur le corps, et *vice versa*, résultat évident dans la structure expliquée avec bonheur. Nous avons donc retrouvé, dans la vie animale, tous les éléments organiques de la cellule végétale ; et la théorie spirale est également susceptible de s'appli-

quer à l'un et à l'autre règne. Poursuivons cette application dans le règne animal.

4433. Soit donc une vésicule organisée et douée de vitalité, possédant et des parois globulaires (a, fig. 5, pl. 20), et sa nervure médiane (b) munie de ses spires. En variant le nombre et la vitesse de ces spires génératrices, nous allons esquisser les formes principales de l'échelle zoologique.

4434. Si, en effet, il arrive qu'une seule spire se développe dans l'appareil central, la vésicule restera stérile, alors même qu'elle recevrait le bienfait de l'impulsion vitale, dans toute sa plénitude ; rien en effet ne se féconde avec soi-même.

4435. Mais dès qu'il s'en formera deux de direction contraire, le développement deviendra possible. Il suffira, pour qu'il s'effectue, que les deux spires s'avancent assez, en glissant contre les parois, pour arriver à se rencontrer, à s'accoupler. Le développement sera indéfini et sur le même type, si les spires continuent indéfiniment leur marche, animées respectivement de leur vitesse primitive. La symétrie des organes qui rentreront dans la structure de l'individu, résultera de l'égalité ou de l'inégalité de vitesse des spires de nom contraire, et ensuite du nombre des paires de spires qui se seront développées dans le sein du cylindre lequel sert, pour ainsi dire, de matrice à cette indéfinie création. Afin de se représenter d'une manière plus sensible, et pour ainsi dire en relief, les combinaisons de la théorie, nous invitons le lecteur à se préparer un petit bâton cylindrique, à la base duquel il aura attaché un certain nombre de cordons ou de rubans de deux couleurs différentes, l'une des couleurs étant affectée à la direction des spires de droite à gauche, et l'autre à la direction des spires de gauche à droite.

4436. Si les deux spires génératrices sont animées d'une inégale vitesse, les divers points d'accouplement se trouveront sur une ligne spirale ; et le nombre des organes déterminés par ces accouplements sera en raison du nombre de tours que décrira l'une des spires, pendant que l'autre en décrira un seul. Dans ce cas, la vésicule (fig. 5, pl. 20) se développera d'après le type spirale ; ses organes extérieurs se dessineront en spirale ; tel est chez les végétaux le type des chatons et cônes, et chez les animaux celui de l'hydre verte et de la plupart des polypes (tels que les alcyonelles, le corail, les madrépores, les oursins du genre *Cidaris*, etc.).



4437. Que si les spires de nom contraire marchent avec une égale vitesse, les points d'accouplement ayant lieu sur les deux points opposés du plan qui se confondrait avec l'axe du cylindre générateur, les organes qui en émaneront se trouveront dans une disposition alterne. Ce sera le type des polypiers articulés et flabelliformes, etc.

4438. Mais qu'il se développe, dans le sein du cylindre générateur (*b*, fig. 5, pl. 20), deux paires de spires de nom contraire, et animées de la même vitesse, les points d'accouplement se trouveront rangés sur quatre lignes longitudinales opposées deux à deux à angle droit; mais d'une manière opposée-croisée; c'est-à-dire que deux points d'accouplement se trouveront à l'extrémité d'une ligne horizontale passant à angle droit par l'axe du cylindre, et les deux autres points se trouvant à l'extrémité d'une ligne horizontale supérieure, passant également à angle droit par l'axe du cylindre, et coupant à angle droit le plan vertical de la ligne inférieure. Nous aurons alors le type des bivalves, dont les coquilles, le manteau et les branchies utérines (1926) entr'ouvertes coupent, à angle droit, le plan longitudinal qui se termine en arrière par la surface dorsale, et antérieurement par l'abdomen et par le pied rétractile: nous aurons de plus le type général des vertébrés, chez lesquels l'opposition croisée se reproduit admirablement, non-seulement sur l'enveloppe osseuse, sur l'incrustation calcaire du cylindre nerveux et générateur, c'est-à-dire sur les pièces articulées du canal osseux de l'épine dorsale; mais encore sur toute la charpente du tronc, et ensuite par la disposition et le nombre symétrique des lobes encéphaliques, des prolongements qui en émanent, et des appendices extérieurs qui prennent plus tard la destination de membres locomoteurs.

4439. En effet, admettons l'existence de deux paires de spires dans le sein du cylindre générateur (*a*, pl. 20, fig. 6); les développements qui émaneront de l'accouplement des spires affecteront la disposition que représente la tranche transversale du poisson (fig. 7), la disposition opposée-croisée; c'est-à-dire qu'une paire d'organes coupera à angle droit la paire suivante d'organes, et que les deux organes de la même paire seront situés en face l'un de l'autre, à l'extrémité d'une ligne qui couperait à angle droit l'axe longitudinal du corps. Il n'est pas un vertébré que l'on ne ramène sans effort à ce type, lequel est empreint spécialement sur cha-

cune de leurs vertèbres; il est beaucoup d'inférieurs qui n'en dévient qu'accidentellement les univalves, qui n'ont réellement d'autre que celui de la coquille avec les bivalves sont formés d'après cette disposition sur la partie antérieure du corps; la partie postérieure se développant d'après le type spiral, l'indique suffisamment la coquille.

4440. Avec une vésicule douée de vitalité, on conçoit déjà combien il nous serait facile de construire par la pensée l'individu le plus complexe en ne faisant que continuer, par de simples progressions de divers rapports, la loi si simple du développement vésiculaire. Mais la démonstration nous a toujours paru produire, sur l'audience, une impression plus franche commençant par le bout contraire, c'est-à-dire en redescendant de l'individu vers le point d'origine. Nous allons prendre pour sujet de démonstration l'homme lui-même. Si nous choisissons à mesurer les proportions des pièces de sa charpente, aux différents âges de la vie, nous pourrions obtenir des séries de données qui nous serviraient à établir la progression du développement de chaque catégorie d'organes. Nous trouverons que les membres antérieurs décroissent plus vite en longueur que les membres postérieurs, la tête, et que les membres de l'arrière décroissent plus vite que ceux de l'avant, en sorte que lorsque le fœtus en est à cinq millimètres de longueur, ses deux bras et ses deux jambes forment quatre petits tubercules saillants aux deux extrémités du tronc (2043). Mais sans nous attacher à suivre rigoureusement ces calculs sur chaque membre particulier, et à établir des séries superposées pour la facilité de l'intelligence, faisons d'abord par les mêmes rapports, tout le système entier. Soit l'homme accompli et atteignant la taille de 175 centim.; la tête ayant en longueur 12 centimètres, le cou 12 centim., le tronc 50 centim., les jambes 75 centim. et les bras 64 centim. L'individu total sera réduit de moitié = 87 centim. le tronc aura 25 centim., le cou 6, la tête 6, les jambes 36 et les bras 32. Lorsque l'individu est réduit au 10<sup>e</sup> de la taille adulte = 17 centim. la tête n'aura déjà plus que 3 centim., le cou 1, les jambes 7 et les bras 6. Lorsque l'individu sera réduit au 100<sup>e</sup> de sa taille adulte c'est-à-dire à 1 centim., 75, la tête n'aura plus que 5 millim., le tronc que 3 millim., le cou que 1 millim., les jambes que 7 millim. et les bras que 6 millim. (fig. 8, pl. 20). Ma-

le tronc et la tête restent stationnaires, les membres et les bras seuls suivent leur chemin. Il arrivera que, lorsque l'individu aura une longueur totale de 5 millim., les bras pourront bien n'avoir que la moitié de diamètre; ils formeront des globules innommés, aux quatre coins de la cellule informe à nos yeux, mais en elle-même (fig. 9). Lorsqu'enfin il sera considéré réduit à la dimension d'un millim., il apparaîtra comme une cellule simple et appréciable; au microscope il nous fera lire son organisation à travers la structure des tissus, et cette organisation aura été 100 fois seulement, redeviendra simple à nos yeux, chaque organe interne aura des dimensions appréciables à cet effet. Mais à mesure que l'individu contraindra, il semblera se simplifier, par la suppression des éléments échappés à nos yeux. Et lorsqu'il n'aura plus qu'un millim. (fig. 10), qu'il ne sera pas plus gros qu'un grain de fécule (1036), nous nous apercevrons que l'image d'une cellule d'autres cellules (fig. 11, pl. 20). à que nous avons tous commencé, nous proclamons les rois de la création; nous nous humiliés au souvenir de notre infériorité d'origine; soyons plutôt fiers de l'origine et la comprendre; privilège de l'homme jusqu'à la face du Créateur, et pour qu'il soit à son point de vue.

Nous soumettons au même calcul de l'homme, l'un quelconque des autres êtres organisés; de dégradation en diminution des dimensions, nous arriverons tous à la dimension et à la forme la plus simple et la plus incommensurablement égaux entre eux par la taille, la forme; tous attendant qu'une impulsion leur aptitude, pour prendre les airs, pour entrer dans la route tracée en sillons de feu, pour les formes qu'ils recèlent en germe de la vie que leurs parents ont mise dans leur sein; comme si, de son haleine, Dieu n'avait qu'à souffler sur le feu, pour le transformer en homme; qu'à dire à tous ces êtres divers émanés du moule: «Allez, et propagez-vous, chacun à la loi qui vient de vous et de graver en vous tous autant de instincts et désormais héréditaires.»

— TOME II.

4442. Appliquons enfin la série de ces décroissements à chacun des organes et des membres extérieurs de notre corps, nous parviendrons à retrouver, à une certaine époque, à nos différents entre-nœuds locomoteurs, la forme et tout l'aspect d'une cellule du tissu cellulaire. Nous verrons l'entre-nœud *humérus* ajouté bout à bout à l'entre-nœud *cubitus*, et celui-ci à l'entre-nœud *carpien*, comme deux longues vésicules confervoides terminées par un amas de globules disposés en spirale, et dont chacun plus tard doit s'élever à la forme et à la dimension d'un osselet du carpe, du métacarpe et des phalanges. De même, les deux entre-nœuds *fémur* et *tibia*, terminés par la spirale des globules qui plus tard doivent se transformer, par la simple progression du développement, en os du *tarse*, du *métatarse* et des phalanges; et une fois arrivés à ce point de leur histoire, une fois leur identité de structure avec la cellule en général constatée, la chimie organique reprendra le sujet, pour nous conduire jusqu'à l'origine du globule élémentaire (830).

4443. Mais cet homme, observé à la taille d'embryon, tient par un *hile* (cordon ombilical) à une vésicule enveloppante, de même que chacune des cellules internes qui sont appelées à fonctionner un jour comme autant d'organes distincts, tiennent, par un hile, à la cellule générale qui les enveloppe. L'embryon est alors une cellule incluse dans une cellule; et celle-ci, à son tour, a commencé par tenir à la paroi d'une cellule close et enveloppante (*ovaire*), lequel ovaire formait primitivement une simple cellule sans nom de la vésicule maternelle; et ainsi de suite à l'infini; succession de créations qui se reproduisent en se répétant, et dont une seule peut être ainsi, non la dépositaire, mais la souche et la matrice d'innombrables générations successives. Tout être organisé enfin se forme par emboîtement; mais l'emboîtement qui suit ne préexistait point dans l'emboîtement qui précède, si ce n'est comme un simple globule élémentaire de ses parois.

4444. Lorsqu'on désirera peindre aux yeux les rapports de ces dégradations successives d'organes chez l'homme, ou n'aura qu'à calquer au simple trait les organes superficiels d'une face de squelette, en ne perdant pas de vue l'origine cellulaire des uns et interstitielle des autres, telle que nous l'avons établie dans les articles spéciaux de cet ouvrage. Ainsi l'os est une cellule incrustée; le muscle, une cellule générale douée de contractilité; la glande adipeuse ou autre, une cellule tenant presque toujours par un hile visible



à la paroi de la cavité qui l'enveloppe et qui lui sert de cellule maternelle; les vaisseaux de la circulation, au contraire, si épaisses ou si minces que soient leurs parois, bien loin d'être des vaisseaux (*vasa*) dans la propriété de l'expression, ne sont au contraire que des interstices; des canaux formés par le dédoublement des parois cellulaires; les nerfs, rameaux indéfinis, émanés d'une souche commune, entre-nœuds plus ou moins déliés et d'une dimension souvent exagérée, sont à leur tour des cellules empâtées sur les cellules maternelles, et se glissant, comme par des interstices vasculaires, entre les cellules les plus exigües du corps humain, pour y déterminer la formation et le développement de nouveaux organes cellulaires. Si ensuite, après s'être familiarisé avec ces analogies, on a la précaution de laver de diverses couleurs chacune des cellules que le dessin laisse visibles, et qu'on réduise progressivement cette charpente générale, en traçant des séries de la même figure, sur des proportions décroissantes poussées jusqu'à l'infiniment petit pour nos yeux; mais en ne perdant pas de vue que les membres extérieurs décroissent plus vite que le tronc; la conviction pénétrera dans l'esprit de l'observateur, par une évidence progressive et continue, sans qu'il puisse dire à quel terme de la progression elle s'est manifestée pour lui.

4445. On arrivera de la sorte à se figurer le tronc du corps humain comme divisé en deux grandes régions cellulaires: la supérieure, composée de deux grandes et vastes cellules formant les deux grandes cavités thorachiques; l'inférieure, composée aussi de deux grandes cellules redoublées et refoulées contre les parois, par le développement extraordinaire des circonvolutions intestinales. Les quatre membres externes apparaîtront composés d'abord chacun de deux énormes entre-nœuds ou cellules ajoutées bout à bout dans l'ordre alterne, chacun d'eux étant terminé par un nombre assez grand d'autres cellules tarsiennes et carpiennes disposées en une spirale dirigée du pouce vers le petit doigt; tendance à la spirauté, qui se manifeste déjà sur chacun des entre-nœuds inférieurs, par la torsion évidente de l'*humérus* et du *fémur*, et par l'espèce d'entre-croisement des *cubitus* et *radius* d'un côté, et des *tibia* et *péroné* de l'autre. En conséquence: 1<sup>o</sup> Le bras peut être considéré comme un grand entre-nœud animal analogue, par sa structure générale, à un entre-nœud végétal, et composé de dix cellules principales, l'une ossifiée (l'*humérus*), les

neuf autres musculaires (*muscles deltoïdeux*, *coraco-brachial*, *grand dorsal* par lequel l'entre-nœud s'empâte sur le *grand dorsal* par lequel il s'empâte sur la dorsale, *biceps*, *grand rond* et *petit long* et *court extenseur*), cellules maternelles qui, à leur tour, sont composées d'embryons cellulaires indéfinis, dont quelques-uns sans recourir à des idées théoriques d'anatomie pourraient être considérés comme tout à fait distincts. 2<sup>o</sup> L'avant-bras est un entre-nœud composé de douze grandes cellules ossifiées (le *cubitus* et le *radius*), et de cellules musculaires (*brachial interne* et *brachial externe*) qui viennent s'empâter sur la cellule ou l'*humérus*, quatre *extenseurs*, deux *supinateurs*. 3<sup>o</sup> La main est composée de cellules qui se disposent tout à fait en spirale sur un plan, et qui, si l'on ne considère qu'aux cellules ossifiées, s'élèvent au nombre de huit, dont cinq seulement donnent naissance à tout autant de prolongements articulés, les quatre, chacun à leur tour, de quatre cellules bout à bout et mobiles; les huit formant le premier rang des articulations des os longs formant le métacarpe, et les articulations les doigts. Si l'organe avait continué à se développer, et il n'aurait pu le faire sur ce type, l'organe aurait été terminé par des prolongements disposés en spirale.

4446. L'empâtement des deux membres sur la base du tronc a pris des dimensions plus considérables en raison de la résistance des efforts. Les cellules musculaires de la cavité entre-nœud fémoral, se dessinent au nombre de quatorze principales, plus la cellule ou l'*fémur*. Mais le type essentiel des deux membres thorachiques se reproduit sur les deux membres pelviens, pièce à pièce, et avec de simples différences dans les dimensions.

4447. Si maintenant, après avoir ramené les dégradations en dégradations, le système du corps humain à la forme d'un cylindre, en ayant soin de noter les points où le développement prend son origine, et où il s'arrête, cherchions ensuite à unir ces points par des lignes continues, nous trouverons la formule spiro-vésiculaire du tronc du corps humain est celle de deux paires de spirales, l'une marchant avec une égale vitesse que la formule spiro-vésiculaire de chaque membre est celle de deux paires de spirales.

plus en plus inégale, en sorte que d'ap-  
position semble alterne, et puis se des-  
eement bien en spirale. Ainsi, en pre-  
me du squelette comme représentant  
disposition générale, nous voyons la  
e sur une ligne qui croise à angle droit  
x extrémités de laquelle s'insèrent les  
irms; puis celle-ci croisant à angle  
que termine d'un côté l'épine dorsale  
e le sternum; puis celle-ci croisant à  
la ligne du bassin aux extrémités de  
ttachent les deux fémurs; puis celle-ci  
angle droit celle que termine d'un côté  
se du pubis et de l'autre le sacrum; op-  
roisée mathématiquement symétrique.  
ette disposition si régulière se repro-  
chaque vertèbre en particulier d'une  
lus conforme à la théorie; le canal  
formant un cylindre marqué, dans  
agueur, de quatre rangs principaux de  
ents opposés-croisés: le corps de la  
l'apophyse épineuse terminant une  
croise à angle droit la ligne ima-  
minée par les deux apophyses trans-  
n sorte que, pour obtenir l'esquisse  
ine osseux, on n'aurait qu'à prendre  
indre, autour duquel on ferait serpenter  
gale vitesse deux rubans dans une di-  
deux rubans dans une direction con-  
à marquer une apophyse à chaque  
tre-croisement des rubans qui simule  
nent des spires.  
e système nerveux est le système géné-  
ous ces développements; c'est la ner-  
le, analogue de la nervure végétale,  
écède, dans tout organe, l'apparition  
pèce d'organes de nouvelle formation;  
stème qui forme le tout de l'individu,  
où l'œil ne saurait pas distinguer autre  
nbyron, pour ainsi dire, du fœtus,  
l'embryon de l'adulte. Or cette ner-  
le est empreinte du type qu'elle repro-  
it en se développant; elle est organisée  
formule de deux ou quatre paires de  
om contraire et d'égale vitesse; et son  
part, chez l'homme, se trouve à la pa-  
ure du corps. Là, la formule se dessine  
grands lobes, qui prennent en volume,  
pement, que les parois crâniennes ne  
ttent pas de prendre en ramifications;  
deux lobes du cerveau et les deux lobes  
x du cervelet; puis un système posté-  
noelle allongée, qui va déterminer la

formation du squelette d'après la formule de  
deux paires de spires; et à l'opposé, le système  
antérieur donnant lieu à un développement de  
neuf à dix paires principales de nerfs divergents,  
dont chacun, ainsi que les membres extérieurs,  
tend de plus en plus à reproduire son type,  
d'après la disposition en spirale.

4450. Si l'on reporte sa pensée sur la structure  
générale du tronc, telle que nous l'avons conçue  
(4447), c'est-à-dire comme un tout divisé en deux  
grandes régions cellulaires accolées à la hauteur du  
hile oblitéré, ou nombril, par un vaste diaphragme,  
on remarquera, avec un puissant intérêt, d'après  
quelle symétrie ces deux régions se balancent dans  
la reproduction de leurs organes accessoires, un à  
un, et avec quelle fidélité toutes les pièces de l'un  
de ces deux grands compartiments se retrouvent  
à la même place chez l'autre, ainsi que le tableau  
suivant le fera concevoir d'une manière synoptique.

Compartiment anté- rieur.	Compartiment pos- térieur.
Deux omoplates = deux ischium.	
Deux bras = deux jambes.	
Deux clavicules = deux os du pubis.	
Ouverture orale = ouverture anale.	
Langue = verge ou clitoris.	
Ouverture pulmonaire = ouverture vaginale ou urétrale.	
Deux poumons = deux ovaires ou deux testicules.	
Deux glandes salivaires = deux reins.	
Deux système de canaux salivaires. = deux urètres.	
Tête ou extrémité ample- ment développée de = avortée de la co- lonne vertébrale.	Coccyx ou extrémité longue vertébrale.

4451. En redescendant enfin, de dégradation en  
dégradation d'organes, de ce fait accompli aux  
faits commençants, de l'adulte à l'embryon que la  
fécondation vient d'imprégner du souffle de la  
vie, nous expliquerons parfaitement bien pour-  
quoi, à cette époque où tout se ressemble, l'homme  
en est réduit à la forme d'un rein (fig. 12, pl. 20),  
tenant par le point médian à son cordon ombilical  
(c), qui l'attache à la surface de la cellule-mère, à  
la paroi de l'amnios. Cet embryon est double,  
composé de deux compartiments cellulaires (a et b),  
symétriques et égaux entre eux alors, mais ani-  
més, par suite des lois de la fécondation, d'une  
impulsion inégale. L'embryon humain n'est pas  
autrement organisé alors que l'ovule du *phasco-*  
*lus*, qui, à l'époque correspondante de son appa-



rition, se trouve composé de cellules principales, dont l'une, plus tard, reste stationnaire; c'est celle que nous avons nommée *hétérovule*, dans le *Nouveau système de physiologie végétale*.

4452. Prenons donc la vésicule organique à cette époque où tout se ressemble, pour arriver par des modifications successives aux époques où tout est différent. Soit donc la vésicule avec la forme fécondée de la fig. 12, pl. 20. Parasite d'un autre tissu à cette époque, elle se nourrit des produits que l'organe maternel lui transmet tout élaborés; elle vit d'aspiration, elle se nourrit par la seule circulation, et sa digestion est tout entière dans sa respiration; son organe respiratoire est dans sa branchie placentaire (c), son cœur est dans son nombril (2045), son aorte et sa veine cave sont dans le foie, qui est en même temps l'estomac, dont le canal cholédoque est le pylore (3551); tout cela, dans le principe, réduit, par rapport à notre vue, à son expression la plus simple, à la structure la plus rudimentaire qu'il soit possible de concevoir. Deux cellules se développent dans le sein de cette cellule embryonnaire, cellules symétriques, car elles sont animées de la même impulsion; cellules opposées, car elles prennent leur point de départ à la même origine. La cellule embryonnaire est partagée alors en deux régions cellulaires (a et b). Chacune des cellules (a et b), animée de la même tendance que la cellule qui les a fait naître, doit reproduire son type, si nul obstacle n'arrête ou ne modifie son développement. Chacune d'elles reproduira donc dans son sein deux cellules, qui continueront à leur tour ce dichotomique développement. La circulation s'insinuera entre chacun de ces systèmes, en pénétrant par le hile de chacun d'eux. Dans ce cas on aura le premier degré de développement des polypes analogues aux céphalopodes, qui n'ont de commun entre eux que la circulation, et ne communiquent entre eux par aucun autre de leurs organes.

4453. Mais qu'au lieu d'une cellule a et d'une seule cellule b, la vésicule embryonnaire (fig. 12, pl. 20) engendre dans son sein deux vésicules a et deux vésicules b (fig. 13), que les quatre vésicules s'agglutinent entre elles par leurs faces respectives, mais cependant de telle sorte qu'il reste un dédoublement sur toute la ligne qui correspond à l'axe longitudinal de la cellule embryonnaire; et si, à une certaine époque du développement progressif, l'enveloppe générale, la cellule maternelle qui sert de derme à tout le

système, qui forme l'office longitudinal, s'opposés et bb se trouve alimentaire l'office tous deux systèmes nourrir; pulsera. N'importe pol dont les il les autres de l'orifice sens, plus brachiaux masse se r les airs, ophalopode f se couda sinent (fig. s'empâtant (d), que ti digérant en part; car développer il s'ensuit opposés at un système naissance.

4454. M. spéciale vie embryonnaire nervure s' seux; que vure ossifié symétrique externes; c vure se dév les rameau l'individu rieur; nou nière à rep une monst individus a deux têtes, mons, et u le nombril anus com diaphragme 4455. Si ditaire, la un dévelo

13) se développe en raison inverse de la pièce ; que l'extrémité (*d*) de la brachiale et sentante reste réduite à des inappréciables, et que la nervure s'étend et envahisse la région que la nervation primitivement appelée à occuper ; les tentaculaires (*ff*) prendront à leur développement plus grand que les appendiculaires (*g g*), et une destination un peu deviendront les membres de l'arrière-membres ; la région (*bb*) deviendra la terminale ; la région (*aa*) la région thoraciquement intérieure (*i*) le diaphragme. sera l'*anus* du canal alimentaire, (*e*) est la bouche ; et autour de l'*anus* ont, par de simples rudiments, tous qui sur l'extrémité opposée, sur l'exterminale, revêtent une structure plus et remplissent d'autres fonctions. La diadelphie sera le mammifère normal général, dans lequel Dieu, avec la création, a moulé également et la quadrupède qui broute et obéit, et le vivant, qui est capable de contempler la nature, de comprendre son être, et de se retracer son origine en ces fois dont la puissance intellectuelle combat avec succès contre la puissance qui saisit imposer silence aux tempêtes ; donne de me conduire au port ; qui freine aux torrents déchainés, renferme les abîmes, rase la rapidité du vent, fendre les airs lestés d'hydrogène, soulever le poids du corps avec un levier de vapeurs, et l'arrêter du bout du doigt ; moi qui d'un signe rends les pieds les monstres, dont je ne suis esclave docile ; moi que le lion et le cheval épouvantés, et à qui le coursier et le cheval servent de monture ; voici quelle est

ma magie et quelle est mon histoire : Ma force est dans mon réveil ; si je m'endors, un ciron m'étouffe, une étincelle me dévore ; si je remonte par la pensée jusqu'à ma mère, je me vois tout entier dans une vésicule, que le souffle d'un autre a dû animer ; si je remonte à ce qui précède ma mère, je me vois tout entier dans une molécule aérienne, qui, pour prendre un peu de consistance, a besoin de se marier avec la fange du ruisseau. Un peu d'air, un peu de terre, s'attirant et s'accouplant à la face du soleil, voilà l'origine du roi de l'univers ; et si c'est l'antiquité qui fait la noblesse de l'origine, oh ! que la mienne est noble ! elle va se perdre, à travers les siècles, entre les mains du Créateur. Mais sous ce point de vue, il n'est pas un être qui ne soit aussi noble que moi ; il n'est pas un être qui ne soit mon frère, et l'enfant du même Dieu ; je ne suis, *par ma raison*, que l'aîné de la famille. »

4456. La raison ! cet œil de l'âme, cette seconde inconnue du grand problème, dont la première inconnue est Dieu ; deux termes, dont la valeur se soustrait à nos évaluations et à nos pensées ; et dont nul de nous n'ose s'entretenir qu'avec un indicible sentiment de vénération et de stupeur ; mystère aussi profond que l'abîme, dans les ténèbres duquel un rêve nous précipite, sans nous y faire jamais tomber. Ame et Dieu, qui pourra jamais vous comprendre pendant sa vie ! ce n'est pas dans ce livre tout matériel et tout profane que j'essayerai de vous atteindre. Je m'arrêterai là où la raison commence, et où la perception finit ; sur les limites enfin de l'organisation, dont les divers éléments sont du domaine de l'analyse.

4457. Nul organe n'élabore que pour se développer, il ne se développe qu'en se reproduisant ; il ne se reproduit que par assimilation, c'est-à-dire en combinant chimiquement la substance qu'il aspire, avec la substance qu'il contient.

4458. Le développement est inséparable de la

voies, pour les détails de structure, aux que nous avons consacrés à l'étude des os dans cet ouvrage. Les personnes qui s'en sont, dans le cas de tracer sur le squelette, tire de toutes les pièces de la charpente : os et les et viscères ; et elles comprendront facilement, bien loin d'être une unité contemporaine embryonnaire, est émanée peu à peu du rapprochement des parois dédoublées par la moelle épinière, ment progressif de l'ossification ; que c'est par un anachronisme que de faire dériver le type de un organe semblable. La vérité sera consistante formée par l'agglutination de quatre cellules éminentes, sous forme de quatre apophyses

croisées (4448), et elles-mêmes composées d'un certain nombre d'autres cellules ; la boîte crânienne à son tour paraît composée d'une première assise de pièces opposées-croisées, comprenant le sphénoïde et les deux temporaux ; puis d'une seconde assise de quatre pièces opposées-croisées, comprenant le double frontal et le double occipital qui croisent l'axe des deux temporaux ; et, au-dessus de tout, les deux pariétaux qui croisent le frontal et l'occipital. On comprendra pourquoi les nerfs ne se glissent qu'entre les sutures de ces divers os, le tronc occipital lui-même n'étant que le dédoublement de deux cellules ossifiées, distinctes dans le fœtus très-jeune, intimement confondues dans l'adulte. Quant aux glandes et aux viscères, ce sont des organes, dont la formation ne présentera plus à l'explication de difficultés réelles.



ent qu'une perte de substance, c'est-à-dire l'excès de la consommation sur la production ; pour que la fonction recommence, il faut que l'organe ait réparé ce qu'il avait perdu, et qu'il ait élaboré de nouveau les éléments qui doivent entrer à de nouvelles combinaisons. Le corps est donc épuisé, pour penser, les matériaux sont épuisés ; il les a donc combinés pour penser, avant qu'il reprenne ses fonctions normales, la nutrition lui ait rendu tout ce qu'il a perdu, dans son épuisement. La pensée, quelle qu'elle soit, et sous quelque forme qu'elle se présente, résulte donc d'une combinaison de ces éléments. Cherchons à obtenir, pour ainsi dire, la loi atomistique de cette sublime combi-

La pensée, c'est la conscience intime de l'homme en rapport avec le monde extérieur. Un rapport réciproque de deux choses différentes. La pensée se manifeste, il faut donc le concours de deux choses, celui des corps extérieurs et celui de nos organes. Dans un milieu de torrents de lumière, nous n'en restons pas moins plongés dans la plus profonde ignorance, si notre œil n'était pas conformé pour que le plus grand génie se trouverait condamné à l'obscurité, et vivrait à peine de ses souvenirs, si nos sens s'éteignaient à leur surface. De même nos sens extérieurs venaient à se perdre, par impossibilité, et que le centre qui les anime, que le cerveau, vint à se perdre dans ses fonctions, l'homme le plus sage serait tout à coup dans l'idiotisme. Entre ces deux extrêmes, il peut exister des modifications

et il n'est pas la plus petite perte de substance, d'un sens qui n'apporte immédiatement aucune modification importante à la pensée et à la

pour que je pense, il faut donc une aptitude particulière de mes organes, et une impression particulière des corps extérieurs ; il me faut une action d'un côté et une impression de l'autre, deux inconnues douées d'une affinité réciproque et de la combinaison desquelles résulte la pensée, la volonté, qui tend, avec la sensibilité, à se reproduire par des actes. Les sens, les instincts, les expressions, les sensations et impressions.

sans vouloir, c'est-à-dire je ne puis percevoir sans éprouver le besoin de repousser une influence nuisible, ou de saisir et retenir à deux mains l'impression qui me flatte, qui m'aide à vivre, à penser de nouveau. Je ne puis percevoir, enfin, sans aimer ou haïr, sans espérer ou craindre. Attraction et répulsion, amour et haine, crainte et espérance, alternance de bonheur et de peine ; c'est la vie depuis le berceau jusqu'à la tombe ; c'est la loi de l'univers et de l'atome dont il nous est donné d'avoir la conscience. IDÉE, JUGEMENT et RAISONNEMENT, termes arbitraires d'une subdivision que nous pouvons, par les deux extrémités, pousser jusqu'à l'infini : l'idée étant un raisonnement par rapport aux principales fractions qui forment l'image, et le RAISONNEMENT devenant une idée simple par rapport à un jugement ultérieur. Je ne saurais avoir la moindre idée, l'idée la plus simple, qui ne se compose d'une foule d'idées que je suis en état, pour ainsi dire, de disséquer à l'infini, et qui ne se complique d'autant plus que je l'envisagerai par telle ou telle face.

4466. Les impressions sont le produit de la combinaison du corps impressionnant et de l'organe impressionné. Les propensions sont le produit de l'élaboration de ces organes cellulaires qui composent la masse cérébrale, et ne sauraient se mettre, par leurs extrémités, en rapport immédiat avec le monde extérieur (1614). Chacun de ces organes est un réservoir d'aptitudes diverses.

4467. Il y a attraction et affinité entre les impressions et les propensions, et cela en raison de leur puissance et de leur capacité de saturation, si je puis m'exprimer ainsi ; la propension élaborée par l'organe le plus énergique absorbant l'impression, aux dépens de toutes les autres propensions voisines, et le même corps extérieur étant capable de la sorte de déterminer un sentiment flatteur chez cet individu et un sentiment désagréable chez celui-là, d'exciter la bienveillance chez celui-ci, et la colère chez celui-là ; la prédominance qui se trouve dans une telle cellule cérébrale chez l'un, s'étant opérée dans une autre cellule chez l'autre, et la même impression se trouvant absorbée par deux propensions contraires. De là cette diversité indéfinie de tempéraments ; de là ces nuances incalculables de goûts et de mœurs, chez les individus de la même espèce, et au sein de la même société, placés dans les mêmes besoins et les mêmes ressources, et se rangeant autour de la





et qui, pour se féconder et engendrer, n'a que de lui-même. Les hermaphrodites ne sont jamais sociaux. Aucun être n'est plus social lui qui peut aimer à toute heure.

7. Le sentiment de la sociabilité se dégrade par une foule de nuances, chez les hommes; on voit çà et là, par le jeu des anomalies, autre, dans les individus de l'espèce humaine, des types moraux des animaux d'un ordre supérieur à lui; le crétin étant bien inférieur, sous le rapport, au polype; le méchant bien inférieur au lion.

8. Car, on le voit, nous n'avons pas admis la distinction scolastique d'instinct et de raison; on a fait, en philosophie, un usage si contraire à toutes les notions d'histoire naturelle. On a la pensée à des êtres qui ont des sens tant des idées; la volonté, à des êtres chez lesquels l'impulsion reçue détermine un mouvement rationnel; la sensibilité, à des êtres doués d'un système nerveux semblable au nôtre, toujours la même substance et quelquefois même par la forme de l'organisation; c'est accuser la puissance créatrice d'un mensonge. Car c'est mentir, donner un signe évident dépouillé de sa signification. S'indigner, en pensant que l'insecte ne pense comme nous, lui qui aime comme nous, c'est se montrer animé de la vanité des hommes, qui est la plus sotte et la plus ignorante des vanités; et les esprits faibles qui nous accusent de matérialisme, en nous entendant dire que l'abeille et la fourmi ont les mêmes vices et les mêmes vertus que nous, se montreraient plus faibles que nous, eux qui acceptent, comme le rôle de Dieu, cette invitation de l'Écriture : *ed formicam, piger*; ce qui devrait signifier après leur opinion : paresseux, homme qui ne s'occupe que des devoirs de la sociabilité, va apprendre à réformer à l'école d'un automate.

9. La fourmi, cet emblème vivant du travail et du dévouement de toutes les heures! la fourmi, cette république rustique fondée sur l'abnégation, comme la ruche est la république musquée fondée sur le partage des jouissances! la fourmi qui est, par rapport à la ruche, ce que le soldat était à Athènes! Virgile chantait elle; c'est Salomon qui a immortalisé la fourmi. Hubert, privé de la vue, nous a tracé le chemin de l'abeille, et dans la simplicité de ses enseignements, il a été aussi poète que Virgile; Fénelon, par exemple, ces deux hommes qui trouvèrent tant de douceur à souffrir pour autrui, seraient seuls capables d'écrire l'histoire morale et politique du

petit insecte qui fait honte à la paresse. Quelle science économique dans ses approvisionnements! Quel ordre public dans la distribution de ses travaux! Quelle prévoyance de l'avenir dans son système architectural appliqué à chacune de ses émigrations! Quelle précision stratégique dans l'arrangement de ses batailles! Car la guerre est une nécessité entre deux peuples à qui l'espace manque, et qui ne peuvent vivre à la fois! Au plus fort le droit de vivre! Dieu va le décider! Enfants de la patrie, le jour de gloire est arrivé! gloire ici-bas pour les uns, gloire là-haut pour les autres! Et les deux patries se heurtent, avec un fracas qui ne parvient pas jusqu'à nous, mais avec une ordonnance générale, une suite de manœuvres, de marches et de contre-marches, dont les Condé et les Napoléon auraient placé le mérite au-dessus de leurs plus belles batailles! Et quand l'heure de la victoire a sonné, que le Dieu des combats a décidé du sort des deux empires, respect aux vaincus, vainqueur! qu'ils reprennent leurs morts en silence, comme le vainqueur va reprendre les siens; la mort n'a ni défaite, ni victoire; la haine expire avec la vie, et tous les héros se retrouvent frères dans le tombeau. L'on voit alors l'ami chercher son ami, le frère son frère parmi les cadavres, et en porter la dépouille mortelle, là où peut-être un secours opportun est dans le cas de le rappeler à la vie, mais où du moins nul insecte ennemi n'insultera à sa gloire, et ne pourra dire, en le heurtant de sa trompe, que le sang d'un ennemi mort sent toujours bon! Permettez que je raconte un de ces traits qui honorent toutes les sociétés, de quelque calibre qu'en soient les citoyens. Mon petit cachot se trouva assailli par une fourmilière, que l'odeur des friandises du malade avait appelées bien haut et de bien loin. Il arriva un de ces moments qui légitiment une guerre et en font une nécessité; c'est le moment où, de la chose, dont chacun a besoin, il n'y en a pas assez pour deux castes contraires. Je me trouvais dans l'un de ces moments; j'entrepris de détruire par la ruse ces êtres trop petits et trop nombreux pour pouvoir être repoussés par la force; un pot vidé de sucres liquides me servit de piège; en un instant il se trouva tapissé de fourmis et pavé de points noirs qui se mouvaient à peine, tant les individus se pressaient au butin. Une terrine d'eau me servit d'océan pour noyer ce grand peuple; car pour le prisonnier, à qui les points de comparaison manquent, il n'est rien de petit dans tout ce qui cohabite avec lui. Mais que ce spectacle devint tout à coup





par les lois naturelles, égaré et je j'aurai découvert des lois analogues à celles de la création? Est-ce que, ouvert que l'insecte digère comme il a coup me condamner à laisser de alimentaire et à ne plus vivre insecte? Est-ce que, pour avoir vu un bienfaisant envers ses semblables, j'ai pour lui un sentiment plus grand pour mon semblable, même lorsqu'il fait du mal? Si je tirais ces conclusions analogie aussi incontestable, je moral des hommes, parce que je absurde des logiciens, et le plus insensé en délire.

Prenez, qui est morale en tout, parce qu'elle est morale en tout, n'a qu'une seule et unique mission : propager les espèces; et cette loi se trouve dans tous les caractères divers, selon que l'être est organisé. La morale, qui existe dans toutes les espèces, est le résultat immédiat de la nature; elle est un caractère de l'espèce, une autre caractéristique. Chaque espèce a ses mœurs vraies et immuables, elle ne peut que se dépouiller en entier, sans pouvoir arrêter la série de ses générations. Chaque espèce a reçu la mission d'enrichir la nature et de se multiplier, de se défendre, qui lui ressemblent; d'aimer et de se défendre, qui peuvent concourir à la reproduction. Toutes les autres espèces ont le droit de se sacrifier, si le sacrifice est une des nécessités de la mission que la nature leur a confiée. La nature a livré tous les hommes, comme l'homme à tous les siècles, vers l'une ou l'autre époque, serait contester ces vérités sans se condamner avec lui-même? Les reliques ne nous rappellent-elles pas que le monde est poussière, un peu de boue et du fumier, la pâture des vers? Ne seraient-elles de nous voir relever la comparaison? Étrange humilité et de l'orgueil, qui dans les deux cas, parce qu'on perd pour aller s'abîmer dans les effets; remonter jusqu'à la nature, cette créateur, et dans le sein de laquelle nous sommes, et qui, en s'arrêtant à un petit des rameaux de la création, est ainsi hors de portée de tous les regards, tourne à l'infini dans la même

4484. La morale est une loi immuable; elle est empreinte en lettres de feu dans notre organisation. Qui peut s'y soustraire n'est pas normal; il est à plaindre; il est sans patrie et sans mission; il n'a le caractère d'aucune espèce; il ne sait pas aimer et être bon; ses semblables l'évitent tout aussi bien que les êtres qui ne lui ressemblent pas; il fait peur, et il a peur, car il ne possède aucun goût qu'il puisse faire partager à un seul être de ce bas monde.

4485. L'être immoral apparaît, par anomalie, dans toutes les castes de la création, dans toutes les espèces animales et végétales. Nul être n'est moral que dans son espèce, car c'est là seul qu'il est appelé à remplir sa mission sacrée, qu'il peut croître et multiplier; et tout être créé raconte la gloire du Créateur par le même cantique, le cantique de l'amour, qui résume toute la loi et tous les prophètes. Le ridicule serait de confondre ensemble toutes les castes les plus éloignées; l'immoralité serait de confondre les plus rapprochées; la moralité consiste à favoriser l'accroissement et la propagation de l'espèce, avec l'intention de l'amener de plus en plus, et par tous les efforts possibles, vers la perfection que Dieu a placée pour but à l'intelligence dont il nous dota. Le cœur en harmonie avec l'esprit, le but avec les moyens, la volonté avec la puissance, c'est là la vertu du sage. Le libertin est celui qui veut avec l'esprit ce qu'il ne peut avec le cœur, celui qui trompe les autres en commençant par se tromper lui-même; le pervers est celui qui veut ce qu'il comprend être nuisible à son espèce; le fou est celui qui veut trop de choses à la fois, pour pouvoir en concevoir, en vouloir réellement une seule.

4486. Parmi tous les êtres créés, l'homme est celui qui a fait le plus de pas vers le but spécial que Dieu lui a proposé, et qui offre le plus de vertus et le plus d'anomalies; car c'est celui dont le cœur et dont l'esprit ont acquis une plus grande perfection.

4487. L'intelligence passe ensuite, par une série indéfinie de dégradations, d'une espèce dans une autre; et cette dégradation est inhérente à la dégradation des organes; l'être le plus intelligent ayant à sa disposition les organes les plus délicats, et l'organe le plus délicat étant le signe infaillible d'une intelligence plus active.

4488. L'homme ne saurait être scindé en diverses régions que par le scalpel. Il est, en qualité d'être organisé, une unité indivisible, et qui ne saurait perdre une seule de ses fractions, sans éprouver

une modification correspondante dans ses goûts et ses volontés. La pensée résultant de la combinaison des impressions avec les propensions, l'organe qui transmet les impressions ne saurait être supprimé, modifié ou altéré, sans que la pensée et la volonté ne se modifient. L'amputation d'un membre change le moral ; la suppression de quelques poils de la barbe modifie l'humeur ; et quelquefois l'on dirait que la force réside dans quelques cheveux de la tête. Pardon, pardon à ceux qui nous offensent ou qui ont failli ; leur tort n'est que le résultat d'un accident, dont ils sont la première victime ; le juge sans indulgence est plus coupable que l'accusé ; car le juge n'est, lui, victime que d'un accident, qui l'a placé sur le siège de la justice pénale.

4489. Unité de développement physique, unité de développement moral ; unité de fonctions,

unité d'intelli  
en général, c'  
pèce est une  
modifications  
tout entière  
semblable, c'  
avec la missio  
naissant. Cha  
lui est exclusi  
lement grand  
grand, comme  
créés ; partou  
partout il a re  
sance et de s  
amour sur la  
pas, en vous  
vent emporte,  
don de Dieu.

---

## QUATRIÈME PARTIE.

---

### ANALOGIE OU CHIMIE GÉNÉRALE (14).

---

is la seconde partie de cet ouvrage, poursuivi l'étude des corps organisés, du point de contact de la chimie avec la physique, pour arriver, par une série non interrompue de déductions et de faits, jusqu'au point de contact de la chimie organique avec la chimie inorganique. Dans la troisième partie, pour ainsi dire en sens inverse la démonstration nous sommes remonté de la molécule aux corps organisés, jusqu'à la structure de la cellule organisée, et de celle-ci jusqu'à l'infinité de la structure la plus compliquée, jusqu'au point de la création lui-même; hardiesse, qui, bien loin d'insulter à la Divinité, nous fait des mille attributions de la noble tâche que la Divinité nous a confiée, en nous léguant cette insatiable appétence du vrai, par laquelle l'homme se distingue de toutes les bêtes qui se meuvent sur la terre.

Les corps organisés ne se forment pas dans un creuset et en vase clos; ils ne se développent pas isolés dans l'espace. Ce ne sont que des formes qui, une fois sorties du néant, ne reviennent plus à rien dans la nature, et se suffisent à elles-mêmes. Un peu de carbone, d'oxygène, d'hydrogène et d'azote forme l'élément de toute la vie sur la terre en forme la base; la terre qui les porte, l'atmosphère qui les enveloppe, le soleil qui les nourrit, il s'en pénètre, il s'en agrandit, sous l'influence alternative des ténèbres et de la lumière qui vient du ciel, du froid et de la chaleur, du naturel et de l'artificiel. Tout enfin dans la nature court au perfectionnement de ces grands corps météorologiques, lois astronomiques, lois physiques, lois physiologiques; toutes en elles-mêmes, différentes par leurs méthodes d'observation, qui ne nous

permettent, à nous, faibles mortels, de n'étudier un sujet que successivement et par ses diverses faces, et qui s'appliquent à rendre le travail plus prompt et plus facile, en le distribuant par un plus grand nombre de fractionnements. Les sciences, avons-nous dit, ne diffèrent pas entre elles d'une autre manière; et il n'est pas le plus petit sujet d'étude, la plus petite molécule à décrire, qui ne condamne l'observateur philosophe à faire à chaque instant une excursion dans le domaine des sciences qui lui sont le moins familières; car il n'est pas une seule molécule de ce monde qui ne résume à elle seule le monde entier, et ne touche à l'un de ces phénomènes généraux que nous désignons sous le nom de lois.

4492. Le morcellement exagéré des sciences n'a jamais contribué qu'à engendrer des doctes sottises. Ce n'est pas à dire pour cela que l'homme qui se voue à l'étude de la nature soit condamné à être un homme universel; il faudrait que la nature l'eût condamné à vivre autant que tous les autres hommes ensemble; mais il faut que chaque travailleur ait le pouvoir de recourir successivement à toutes les sciences qui se trouvent en contact avec la face du sujet qu'il envisage d'une manière spéciale. Les institutions scientifiques d'un peuple ne devraient avoir pour but que de grouper les savants, de manière que chacun d'eux pût tour à tour faire converger, vers le sujet de ses études, les connaissances de tous les autres; c'est-à-dire qu'au lieu de conférer le droit de juger en dernier ressort les idées des autres, de s'affubler d'un habit ridicule et de ceindre une épée qui ne sort jamais du fourreau, nos institutions scientifiques ne devraient être que le cadre le plus méthodique de la distribution du travail, qui est la peine imposée à tous.



4493. Unité dans la science ! car l'unité est dans la nature ; c'est là le point qu'il nous reste à aborder. Nous procéderons d'une manière aussi concise que nous le permettent les bornes de cet ouvrage, et que le commande la simplicité sublime du sujet. Toute notre méthode résidera dans l'enchaînement des idées ; l'arbitraire ne résidera que dans le point de départ. Le point de départ, en effet, est toujours indiqué par le hasard (\*).

### § I. Réfutation de la théorie atomistique (788).

4494. Le mot *atome* date d'Épicure ; Lucrèce, son poétique traducteur, l'a vulgarisé. La chimie moderne l'a adopté comme le mot qui se prête le mieux à ses vues hypothétiques ; il signifie une molécule indivisible, la molécule d'un corps quelconque, telle qu'on la suppose, lorsqu'on est arrivé par la pensée aux dernières limites de la division. Les atomes de la théorie chimique diffèrent de ceux admis par Épicure, en ce qu'ils sont sphériques, et que ceux du philosophe grec étaient crochus ; mais les derniers venus, il faut l'avouer, ont fini par s'accrocher un peu au hasard comme les autres ; la théorie les a rendus un tant soit peu crochus.

4495. Elle a dit : « Deux gaz, mis en contact et mesurés à la même température et sous la même pression atmosphérique, se combinent entre eux en proportions définies, sous le rapport du poids et du volume. Soit, en effet, un volume de gaz oxygène (O, fig. 16, pl. 20) mis en contact avec deux fois le même volume d'hydrogène (HH) ; de la combinaison de ces deux gaz, sous l'influence de l'étincelle électrique, résultera une nouvelle substance, qui est l'eau : l'eau condensée en liquide est donc formée d'un volume d'oxygène et de deux volumes d'hydrogène. »

4496. « Mais si l'on pèse chacun de ces deux gaz séparément, on trouvera que le volume d'hydrogène sera, au même volume d'oxygène, dans le rapport de 1 : 16, ou de 6,24 : 100 ; c'est-à-dire que l'oxygène en gaz pèse 16 fois plus environ que l'hydrogène également gazeux. »

4497. Voilà l'expérience positive : voici l'induction qui a servi de base à la théorie.

4498. « La dilatation du gaz étant soumise à une loi uniforme, et tous les gaz se dilatant également de 0,00575 de leur volume, à chaque degré de température ; nous pouvons les considérer comme

étant tous composés du même nombre, sous le même volume. En sorte que, si l'atome d'oxygène O (fig. 16, pl. 20) renferme six fois le double volume d'hydrogène HH en mesure, »

4499. S'il en est ainsi, il est évident que le poids de l'atome de l'hydrogène sera, à l'égard de l'atome de l'oxygène, dans le même rapport que les volumes égaux de ces deux gaz. En sorte qu'en supposant arbitrairement le poids de l'atome de l'hydrogène égal à 1, le poids de l'atome de l'oxygène sera par conséquent égal à environ 16, et qu'en supposant, pour la simplicité du calcul, le poids de l'atome de l'oxygène égal à 100, le poids de l'atome de l'hydrogène sera égal à environ 6,24. S'il en est ainsi, nous pourrions considérer la molécule d'eau, comme étant formée par la réunion d'un atome d'oxygène et de deux atomes d'hydrogène ; la molécule des deux atomes d'hydrogène pesant 12,48, et l'atome d'oxygène 100.

4500. La théorie est fondée en ce cas, et dans quelques autres, sur une expérience positive et directe. Mais bien s'en faut que toutes les combinaisons chimiques soient capables de se présenter sous cette forme, et qu'on puisse obtenir directement les éléments de tous les composés, sous forme gazeuse. L'expérience abandonnant l'hypothèse, il a fallu avoir recours à un autre genre d'induction, afin d'évaluer et de mesurer le nombre d'atomes pour lequel chaque élément entre dans la combinaison, et le poids de l'atome de chacun d'eux. Un exemple nous suffira à faire prendre la marche de ces sortes de déterminations.

4501. Soit le poids de l'atome du soufre à déterminer. On a dit : Lorsqu'un métal sulfureux, le sulfure de fer par exemple, s'oxyde pour former un sel neutre, on observe que le soufre prend pour composer le sulfate, deux fois, et, pour composer le sulfite, trois fois autant d'oxygène que pour former l'oxyde. Voilà l'expérience directe. En supposant que l'atome du soufre prenne un atome d'oxygène, il est évident que dans le sulfite, l'atome de soufre prend deux atomes d'oxygène, et dans le sulfate trois atomes d'oxygène, et par conséquent la formule atomistique de l'acide sulfureux serait  $S + 2O$ , et celle de l'acide sulfurique  $S + 3O$  ; S étant le signe du soufre, et O celui de l'oxygène. Après avoir fondé la théorie sur le nombre des atomes sur une vue hypothétique, on a recours à une autre vue hypothétique pour déterminer le poids de l'atome du soufre. Cent parties en poids d'argent peuvent se

(\*) Le résumé des démonstrations qui vont suivre a été publié dans le journal *l'Expérience*, n° 19, pag. 297, 5 février 1838.

son poids d'oxygène, et avec 14,9 de soufre. Si nous admettons que ces deux marquent tout autant d'atomes, l'atome du soufre sera à celui de l'oxygène 14,9 : 7,5986, c'est-à-dire

des déterminations atomiques des gaz, on ne peut amener à l'état gazeux, les considérations semblables. Et d'ailleurs, dans ces formules, deux gaz, les rapports de nombre que l'on a avec l'hypothèse du nombre d'atomes en déduit. Le premier de ces rapports est positif et vrai ; l'autre est subordonné, il en est un signe de convenance, pas grandement sur la pratique, mais en erreur que l'esprit, et l'expérience, tôt évidente.

Une théorie de deux manières : la première consiste à trouver en déduisant de faits particuliers, qu'elle cherche à expliquer d'après elle-même, au contraire, laissant là les sciences, s'attache à renverser le raisonnement, que la théorie pêche par la base. La première manière porte l'esprit de la doctrine dans les applications ; les déductions ne sauraient faire défaut. Le lecteur voit bien, en lisant que la théorie n'explique pas tout ; mais il hésite à en conclure l'insuffisance dans tout ce qu'elle explique. Cette méthode est prompt et décisive : les faits, en renversant le raisonnement, elle a démontré sans réplique pas, car elle ne cherche pas ; l'absence de la difficulté, elle le tranche

sur lequel s'appuie la théorie, une fausse conséquence et une erreur.

Un principe fondamental, ainsi que nous l'avons vu, est que deux volumes remplis de gaz différents, renferment pourtant le même nombre d'atomes, lorsqu'ils restent soumis à la même température et à la même pression. Or, l'expérience de front toutes les lois convoque en sa faveur qu'une fort simple, qui est que tous les gaz se dilatent, au même degré de température. Cette loi ne se maintient pas dans les gaz ; et dans les degrés inférieurs, il est probable que l'observateur manque

d'instruments assez exacts pour apprécier les différences, qui semblent nulles, quand on est forcé d'opérer, comme en cette circonstance, sur de minimes quantités, et qui seraient certainement appréciables, si l'on opérait sur des quantités plus considérables. Ensuite, pourquoi deux substances seraient-elles admises comme égales entre elles, par le nombre de leurs éléments, parce qu'en ajoutant à chacune d'elles une même quantité, elles augmenteraient toutes les deux de la même fraction de leur volume ? Si vous ajoutez à deux corps la même quantité d'une force dilatante, si vous enfoncez, par exemple, le même coin entre les fibres de deux corps différents, vous accroîtrez le volume des deux d'une quantité égale à la fraction dont le volume du coin sera le dénominateur, par rapport au volume du corps dilaté ; mais il ne s'ensuivra rien moins que les deux corps possèdent la même densité, et le même nombre de parties constituantes.

4507. Nous le savons en physique, un corps est d'autant plus tassé, et possède un nombre de molécules intégrantes d'autant plus grand sous le même volume, que ses molécules sont plus pesantes ; par exemple, un volume rempli de grains du sable le plus fin, renfermerait beaucoup plus de grains que le même volume rempli de granules de graisse, du même diamètre que les grains de sable ; et tout à coup cette loi de la pesanteur disparaîtrait à l'égard des atomes à l'état de gaz, dont les plus pesants ne seraient pas plus tassés, que les moins pesants d'une autre espèce.

4508. Les atomes du même gaz peuvent indéfiniment occuper, sans changer de nombre, des volumes plus grands ou plus petits. Soit en effet le volume O (fig. 16, pl. 20), dans lequel je suppose qu'il existe six atomes de gaz oxygène. Si vous retirez le piston, jusqu'à augmenter la capacité du vase du double, en vertu des lois de l'équilibre des gaz, vous aurez fait que le volume qui auparavant renfermait six atomes n'en renfermera plus que trois. Si vous retirez le piston jusqu'à agrandir six fois davantage la capacité qui renferme les six atomes, il s'ensuivra que le volume qui, dans le principe, enfermait six atomes, n'en renfermera plus qu'un seul. La chaleur en dilatant les gaz produira le même résultat, en sorte que vous diminuerez le nombre des atomes d'un gaz en échauffant et en augmentant le volume, et vous augmenterez presque aussi indéfiniment le nombre des atomes du même gaz, en le comprimant ou en le refroidissant.

4509. Par quel mécanisme ces lois s'exécutent-



elles? Nécessairement par l'éloignement ou par le rapprochement des mêmes atomes, par la variation de la distance réciproque, à laquelle chacun d'eux est forcé de se placer, sous l'influence de la force qui comprime ou qui dilate. Or comment admettre que cette force agisse également sur les atomes plus pesants et sur les atomes moins pesants, sur le plus et sur le moins? Si les atomes du même gaz peuvent varier de distance, sous l'influence des variations atmosphériques, comment ne pas admettre que, sous l'influence des pesanteurs spécifiques, les atomes de ce gaz peuvent être plus rapprochés et par tant plus nombreux, sous le même volume, que les atomes d'un autre gaz?

4310. Poursuivons l'étude du mécanisme de la dilatation. La chaleur, avons-nous dit, dilate les gaz, et par conséquent elle augmente la distance respective de leurs atomes; si nous cherchons à nous faire une idée de ce mécanisme avec le secours de nos yeux, voici ce qui se passe. Si vous jetez une goutte d'eau (a) sur une lame de fer rougie au feu (b b, fig. 17, pl. 20), on voit cette goutte tourner sur son axe avec une rapidité incommensurable, en se tenant à distance de la lame, dont elle se rapproche peu à peu par le refroidissement, et sur laquelle elle vient s'aplatir et s'étendre, après le refroidissement complet. Si vous chauffez encore au rouge la lame de fer, ce qui restera de la gouttelette d'eau s'en écartera encore, en reprenant la forme d'une sphère, et en tournant rapidement sur son axe; si l'on continue cette alternative de chauffements et de refroidissements, la gouttelette finira par disparaître en vapeurs. Décomposons ce phénomène par l'analogie.

4311. Quelle est la matière qui tient la gouttelette d'eau à distance, pendant que le fer est en ignition? la chaleur, ou, si vous voulez, le calorique. Quelle est la puissance qui fait tourner, avec une telle rapidité, la gouttelette sur son axe? l'émission du calorique. Mais si vous jetez une petite molécule quelconque (c) sur la gouttelette qui tourne, la molécule en est repoussée au loin sans l'avoir touchée; elle est lancée, comme le sont les projectiles, dans la direction indiquée par la flèche. Si vous placez, sur la même lame de fer encore rouge, une autre gouttelette de même calibre environ que la première (a', pl. 17), celle-ci tournera aussi sur son axe, mais se tenant à distance de l'autre, et ne se confondant jamais avec elle, tant que la plaque de fer ne refroidira pas.

4312. La d'une at-  
douée de  
de les teni  
même qua  
atmosphèr  
chaleur op  
conque, à  
siquement  
puisque la  
lité, et no

4313. M  
la gouttele  
le faire qu  
pale, d'un  
les autres  
finiraient t  
en tourna  
à distance  
(fig. 18, pl  
venues à  
égales entr  
cules aque  
devenu tel  
percevoir,  
de conditio  
vapeurs qu  
manence.

alors tout  
et de même  
tance les  
calorique  
et le calorif  
lieu, et se  
libre, unil  
envelopper  
isolantes, c  
uns des au

4314. Si  
est une fois  
sèdent, to  
couches de  
molécules  
ci conserv  
par conséq  
enveloppan  
sera un g  
Mais que l  
molécules  
moins épai  
pées les mo  
aqueux se  
ambiant, c

et à l'égard de la gouttelette aqueuse : les molécules de l'atmosphère ambiante sont au milieu aqueux une somme de calantes telle, que toutes les molécules du milieu se trouvent enfin enveloppées d'une couche de même épaisseur ; et une fois ce point, elles se tiendront toutes en repos.

Or, que-là elles tourneront toutes sur elles-mêmes, attirées et attirant tour à tour.

Et que l'équilibre ne sera pas établi, si on a un corps froid et un corps chaud, si l'un perd de son calorique, et un corps acquiert de nouvelles quantités ; un flux et un reflux d'échange de température, un rayonnement de calorique ; nous dirons que de ces corps l'un est chaud et l'autre froid. L'équilibre sera rétabli entre les deux, nous dirons que le calorique est *latent*. Mais ce calorique ne l'est jamais que d'une manière relative ; il devient rayonnant, dès que vous le mettez en contact avec un autre corps sortant d'une autre température ; le calorique se dissout dans ce troisième, et se répare par les molécules, jusqu'à ce qu'entre les deux et ces trois ordres de corps, l'équilibre soit de nouveau d'une manière commune de suite à l'infini. La calorique diffère donc par aucune propriété du rayonnant ; de même que l'eau qui s'est évaporée et qui est arrivée au repos par elle-même ne diffère pas de l'eau qui suit la surface vers un fluide d'une autre densité. Le calorique latent n'est que le calorique distribué entre toutes les molécules d'un corps ; c'est le calorique en repos, et le tant que rien ne vient déranger

et nous avons vu que le calorique est celui qui tient à distance les molécules propres ; le calorique est donc la substance qui tient à distance les molécules qui ne sont pas enveloppées. Tout corps en possession donc de molécules enveloppées d'une couche de calorique égale en épaisseur à la molécule est enveloppée d'une couche isolante de chaleur.

La densité d'un corps dérive donc de la densité de la couche isolante ; un corps plus dense que l'autre sous le même volume, n'est que celui dont les molécules sont enveloppées d'une couche isolante de moindre épaisseur que l'autre, et qui par tant renferme plus d'atomes

que l'autre, sous le même volume. Donc les atomes de tous les corps sont égaux en poids et en volume propre ; et les corps ne diffèrent entre eux que par l'épaisseur de la couche de calorique qui tient leurs atomes respectifs à distance. La conséquence, toute rigoureuse qu'elle soit, est si neuve, que, pour que les esprits habitués aux théories anciennes se familiarisent avec elle, il est besoin de l'appuyer sur le rapprochement des faits. Supposons deux capacités égales, l'une remplie d'un gaz pesant 6, et l'autre remplie d'un gaz pesant 100 ; je dis que le premier ne diffère du second que parce que ses molécules, supposées incommensurables comme celles de l'autre, sont tenues à distance par des couches isolantes, d'une épaisseur telle, que la sphère qui en résulte, est à la sphère du second dans le rapport de  $\frac{6}{100}$  à  $\frac{1}{100}$  du volume qui sert de mesure commune ; en sorte que la distance, qui séparera les molécules entre elles, chez la première substance, sera égale au diamètre d'une sphère qui aurait en volume  $\frac{6}{100}$  du volume étalon, c'est-à-dire égale à la racine cubique de  $\frac{6}{100} \times 2$ , et que les molécules de la seconde substance seront distantes entre elles d'un espace égal au diamètre d'une sphère qui aurait en volume le  $\frac{1}{100}$  du volume étalon, c'est-à-dire égal à la racine cubique de  $\frac{1}{100} \times 2$ . Mais cette différence respective n'est pas tellement inhérente à la nature des deux corps, que nous ne puissions la faire disparaître par des moyens mécaniques, et que nous ne puissions amener à  $\frac{6}{100}$  le volume de la sphère de  $\frac{1}{100}$  et *vice versa*.

En effet, si je comprime la substance qui pèse 6 jusqu'à réduire son volume au seizième du volume primitif, je l'aurai rendue seize fois plus pesante ; et si, dans cet état, je la pèse comparativement avec un seizième du volume rempli par l'autre corps, je trouverai le même poids aux deux mêmes volumes. Sous le rapport du poids, les deux corps seront devenus égaux. Mais comment suis-je parvenu à rétablir l'égalité ? ce n'est certainement pas en ajoutant un seul atome ou en soustrayant un seul ; le nombre des atomes est resté partout le même ; donc je les ai seulement rapprochés ; donc j'ai seulement diminué la distance qui les séparait dans la substance la moins pesante ; j'ai, pour ainsi dire, exprimé et fait sortir au dehors cette distance.

4519. Si, d'un autre côté, je veux rendre l'autre substance aussi légère que celle qui ne pèse que  $\frac{6}{100}$ , je n'aurai qu'à retirer le piston jusqu'à agrandir l'espace qu'elle occupe, de seize fois sa capacité, le volume de la substance qui pèse 6 restant le même ou égal à 1; et dès ce moment, le seizième du volume de celle-là pèsera autant que le volume total de l'autre; la substance aura diminué de seize fois de son poids, sans perdre un seul de ses atomes, mais seulement parce que nous aurons fait entrer, pour ainsi dire, un espace seize fois plus grand entre chacun de ses atomes. Nous avons espacé dans ce second cas, rapproché dans le premier; ce qui, d'après la théorie ci-dessus, n'a pu avoir lieu sans faire entrer du calorique dans le second cas, et sans en faire sortir dans le premier. Or voyez comme tout concorde dans cette théorie; les prévisions avec les résultats, les faits avec les hypothèses qui les supposent. Lorsque vous comprimez un corps quelconque, vous en dégagerez de la chaleur d'une manière appréciable aux instruments thermoscopiques; lorsque vous retirez le piston qui comprime un gaz, vous enlevez de la chaleur aux corps ambiants, vous refroidissez tout ce qui entoure l'instrument aspirant, d'une manière également appréciable.

En conséquence, si l'on dilate O (fig. 19, pl. 20), de manière que la substance occupe seize fois le volume de la substance H, chaque seizième de ce nouveau volume pèsera autant que le volume H. Si l'on comprime la substance H jusqu'à la réduire à un volume seize fois moindre; sous ce nouveau volume, elle pèsera autant que le seizième du volume primitif de O. En désignant donc par  $a$  la cause qui dilate les atomes O et H des deux gaz et les tient à distance, nous aurons nécessairement  $O + a = H - a$ , c'est-à-dire  $O = H$ ; en d'autres termes, l'atome de O égale en poids et en volume l'atome de H, et les deux genres d'atomes ne diffèrent entre eux, que par le nombre de couches isolantes, qui les enveloppent et les espacent.

4520. Donc les pesanteurs spécifiques des gaz et de tous les corps, sous quelque forme qu'ils s'offrent à notre vue, indiqueront, non pas les rapports de poids des atomes qui les composent, mais les rapports du nombre des atomes qui existent sous le volume observé. Si donc, sous le

même volume, une substance pèse 16 et l'autre 1, il me sera démontré, non pas que le rapport de l'atome de l'une soit à celui de l'autre dans le rapport de 16 à 1, mais que le nombre de couches isolantes des deux est dans ce rapport; en sorte que l'espace qui ne contiendrait que 1 atome de l'une contiendrait 16 de l'autre; que partant l'atome de l'une formerait un volume 16 fois plus grand que la couche enveloppante quelconque de seize de l'autre, l'atome à lui-même posé incommensurable.

4521. Qu'arriverait-il, si la nature avait disposé nos moyens de compression de refroidissement, capables de dépouiller les atomes d'une substance, de couches isolantes qui les tiennent à une égale distance des autres? Évidemment nous parviendrions à faire passer la substance par toutes les formes spécifiques des autres corps qui existent dans la nature; c'est-à-dire que nous pourrions amener la substance dite actuellement gazeuse, qui est la plus légère de la couche atmosphérique actuelle, nous pourrions la rendre la plus pesante, la plus pesante substance actuellement la plus pesante aurait en même temps la dureté, la couleur, la fusibilité, le poli, enfin tous les caractères de la platine à nos yeux; l'hydrogène serait devenu platine à nos yeux; nos réactifs; et pour lui rendre la forme gazeuse, il faudrait lui restituer autant de dégagement de chaleur que nous en produisons pour fondre le platine; et pour rendre cet état gazeux, il nous faudrait en ajouter autant qu'il serait nécessaire d'en produire actuellement pour faire passer le platine fusible à l'état gazeux.

4522. Cette considération rigoureuse déduite du principe, sera présentée sous une forme plus favorable encore, si on l'applique à l'eau. Prenons l'eau à l'état de vapeur, comprimons ainsi que par le refroidissement nous l'amènerons à se condenser en li-  
quide, occupant un moindre volume, en acquies-  
sant une plus grande pesanteur. Mais que le froid  
l'oppression le vase devienne plus intense, et  
qu'une plus grande somme de chaleur  
soustraite à ses atomes, ceux-ci se rappro-  
chent de plus en plus (\*). Si le passage du chaud  
est brusque et rapide, l'eau se solidifie au  
point de ne pouvoir être rompue que par

(\*) On a reconnu qu'à 4° au-dessus de zéro, l'eau commence à se dilater, au lieu de continuer à se condenser. Ce phénomène n'est point en opposition avec ce que nous avan-

çons ici. Il tient seulement à une circonstance de la compression qui commence, circonstance que nous expliquerons plus tard.

ire pour entamer des blocs de granit. Plus sera intense, et plus la dureté et la pesanteur du bloc solidifié seront grandes, plus il faudra une température pour lui rendre sa liquidité. Continuons cette progression, en supposant que le décroissement de calorique continue dans l'atmosphère ambiante, et nous arriverons à un point où l'eau aura acquis une certaine densité, la fusibilité, la pesanteur, l'opacité et même métallique du plomb. En sorte que nous étions permis de lui conserver tous ces caractères au milieu de nos collections, rien ne nous empêcherait de la distinguer du plomb des catalogues.

Mais si cette hypothèse d'un froid propre réalisait pour l'eau, elle se réaliserait tout et dans la même proportion, pour tous les autres corps actuellement existants dans la nature; le froid continuerait à augmenter sa dureté et sa solidité, dans la même proportion que l'eau augmente à l'intensité de ces deux ordres de ses propriétés; la même cause qui soustrairait à l'eau la faculté donnée de calorique, devant nécessairement soustraire la même quantité au plomb; et que les différences caractéristiques continuent à se soutenir, parmi les corps actuellement existants, soit en descendant vers les degrés les plus bas du thermomètre, soit en montant vers les degrés les plus élevés.

« Ainsi l'hypothèse que nous venons de tra-  
 « démonstration, ne se réalisera pas sous  
 « eux, dans la constitution atmosphérique  
 « e, et avec nos procédés si grossiers et  
 « truments si bornés de nos laboratoires ; et  
 « sifications se maintiendront, tant que se  
 « endra la constitution atmosphérique ; mais  
 « évident aussi qu'elles ne datent que du  
 « nt où notre globe s'est constitué tel qu'il est.

5. Si la matière est une, et qu'elle ne con-  
à nos yeux les innombrables différences  
raçtèrisent les innombrables corps dont  
sommés entourés, qu'en ce que le même  
chez les uns s'est entouré de plus ou  
de couches isolantes que chez les autres;  
que ces différences caractéristiques se soient  
es à l'instant même de cette constitution;  
près comme dans un coup de feu de nos  
eaux, les molécules du même métal se  
gent la chaleur en raison inverse de la dis-  
du foyer; et la durée de cette répartition  
aleur est en raison de la différence de tem-  
re du métal et de l'atmosphère ambiante.  
rée de nos classifications, fondée sur l'état

actuel de notre constitution atmosphérique, sera aussi en raison de l'atmosphère immense qui enveloppe notre petit point terreux.

## § II. Effets physiques de la distribution de la chaleur autour des atomes.

4526. La chaleur remplit l'espace : océan immense dans lequel les globes et les atomes se meuvent ; éther impondérable à nos balances qui ne pèsent que ce qui gravite vers notre globe, et ne sauraient mesurer ce qui ne gravite nulle part ; fluide générateur de tous les fluides , et par conséquent dont la répartition invisible suit les mêmes lois qui régissent les fluides visibles , c'est-à-dire qui tend à l'équilibre , et, par l'équilibre. au repos.

4527. Supposons deux atomes, dont l'un A (pl. 20, fig. 20) soit enveloppé de trois couches isolantes de calorique, et l'autre d'une seulement. Le calorique de l'atome A tendra à se mettre en équilibre avec le calorique de l'atome B, à se distribuer entre les deux, de manière que les deux atomes soient tenus à une égale distance, et des limites de l'espace qui les emprisonne, et du point de contact de leurs deux atmosphères. Le calorique de l'atome A se distribuera donc autour de l'atmosphère de calorique de l'atome B. Si ces deux atomes se trouvaient libres dans l'espace, et que leurs mouvements pussent être sensibles à la vue, on remarquerait l'atome B tournant et sur lui-même et autour de l'axe de la sphère de l'atome A, déroulant, à son profit, à chaque révolution, pour ainsi dire, une bande extérieure de la couche de celui-ci; jusqu'à ce que l'un n'ayant plus aucune quantité à céder ni l'autre à recevoir, les deux atomes égaux en volume ou enveloppés chacun de deux couches d'égal volume et tenus à une égale distance, se trouvassent condamnés à un repos éternel, s'il ne surgissait pas d'ailleurs une nouvelle cause de mouvement. Mais que tout à coup un troisième atome C (fig. 21, pl. 20) enveloppé de cinq couches de calorique arrive au contact des deux sphères en repos, l'équilibre tendant à s'établir de nouveau entre les trois atomes, les deux atomes A et B se mettent en mouvement, autour de l'axe de la plus grande sphère C, s'enveloppant d'une couche de calorique de plus chacun, jusqu'à ce que les trois atomes A, B et C aient tous une enveloppe de trois couches isolantes; à cet instant, équilibre, repos et égalité de distance; les trois lignes qui joindront les centres des trois sphères formant un triangle équilatéral. Ce repos fera de nouveau place au mouvement,



si ce système de trois se trouve à la rencontre d'un atome enveloppé d'un plus grand nombre de couches enveloppantes; dès ce moment il tournera dans l'orbite de cet atome, de ce monde nouveau venu; et ainsi de suite à l'infini.

4528. Le corps le plus riche en couches de calorique, c'est-à-dire le plus chaud, entraînera de la sorte dans son orbite le corps le moins chaud. Telle est la traduction de l'hypothèse en langage classique. Or que les corps inégalement chauffés s'attirent mutuellement, l'expérience suivante le démontrera d'une manière péremptoire. Soit une aiguille de paille (105) suspendue par un fil de cocon à la voûte d'une cloche de verre; si à chaque extrémité on insère une épingle à insecte, c'est-à-dire une épingle en laiton très-légère, la tête en dehors, de manière que l'aiguille de paille soit tenue parfaitement horizontale; si ensuite, lorsque l'aiguille est au repos, on approche de la tête de l'une des épingles, un corps en ignition, l'extrémité d'une tige de fer rougie au feu, on verra bientôt l'extrémité de l'aiguille s'avancer vers l'extrémité de la tige de fer, et si l'on recule celle-ci à mesure que l'autre avance, on pourra faire parcourir, à l'extrémité de l'aiguille de paille, aussi longtemps la circonférence de la cloche, que l'intensité de la chaleur se maintiendra dans la tige de fer. Si, pendant que l'aiguille obéit au mouvement qu'on lui aura ainsi imprimé, on passe l'extrémité de la tige de fer rougie de l'autre côté de la tête d'épingle, en la suivant de près sans la toucher, on remarquera bientôt un ralentissement notable dans la marche de l'aiguille; et, au bout de quelques secondes, on verra la tête d'épingle rebrousser chemin, pour se diriger de nouveau vers l'extrémité de la tige; et alors on n'aura qu'à faire rebrousser chemin à l'extrémité de la tige, pour attirer l'aiguille dans ce sens. On pourra de cette manière faire changer plusieurs fois de direction à l'aiguille, et se convaincre qu'elle obéit non à des courants d'air déterminés par la présence du fer chaud, mais bien à une attraction spéciale à la chaleur elle-même. Que si la masse de fer rougie est assez considérable pour vaincre la résistance du contre-poids de l'aiguille en plaçant l'extrémité de la tige sous l'aiguille, on verra celle-ci s'abaisser d'une manière sensible, pour s'approcher de la tige.

4529. Ces mouvements seraient plus rapides, si l'aiguille se composait d'aiguilles d'acier même non aimantées; mais nous avons voulu éviter tout ce qui pourrait présenter la moindre analo-

gie avec les phénomènes spéciaux à l'ancienne théorie de l'aimantation.

4530. Si vous placez, près d'une sphère rouge au feu, une sphère aussi petite que possible d'un métal quelconque, suspendue à un fil, ou mobile sur un pivot, et que vous mettiez en mouvement la grande sphère, vous verrez pivoter la petite dans le sens opposé.

4531. Il est évident que, si vous remplacez la tige de fer rougie au feu, par une tige de glace, et que vous veniez à procéder comme ci-dessus (4528), l'aiguille suivrait les mouvements de la tige de glace, comme elle a suivi les mouvements de la tige de fer rougie au feu. Car, dans un cas d'attraction mutuelle, c'est le corps mobile, quel qu'il soit, qui suit le corps immobile; et dans les deux cas c'est toujours l'aiguille qui est mobile; seulement dans l'un elle joue le rôle de corps froid, et dans l'autre celui de corps chaud.

4532. On pourra se faire une idée plus pittoresque encore de la manière par laquelle une sphère liquide attire à elle et enveloppe de ses couches les corps ambiants; on n'aura qu'à observer une gouttelette d'eau jetée sur la poussière, on verra tout à coup les molécules poudreuses s'attacher à la surface de la sphère, et s'avancer, en tantonoyant sur sa surface, et en suivant l'orbite de la sphère. Le centre de la sphère principale est alors pour ainsi dire le centre d'un système planétaire commençant.

4533. Cette observation ne doit être acceptée que comme une image fort grossière et fort imparfaite du phénomène, à cause des milliers de perturbations qui s'opposent à sa régularité.

4534. Tant que l'atome A s'enveloppera des couches isolantes de l'atome B, il se rapprochera de ce dernier; mais si, après que le partage sera achevé, il leur arrive à tous les deux, d'une même source, une nouvelle quantité de calorique qui se répande par égale part autour des deux, ils sembleront s'éloigner et se repousser mutuellement, en agrandissant respectivement leur sphère enveloppante, et en augmentant l'espace qui les sépare l'un de l'autre. Que si un troisième corps vient les dépouiller, à son profit, d'une quantité quelconque de la couche qui les enveloppe, ils paraîtront nécessairement se rapprocher et s'attirer mutuellement.

4535. Toute couche isolante s'arrange en sphère autour d'un atome; mais comme elle est élastique elle a la propriété de se mouler, pour ainsi dire, sur les limites des capacités qui l'emprisonnent et la compriment, tant que le volume de la

gal au sien ; mais dès que l'espace devient trop étroit , la compression sphère isolante d'une quantité de e à la différence des deux volumes ; s superflues s'échappent au dehors , rtir sur les corps ambiants , qui se ant. La compression a dégagé ainsi Mais si la compression s'exerce sur à la fois , les atomes ainsi dépouillés ont de toute la quantité qu'ils auront : rapprochement sera indéfini si la est indéfinie ; la substance totale se se condensera alors indéfiniment. du marteau ( le choc n'est qu'une ressions subites ), la lame de cuivre orique et rapproche ses molécules. indéfiniment de densité , et diminue de volume , en se *refroidissant* ").

onçoit de la sorte que les nombres, ous désignons les rapports de pe- corps de la nature , que leur densité, ne sauraient être considérés que ression de la circonstance dans rps s'est trouvé placé pendant l'ex- ion comme un caractère invariable- à la constitution spécifique de chacun onçoit que le cuivre battu pendant re , toutes choses égales d'ailleurs , ité bien moins grande que le même cuivre battu pendant une heure ; oit aussi qu'à la longue, le cuivre trait sa pesanteur spécifique , aux tmosphère dont il serait enveloppé. es qu'on remarque entre les résultats les divers auteurs , sur la densité nre de corps , ne proviennent pas océdé expérimental et des circon- oires de la manipulation ; et il n'est nature deux fragments du même sèdent exactement la même pesan-

teur spécifique , s'ils proviennent surtout de deux localités différentes. Les gaz eux-mêmes et les vapeurs présenteront , sous ce rapport , des diffé- rences énormes , selon que l'observation aura duré plus ou moins longtemps , et que les varia- tions de la température auront été plus brusques et plus fréquentes , ce qui peut avoir lieu à l'insu de l'observateur.

4557. En conséquence , la densité d'un corps quelconque sera en raison inverse du nombre de couches de même volume dont s'envelopperont ses atomes , le même corps pouvant prendre suc- cessivement la densité de tous les autres corps connus , en augmentant successivement le nom- bre de ses couches , et il passera de l'état solide à l'état liquide , de l'état liquide à l'état de va- peurs , à mesure qu'il acquerra assez de couches enveloppantes pour apparaître , à nos moyens actuels d'observation , sous ces deux dernières formes ; dans tous ces cas , les atomes se trou- vant distants entre eux d'un espace égal au dia- mètre de leur sphère enveloppante , c'est-à-dire d'un espace égal à la racine cubique de deux fois le volume de la sphère. Le volume de la sphère sera donc en raison inverse de la pesanteur donnée par l'expérience. En supposant , par exemple , que le poids de l'hydrogène soit 1 , et celui du platine 254,676 , le volume de la couche isolante de l'a- tome d'hydrogène sera 254,676 , le volume de la couche isolante de l'atome du platine étant 1. Les atomes d'hydrogène , dans une masse d'hydrogène , seront donc distants entre eux d'un espace égal à  $\sqrt[3]{469,3523} = 77$  environ , et les atomes d'une masse de platine seront distants entre eux d'un espace égal à  $\sqrt[3]{13}$ . Le tableau suivant rendra plus saillants ces rapports de densité et de vo- lume , entre les atomes d'un certain nombre de corps simples , en adoptant pour base du calcul les chiffres classiques de leur pesanteur spécifique.

ssion de se *refroidir* appliquée à un corps qui hauffer , paraîtra contradictoire au premier goureuse , dès qu'on s'est fait une idée exacte

du principe ; nous y reviendrons , au sujet des impressions per- çues par nos sens.





égal à 1 seulement ; ou 225,490 ou 174,139 atomes de mercure ; ou 8 de fer ; ou 11,185 atomes d'eau , d'oxygène ; ou 14 atomes d'azote. à concevoir de la même manière le l'hydrogène acquit la liquidité de fait que son atome se dépouillât de ses couches de calorique , et per- u volume de sa sphère enveloppante. ions avoir à notre disposition un isser la température ambiante du l'hydrogène , à un degré capable de ie aussi grande masse de calorique à compression nous permet de réaliser ie, ainsi que le contact prolongé d'un he isolante moins volumineuse. Dans is, nous expulsions le calorique ; dans alorique se répartit , en vertu des lois , et l'hydrogène s'en dépouille au pro- avec lesquels il se trouve en contact.

#### *rie pondérale des combinaisons chimiques.*

atomes étant tous égaux en poids et dans une combinaison quelconque , le leur nombre seront indiqués par de poids. Si , par exemple, l'analyse e , dans une combinaison binaire 18, l'un des deux éléments rentre l'autre pour 12,48, le nombre d'a- mier sera au nombre d'atomes du 0 : 12,48 ; ou bien , en simplifiant les 3 : 1. Dans la composition de l'eau, es rapports , le nombre des atomes t donc 8, pour 1 atome d'hydrogène. ombre des atomes déterminé , cher- is représenter la disposition qu'ils ter, pour se grouper en une com- ble et régulière. La combinaison résultat définitif de l'échange des alorique, entre deux ou plusieurs mes qui , auparavant, étaient enve- rères isolantes d'inégal diamètre ; la est dès lors synonyme de l'équilibre Mais nous avons vu , et cela doit pa- nt au simple énoncé , que le méca- échange de calorique s'opère à la mouvements planétaires, l'atome le i couches isolantes faisant mouvoir, n centre , les atomes qui s'enrichis- sents , et le dépouillent pour arriver égalité. C'est donc le plus riche qui i centre de la combinaison , pendant,

et par conséquent après ; les autres tournant au- tour de lui comme tout autant de satellites , jus- qu'au repos parfait , qui les surprendra tous dans la même disposition ; car le repos n'est ni une transformation ni un changement de disposition. Toutes les fois donc que le calcul m'aura amené à trouver que telle combinaison offre, dans le nombre des atomes , le rapport de 1 :  $x$ , l'atome unique devra être admis comme étant placé au centre, et les atomes  $x$  comme étant rangés au- tour de lui.

4542. Appliquons ce résultat théorique à la combinaison de l'oxygène et de l'hydrogène en eau. Nous avons vu (4537) que , toutes choses égales d'ailleurs, l'atome d'hydrogène est enve- loppé d'une couche isolante d'un volume égal à 254,676 , tandis que l'atome de l'oxygène n'est enveloppé que d'une couche isolante d'un volume égal à 14,650 ; que le volume de la sphère du premier est au volume de la sphère du second , dans le rapport de 16 à 1. Lorsque les deux gaz seront mêlés ensemble, c'est l'atome d'hydrogène qui attirera les atomes d'oxygène , qui sera le centre planétaire, dont les atomes d'oxygène seront les satellites (4527) ; le nombre de ceux-ci me sera fourni par l'expérience pondérale , qui l'élève à 8 ; c'est-à-dire que le repos est arrivé , que l'équilibre s'est trouvé rétabli, que la com- binaison enfin a été parachevée, quand l'atome d'hydrogène a eu cédé, aux atomes d'oxygène , assez de couches enveloppantes par égale part , pour que 8 de ces derniers se rangent autour du sien. Dans ce cas , la molécule aqueuse, si notre vue était assez subtile pour aborder un infiniment petit, la molécule aqueuse se présenterait avec la structure cristallographique de la fig. 22, pl. 20. Ou bien, il pourrait se faire qu'en vertu des lois de l'équilibre , les 8 atomes d'oxygène jouissent de la propriété de dépouiller l'hydrogène de toutes les couches isolantes, qu'ils pourraient s'approprier jusqu'à parfaite égalité entre eux, jusqu'à ce qu'ils arrivassent au contact les uns des autres, et, dans ce cas, la forme cristallographique de la molécule composée serait celle de la fig. 23, pl. 20 ; ou l'atome d'hydrogène serait tenu emprisonné, dans l'espace compris entre 8 atomes d'égal vo- lume , et se touchant entre eux par trois points équidistants de leur surface.

4543. Dans ce cas, la combinaison des deux ordres d'atomes ne serait durable, qu'autant qu'un troisième corps ne s'introduirait pas dans le mélange ; car alors la nécessité d'une nouvelle répartition de calorique ne manquerait pas de

troubler cet équilibre, de déranger cet appareil, et de produire des combinaisons nouvelles.

4544. Il n'en serait plus de même, si le calorique, au lieu de se répartir ainsi, venait, par une cause quelconque, non-seulement envelopper chaque atome de ce mélange, mais encore tout le système lui-même, en se répandant autour de la molécule, comme autour d'un atome seul. La molécule jouerait, dès lors, par rapport à toutes les substances qui désormais seraient dans le cas d'arriver à son contact, le rôle d'un atome simple. L'hydrogène et ses 8 atomes d'oxygène seraient, dès ce moment, transformés en molécule susceptible de devenir liquide, en molécule d'eau.

4545. La compression produit ce rapprochement intime; la blquette électrique aussi, qui ne procède en ce cas que par l'effet de la compression et de la violence du choc. La compression rapproche entre eux les éléments de ce système planétaire; elle force à la vérité une quantité de couches enveloppantes à s'échapper au dehors; mais elle amène la portion qui reste, à se distribuer en atmosphère générale, autour de chaque système de même nom, et à donner à chaque molécule les habitudes d'un atome simple, pour se comporter, avec les molécules d'un autre ordre de substances et pour former des combinaisons du second ordre, de la manière dont les atomes de nom contraire se comportent entre eux, pour former des molécules du premier ordre.

4546. OXYDES ET ACIDES. — Que l'on soumette à l'action de l'air, une masse de plomb liquéfiée par le feu; on en verra bientôt la superficie jaunir, devenir pulvérulente; il se produira une combinaison de plomb et d'oxygène, un oxyde de plomb. L'oxygène, dans la formation de cette combinaison, doit fournir l'atome central; car la sphère de calorique qui l'enveloppe a un volume de 14,635, le volume de l'atome de plomb à la même température n'étant que 1,84; et la quantité dont l'augmente la chaleur artificielle, augmentant proportionnellement le volume de l'atome d'oxygène ambiant. Les atomes de plomb se rangeront donc comme tout autant de satellites autour de l'atome central d'oxygène; à la faveur de la constance artificielle de la température ambiante, l'atome central pourra communiquer, aux atomes satellites, une quantité de ses couches de calorique telle, qu'il s'établisse entre eux tous une parfaite égalité de volume; et lorsque le refroidissement viendra surprendre ce système, et enlever une quantité égale de calorique à tous ses éléments, il se trou-

vera que l'atome d'oxygène sera enveloppé de douze atomes de plomb, nombre de sphères qui peuvent se ranger autour d'une autre d'égal diamètre, comme on le voit sur la pl. 20, qui représente une calotte du système. L'expérience de nos laboratoires nous apprend que pour les rapports de l'oxyde de plomb, 1600 d'oxygène et 1294,498 de plomb; en retranchant le dernier nombre 94,498, pour les raisons qu'expliquerons ci-dessous, nous aurons 1199,999 de plomb, pour 1 atome d'oxygène, qui sera au centre du système.

4547. Il en est tout autrement à l'égard des acides; c'est l'oxygène qui fournit les satellites, et le plomb l'atome central. En effet, en appliquant le calcul de la théorie pondérale (4540) à l'acide carbonique, qui, d'après les analyses les plus exactes, paraît se composer en poids, de 3 de carbone et de 200 d'oxygène, on arrive au rapport :: 1 de carbone : à 5 d'oxygène; et le système affecterait donc la forme de la pl. 20.

4548. En conséquence, dans les acides, l'oxygène occuperait la circonférence du système; le plomb, les oxydes, au contraire, le centre.

4549. Mais il est une circonstance, qu'on ne doit pas capable de masquer la simplicité de ces rapports, et qui pourtant n'en sera que la continuation; elle a été totalement négligée par les auteurs de la théorie atomistique, quoiqu'il soit impossible de faire la moindre exception, sans être forcé d'en apprécier l'importance; je veux parler de la dissolution des radicaux, dans une combinaison acide ou alcaline, et par conséquent dans sa propre combinaison avec l'oxygène. Nous savons en effet, par l'expérience, que l'acide sulfurique peut dissoudre le chlore, etc.; que l'acide hydrochlorique et l'acide nitrique peuvent dissoudre des quantités appréciables de soufre. Pourquoi se refuse-t-on à admettre que l'acide sulfurique puisse dissoudre une certaine quantité de soufre? Si cela n'est évident que la dissolution prendra des formes différentes, en raison des proportions finies du mélange; et si, sans tenir compte du mode selon lequel le soufre surajouté existe dans la solution, nous cherchons à évaluer ponctuellement les quantités respectives de soufre et d'oxygène qui la forment, nous serons exposés à trouver autant d'acides divers de même radical, que de quantités de soufre en dissolution sera plus ou moins décomposable. Aussi sous ce rapport, le nombre des acides ayant le soufre pour radical nous

le chiffre auquel on s'est arrêté n'étant sur des points de repos purement arbitraires, nous sommes autorisés à croire même impossible d'obtenir l'acide sulfurique fleur de soufre en dissolution.

En effet, exposez au feu, dans un matras plein d'acide sulfurique le plus pur, un peu de soufre; celui-ci fondra d'abord sans se mêler à l'acide; il deviendra rouge rose, en formant une lentille biconvexe au milieu du fond du matras, et analogue à la lentille transparente de grenat; l'acide des vapeurs sulfureuses et suffocantes, l'on faisait fondre le soufre tout seul. Le refroidissement la lentille se prendra en une lentille très-large, en une espèce de biconcave et de couleur brune; on observera alors des gouttelettes de soufre au goulot, en petites lentilles liquides comme la tourmaline, offrant dans leur forme des espèces de croix, par la réaction, et qui se solidifieront par le refroidissement. L'acide refroidi paraîtra laiteux; examiné au microscope, il offrira des myriades de globules de soufre tenus en suspension, environ un millième de millimètre, et verra cet océan comme tout autant d'antilles (50). Ainsi que tous les globules tenus en suspension, ces myriades de globules de soufre se précipiteront; une goutte d'eau distillée, versée dans le matras, accélère cette précipitation; la goutte d'eau distillée diminue la quantité d'acide.

On observe que tant qu'a duré l'élevation de température, l'acide était resté transparent; par conséquent toute la quantité de soufre n'en est précipitée, par le refroidissement, qu'autant qu'il était en dissolution parfaite; la quantité qui s'est précipitée sous forme globulaire n'est donc que la quantité que l'acide ne saurait dissoudre à la température actuelle; non pas toute la quantité que l'acide est capable de dissoudre; en sorte que, si on abaisse la température, on obtiendrait encore de nouvelles quantités de précipité. Si, en ramenant la température à la température ordinaire, on obtenait un départ toujours croissant de soufre, il est évident qu'en abaissant la température au-dessous du degré de la température ordinaire, nous devrions voir se continuer cette progression. Donc, à la température ordinaire, l'acide sulfurique réel est saturé.

Il tient du soufre en dissolution, car en se formant il s'est trouvé en contact avec des quantités assez considérables de soufre à une température élevée; donc nous pouvons le considérer comme un mélange d'acide sulfurique radical et d'une quantité variable de soufre non combiné avec l'oxygène; quantité qui sera dans le cas de prêter au mélange des caractères très-variables et capables de se ranger, au catalogue de la nomenclature, sous des noms divers.

4552. Nous pourrions donc considérer l'acide (4548) sulfurique radical comme composé, ainsi que l'acide carbonique, de 1 atome de soufre central et de 3 atomes d'oxygène, rangés autour de lui en qualité de satellites. Dès ce moment l'acide sulfurique de nos laboratoires équivaldra à l'acide sulfurique radical, tenant en dissolution 1 atome de soufre; l'acide sulfureux, à l'acide sulfurique radical, tenant en dissolution 2 atomes de soufre; l'acide hyposulfureux, à l'acide sulfurique radical tenant en dissolution 5 atomes de soufre; l'acide hyposulfurique, acide très-indécis et très-variable, étant un des mille intermédiaires entre l'acide sulfurique du laboratoire et l'acide sulfureux.

4553. Tous les autres acides d'une autre dénomination peuvent évidemment être ramenés à la même simplicité, par suite de cette considération.

4554. Il en est de même des divers oxydes de même radical, dont le nombre n'est, on le sait, rien moins qu'arrêté au catalogue. L'oxyde devenu liquide doit nécessairement dissoudre le radical devenu liquide à son tour; car il est de la nature de deux liquides de se dissoudre réciproquement; l'oxyde de plomb, soumis à une température assez élevée pour entrer en fusion, hors du contact de l'air, dissoudra donc une certaine quantité de plomb qu'il trouvera en fusion; la masse qui en résultera présentera et aux réactions, et à l'analyse chimique, des caractères distinctifs qui ne seront pourtant que le résultat des quantités respectives du dissolvant et de la portion dissoute; nous aurons de la sorte au catalogue plusieurs oxydes de plomb, plusieurs oxydes de fer, etc.

4555. Si maintenant nous reportons notre esprit sur l'identité pondérale des atomes de tous les corps de la nature, nous pourrions concevoir que les acides et les oxydes ne diffèrent respectivement entre eux que par le nombre d'atomes d'oxygène qui envelopperont l'atome central, dans le premier cas, et par le nombre d'atomes, dont l'atome d'oxygène central sera enveloppé,



dans le second cas. En désignant donc par  $O$  l'atome d'oxygène, et par  $\beta$  l'atome de tout autre corps, nous aurons une série de combinaisons indéfinies d'oxydes et d'acides, selon que  $O$  sera enveloppé par 2, 3, 4, 5, etc. etc.  $\beta$ ; ou que  $\beta$  sera enveloppé par 2, 3, 4, 5, etc.  $O$ ; en sorte qu'avec deux ordres seuls d'atomes, c'est-à-dire qu'avec deux atomes revêtus de deux couches d'inégales épaisseurs de calorique, nous arriverons à concevoir que puissent se réaliser toutes les combinaisons que les catalogues chimiques étalent à nos yeux. Pour simplifier la formule, et pour que l'innovation contraste moins avec les formes du langage reçu, nous remplacerons le signe  $\beta$ , par les signes adoptés en chimie pour désigner les corps supposés simples, en ayant soin de placer, en tête de la formule, le signe de

l'atome ces  
gues des al  
carbonique  
sera centra  
gène. Le si  
tité du radi  
tenir en d  
d'après ce  
analytiques  
la théorie  
page 181 du  
y renvoyon  
les que no  
dérés que c  
résultats a  
que constai  
classiques.

## 4556. FORMULES PONDÉRALE

## ACIDES.

$C\ 3O$ =acide carbonique.	$O\ 24$
$C\ 3O+C$ =oxyde de carbone.	$O\ 2$
$S\ 3O$ =acide sulfurique radical.	$O\ 32$
$S\ 3O+S$ =acide sulfurique ordinaire.	$O\ 34$
$S\ 3O+2S$ =acide sulfureux.	$O\ 36$
$S\ 3O+5S$ =acide hyposulfureux.	$O\ 38$
$P\ 3O$ =acide phosphorique radical.	$O\ 48$
$P\ 3O+2P$ =acide phosphorique de labora- toire.	$O\ 46$
$P\ 3O+3P$ =acide phosphoreux.	$O\ 3Co+1$
$P\ 3O+4P$ =acide hypophosphoreux.	$O\ 4$
$N\ 3O$ =acide nitrique.	$O\ 4$
$N\ 3O+N$ =acide nitreux.	$O\ 26$
$Cl\ 3O+Cl$ =acide chlorique.	$O\ 40$
$As\ 5O+8As$ =acide arsénique.	$O\ 70$
$As\ 5O+10As$ =acide arsénieux.	$O\ 72$
$B\ 3O$ =acide borique.	$O\ 68$
$I\ 5O+14I$ =acide iodique.	$O\ 80$
$Mn\ 3O+2Mn$ =acide manganésique.	$O\ 80$
	$O\ 80$
	$O\ 12$
	$O\ 12Pb+1$
	$O\ 12Ag+1$
	$O\ 24H$

4557. La conséquence chimique qui découle immédiatement des formules précédentes, c'est que, lorsque l'acide s'unit à l'oxyde, la disposition des radicaux et des bases est telle que le radical de l'acide se trouve en présence et en contact avec l'oxygène central de l'oxyde, et que les

atomes rad  
avec les at  
les atomes  
en contact  
Ce qui ren  
comprend

sorte que la molécule d'acide et la molécule d'oxyde jouent le rôle de deux éléments contraire de la pile, puisqu'elles ne peuvent se rapprocher que par leurs atomes de nom. Les figures 25 et 26 rendront ces rapprochements, la figure 25 étant le tracé de la

formule de l'acide carbonique, et la figure 26 celle de la formule de l'oxyde de calcium ou chaux.

4558. Passons aux formules de quelques autres combinaisons binaires obtenues par suite des applications de la théorie pondérale. Nous allons les réunir sur la table suivante.

## COMBINAISONS BINAIRES DE L'HYDROGÈNE ET DU SOUFRE.

## HYDROGÈNE.

$H_2O$  = eau.

$H_4N$  = ammoniaque.

$36Cl$  (\*) = acide hydrochlorique.

$H_2C$  = hydrogène carboné.

$H_2CO_2$  = hydrogène bicarboné.

## SOUFRE.

$S_3Fe$  = sulfure de fer radical.

$+10Fe$  = sous-sulfure de fer.

$3Fe+S$  = sulfure ferreux.

$Fe+2S$  = bisulfure de fer.

$S_4Cu$  = sulfure de cuivre.

$1Cu+S$  = sulfure cuivrique.

$2Cu+2S$  = bisulfure de cuivre.

$2Cu+9S$  = persulfure de cuivre.

$1Cu+Cu$  = sous-sulfure de cuivre

$S_4Mn+S$  = sulfure manganoux.

$S_4Sn$  = sulfure stanneux.

$S_4Sn+S$  = bisulfure d'étain.

$S_6Pb$  = sulfure de plomb.

$S_6Ag$  = sulfure d'argent.

$S_6Pt$  = sulfure de platine.

$S_6Pt+S$  = bisulfure de platine,

$S_6Hg$  = sulfure de mercure.

$S_6Hg+Hg$  = sous-sulfure de mercure.

On voit, par ce petit nombre d'exemples, que les sulfures l'atome de soufre occupe de l'oxygène dans les oxydes; et que de l'hydrogène occupe, dans tous ses composés binaires, la même place que dans l'eau, il est toujours le centre d'un système moléculaire. L'espace nous manque pour pousser plus loin la liste de ces curieux rapprochements.

IV. *Dissolution et solution.*

Admettons qu'une masse liquide se trouve dans une atmosphère, qui n'ait plus à lui céder du calorique; le plus repos régnera dans les molécules de la masse liquide; elles seront toutes dans un état qui ne permettra pas le moindre déplacement. Une fois que la pesanteur de l'atmosphère aura passé le niveau à la surface; mais à coup sûr il surviendra, dans un point quelconque de l'atmosphère ambiante, une somme de nouvelles couches isolantes, la masse liquide la plus voisine de ce point commencera à soustraire, à son profit, les couches

isolantes de surcroît, et à se mettre en mouvement sur son axe, à déplacer les molécules ambiantes en augmentant de diamètre, à les mettre à leur tour en mouvement, en leur cédant par un point les couches de calorique qu'elle reçoit par un autre; et si la source de calorique ne s'épuise pas, il arrivera que le mouvement se communiquant de proche en proche, il s'établira, dans la masse liquide, des déplacements continus qui formeront des courants ascendants et descendants d'après les lois des résultantes. Si la chaleur arrivait à la molécule centrale par un fil isolé, cette molécule deviendrait, pour ainsi dire, le soleil dont toutes les autres seraient les planètes, avec un nombre variable de satellites.

4561. Dans l'état actuel de notre constitution atmosphérique, il est physiquement impossible de réaliser une condition qui permette au liquide le repos absolu, dont nous avons parlé dans le premier membre de l'alinéa qui précède; car il est impossible de la placer, de manière qu'elle ne reçoive pas du calorique d'un côté pour en céder de l'autre, la lumière ne pouvant arriver sur elle que par un point de sa surface, et non par tous à la fois. Toute masse gazeuse ou liquide, dans l'état actuel de l'atmosphère, est donc dans un mouvement continu, variable et indé-

nombre indique suffisamment que la composition de l'acide hydrochlorique est fautive.



4563. Si les molécules solides, qui sont en contact avec les couches liquides, comme possédant une certaine quantité de calorique, ont un nombre de couches liquides qui leur est égal, c'est-à-dire de couches qui leur est égal, mais donnée à l'hypothèse que les molécules solides, en contact avec un de ces couches liquides, que nous savons être susceptibles de mouvement. La molécule liquide, immédiatement en contact avec les molécules solides, communiquera sa chaleur à celles-ci, et tournera par conséquent sur son axe, les entraînant dans son orbite, leur imprimant également un mouvement de rotation sur leur axe, et cela jusqu'à ce que la molécule centrale et les molécules satellites aient acquis toutes un volume égal. A cette époque, si le système équilibré se trouvait isolé dans l'espace, il serait condamné à un indéfini repos. Il n'en est point ainsi dans la masse liquide; si le système équilibré se trouve en contact avec les molécules liquides riches d'un volume de calorique, qui n'a pas encore rencontré l'occasion de se partager; le système va donc se mouvoir en spirale autour de l'une quelconque de ces molécules vierges, comme les molécules solides s'étaient mises en mouvement autour de la molécule centrale; la molécule équilibrée s'enveloppera donc des couches de calorique de la molécule vierge, jusqu'à ce que les deux soient arrivées à un volume égal; et si, comme cela doit être, la molécule équilibrée n'est pas unique, la molécule vierge deviendra le soleil, le centre de mouvement d'autant de molécules équilibrées que sa surface pourra en admettre; et ce système ternaire arrivera à son tour au repos de l'équilibre, dès que les molécules satellites auront acquis un volume de calorique égal entre elles, et dont la masse soit égale au volume de calorique de la molécule centrale. Dès ce moment, le système ternaire deviendra le satellite d'une nouvelle molécule vierge; et ainsi de suite, jusqu'à ce que les molécules liquides mises en mouvement par la calorification des molécules solides, se soient *versées*; la dissolution sera complète, et le liquide reprendra son repos.

4565. Si les molécules solides, qui sont en contact avec les couches liquides, comme possédant une certaine quantité indéfinie, il arrivera un moment où le calorique qui prendra la forme de la solidification; la masse se transformera en une espèce de cristallisation, dont la forme sera déterminée par la forme de la molécule centrale; la molécule centrale sera perdue le

imprimait le caractère liquide. Cette réalisation se fait par la pression qu'exerce la molécule centrale sur les couches inférieures des couches; les molécules de celle-ci se tiennent rapprochées, tellement dépourvues de couches enveloppantes, qu'elles acquièrent la densité, et, pour ainsi dire, l'impression du granit.

4564. Une circonstance mécanique, qui se réalise par la pression qu'exerce la molécule centrale sur les couches inférieures des couches; les molécules de celle-ci se tiennent rapprochées, tellement dépourvues de couches enveloppantes, qu'elles acquièrent la densité, et, pour ainsi dire, l'impression du granit.

#### § V. Vaporisation et gazéification.

4565. La molécule solide devient liquide, dès qu'elle s'enrichit de couches liquides; elle lui communique un volume plus grand, et lui imprime la faculté du mouvement; elle ne peut alors céder d'un volume qu'elle reçoit de l'autre. Si cet afflux de calorique continue à lui arriver, le volume s'accroît d'autant, et d'une manière indéfinie; elle devient plus volumineuse, visible; dès qu'elle est invisible pour l'œil, elle prend le nom de vapeur. L'atome, qui par le diamètre de la sphère qui l'enveloppe et l'isole de ses couches liquides, comme cet accroissement de volume indéfini, il s'ensuit que la vaporification est une opération possible, et que la puissance de la chaleur est de bornes que dans l'impuissance de trouver des vases, dans lesquels elle ne puisse atteindre une certaine température, ne de la puissance de se liquéfier et de se solidifier.

4566. La puissance de la vapeur n'est que la puissance de la chaleur; elle est la même que celle de la chaleur, et elle est la même que celle de la chaleur.

nt. Les gaz conservent leurs formes de va- plus longtemps que les vapeurs propre- dites, parce que le volume des couches tes qui enveloppe chacun de leurs atomes sez grand pour n'être pas trop modifié par tact des molécules atmosphériques, et pour ir se mettre en équilibre avec elles, sans ndre au diamètre qui caractérise les molé- liquides. Chez les vapeurs, l'atome n'est illement enrichi de couches enveloppantes es puissent conserver le diamètre qui les ient à l'état de vapeur; dès que la source ielle de calorique vient à tarir, il doit se e en équilibre avec les atomes des couches ntes de l'atmosphère. Chaque afflux de ca- ie qui fait monter le liquide thermométrique legré centigrade, apporte à l'atome de gaz e vapeur une couche isolante équivalent 0575 du volume de la couche isolante qui loppait auparavant.

8. La vapeur est ramenée plus vite à l'état e que le gaz; leur différence est dans la ; mais si l'on soustrait à l'une et à l'autre uantité suffisante de couches isolantes, soit contact d'un corps solide et froid, soit par pression, on les ramène à l'état liquide, ue leurs atomes n'ont plus, en couches orique, que le volume d'une molécule e.

9. Il n'est pas de corps dans la nature qui se passer par tous ces états, de l'état so- l'état liquide, de l'état liquide à l'état de rs, et de l'état de vapeurs à l'état de gaz. l'inction que nous avons établie entre les fixes et les corps volatils n'est qu'une dis- m conventionnelle et par rapport à nos is de manipulation; les corps fixes sont rps que nous ne saurions rendre volatils volatilisant les vases destinés à recueillir vapeurs; mais leurs vapeurs se produisent ent à certaines températures dans nos aux; là, le plomb, le fer, la silice, et les les plus fixes, passent à l'état de vapeurs, t se sublimer à des distances assez considé-

atmosphère l'air. La solidification est l'état de la substance qui se prend en masse; la cristallisation n'est qu'une solidification partielle. Dans la soli- dification, les molécules sont surprises, pour ainsi dire, dans leur mouvement de rotation uni- verselle; on les trouve rangées en emboîtements concentriques, comme les organes. Dans la cri- stallisation, les molécules se disposent, pour ainsi dire, bout à bout, et en rameaux qui se prolongent, s'écartent, se multiplient, en vertu des cir- constances variables à l'infini d'une même et uni- que cause, qu'il nous sera facile maintenant d'évaluer.

4571. Nous avons dit que le liquide enfermé dans un vase n'est pas enveloppé d'un milieu tel- lement uniformément enrichi de calorique, que l'échange entre le contenu et le contenant se fasse par des règles constantes; de là il arrive que les courants de déperdition et d'accroissement, d'ad- dition et de soustraction s'établissent dans les directions les plus variées; la solidification a lieu dans le sens de ces directions; de là les rayonne- ments et les formes cristallographiques si varia- bles des substances de même composition.

4572. Nous pouvons reproduire, par des moyens mécaniques, les effets de ces influences physiques sur les formes variées de la cristallisation. Soit par exemple une gouttelette de la solution con- centrée d'une substance susceptible de cristalli- ser, de sucre spécialement (3189); si nous la dé- posons sur une lame de verre, de manière à n'altérer en rien la régularité de sa sphéricité, et qu'elle ne s'y aplatisse que par l'effet de sa propre pesanteur, le sucre cristallisera en une rosace régulière de doubles pyramides rayonnantes, et telles que le représente la figure 26, pl. 17.

4573. Mais, qu'à l'aide d'une pointe d'aiguille, nous étendions une portion de la gouttelette hors de la sphère; lorsque la cristallisation se sera effectuée, nous trouverons que la régularité de la rosace a été dérangée de ce côté, et que le cristal est muni d'un prolongement excentrique.

4574. Si nous éparpillons la gouttelette en divers sens, la cristallisation affectera la configuration générale que nous aurons donnée au liquide; et les cristaux se trouveront groupés entre eux dans ce sens.

4575. Eh bien! la direction des courants dans le liquide est équivalente à cette direction imprimée aux parties diverses de la gouttelette sur une lame de verre; c'est là la cause qui tire, pour ainsi dire en tous sens, la molécule amenée à l'état solide, par la soustraction des couches iso-

## § VI. Cristallisation.

1. La cristallisation diffère de la solidifica- celle-ci a lieu, quand toute la masse se soli- la fois, l'autre quand une portion seule se e dans un liquide. La cristallisation est une cation qui a pour atmosphère un liquide; dification est une cristallisation qui a pour

lantes qui la rendaient liquide; c'est là la cause qui détermine cette variation à l'infini des formes cristallographiques d'une même substance, et qui fait que, dans nos laboratoires, il nous arrive si rarement de reproduire les formes cristallines des minéraux que nous tirons des entrailles de la terre; que les formes mêmes des minéraux sont si différentes, selon que leur cristallisation s'est effectuée à telle ou telle profondeur, dans tel ou tel terrain géologique, et dans telle ou telle direction d'un filon souterrain.

4576. Il est curieux d'observer la cristallisation qui se forme en même temps que la gouttelette s'étend, en obéissant à la pente du plan sur lequel elle repose; on voit le liquide cristalliser sous ses yeux et le cristal s'allonger, à mesure que le filet liquide s'avance, offrant une tige qui se développe pour ainsi dire, et n'offre jamais de bout pyramidal, mais se nuance de telle manière avec le liquide qui continue sa route, qu'on ne sait distinguer, entre la portion cristallisée et la portion liquéfiée, la moindre ligne de démarcation; la pyramide ne se forme que lorsque le liquide ne coule plus; elle résulte du dernier allongement de l'extrémité liquide, du dernier tiraillement de la pesanteur qui, ainsi que sur les corps élastiques, amène un corps quelconque liquide à la forme acuminée. Ainsi, la même substance qui, vers la partie la plus élevée du plan incliné, se prend en cristaux d'un certain calibre, s'étire par la partie la plus basse en filets d'une minceur incalculable, d'autant plus grêles qu'ils sont plus longs, d'autant plus serrés en faisceaux que la pente a été plus rapide; et si l'on déränge la pente, on les coude en dendrites, dont la divergence est en raison de l'angle que la nouvelle pente fait avec la pente précédente.

4577. Nous avons eu déjà l'occasion de citer un cas de cristallisation artificielle, qui, si peu saillant qu'il paraisse au premier abord, est capable de mettre sur la voie de la théorie de toutes les autres précipitations cristallines. Nous avons vu que, si l'on fait arriver une goutte d'acide sulfurique sur une gouttelette d'une dissolution concentrée de sucre, celle-ci se prend presque aussitôt en une masse cristalline. L'acide sulfurique a produit cet effet non seulement par son avidité pour l'eau, mais encore parce que cette avidité se satisfait, pour ainsi dire, d'une manière qui favorise la cristallisation; car autrement le sucre durcirait, sans cristalliser, il se dessècherait en quelque sorte, sans disposer ses molécules symétriquement.

4578. Dans tout il est facile de reconnaître le point de départ de la cristallisation comme un point t noir, et il réfracte même, et non parvenant de la partie l'avons marqué sur pl. 20. Mais il est taux groupés à la même planche. Non là le point central cristalliser, et qu'elle pliquée qu'elle par système astronom sphères se seraient seule suppression tenaient toutes à c de voir qu'une dissimes, dont les plus le centre d'attraction de l'école, de en couches envelopp est rétabli entre to que le système est devient le centre c cule, selon qu'elle couches envelopp: quilibre se sera second ordre, la r planète d'un systé têmes plus ou moï pantes; et ainsi de

4579. La cristall quilibre d'un syst présenter un centr la longueur et la direction et de la f de calorique, que l Or, comme c'est la qui devient le cen molécule du mens verses cristallisatio de cristallisation, exemple, variera cristaux, et du ne l'équilibre, et de laquelle la cristall cristallisée.

4580. La manie mécanisme selon dans les combinai



Jusqu'à ce jour ait pu concorder tellement avec les données cristallographiques, qu'il est permis d'entrevoir une époque où les deux théories atomique et cristallographique se prêteront un mutuel secours.

4581. Nous avons vu par exemple que l'oxyde de plomb pouvait résulter du groupement d'un atome central d'oxygène et de douze atomes de plomb; à l'état d'équilibre, et lorsque la sous-action d'une certaine somme de couches isolantes amené le système à subir une compression atmosphérique sur chacun des atomes de la périphérie, le système cristallographique sera nécessairement le dodécaèdre, qui est le caractère de ce plomb obtenu dans certaines circonstances. L'oxyde que l'on désigne sous le nom d'oxyde de plomb, et qui résulterait, d'après notre théorie, du groupement de 8 atomes de plomb et d'un atome d'oxygène, doit cristalliser en hexaèdre, et celui qu'on désigne sous le nom de plomb en hexaèdre.

Mais le rapport des angles d'un système cristallin variera à l'infini, selon que le courant calorifique aura tiraillé le système dans un sens que dans un autre, et amené un plus grand nombre de groupes de couches enveloppantes et de la compression exercée par le liquide qui forme l'atmosphère amenant les molécules composées se comprimant les unes par un plan perpendiculaire à l'axe de prolongement, et formant ainsi, en s'approchant à bout, des prismes à tel ou tel angle, jusqu'au point où se trouvera la dernière de toutes, qui, n'étant formée par une autre, mais s'étirant de la même manière de ses dimensions, formera d'autant de faces, qu'elle en aura. Or, si elle ne l'avait pas terminée, la cristallisation dépendra de la force calorifique aura été soustraite à la

une grande importance à la formation des cristaux que nous ne pouvons reproduire dans nos tirons du milieu s'évanouit totalement à déterminer la limite sous nos limites

n'opérons pas deux fois dans les mêmes conditions. J'ai donné un exemple de ces variations dans la cristallisation du sucre (3182); elles ne prêtent à aucune règle précise sur le porte-objet du microscope; et lorsque la cristallisation s'opère dans la dissolution en masse, comme à l'égard du sucre candi, quoique la forme générale reste constante dans ce milieu, et qu'elle s'arrange en une double tablette de chocolat du commerce parisien (fig. 30, pl. 20), cependant, on observe que les angles divers de ce dodécaèdre modifient à l'infini leur ouverture, selon que la tablette diminue d'épaisseur et s'étend en surface plus autour d'un fil placé dans la dissolution, qui détermine un courant soustracteur régulier; mais sur une lame de verre, où les courants soustracteurs ne sauraient s'établir que de bas en haut, les dix atomes qui, chez la première forme, se prêtent à l'impression des dix faces, ces dix atomes refoulés en haut, autour d'un centre quelconque de cristallisation ou de la plus petite impureté conductrice de calorifique, s'étirent dans deux sens opposés, et forment un prisme, dont la surface horizontale a aussi sa pyramide à faces variables à l'infini (fig. 22, 23, 24, pl. 20).

4584. La lumière et la chaleur influeront donc sur la formation et les caractères goniométriques de la cristallisation; voilà pourquoi, si vous ne laissez parvenir le jour que par un point sur la dissolution, tous les cristaux sembleraient se diriger vers le côté d'où vient la lumière, car c'est par là que s'est établi le courant qui a déterminé la soustraction du calorifique.

Les combinaisons que nous obtenons à l'état cristallin, dans nos laboratoires, ne sont définies et constantes, dans les proportions de leurs éléments, que par rapport à nos procédés d'extraction. Modifiez le moins du monde le procédé, arrêtez-le un peu plus avant, un peu plus après, que n'a fait un autre chimiste, et vous arriverez à des résultats différents. On a confondu, dans les livres classiques, la constance du procédé, avec la constance des proportions (64).

4585. Tout corps qui cristallise perd de son calorifique; il devient froid lui-même, mais il chauffe son menstrue; il lui cède du calorifique, que celui-ci peut perdre, en le cédant à d'autres couches ambiantes. Tout liquide qui dissout un corps, perd de son calorifique, et se refroidit au profit du corps qu'il dissout. Ces définitions semblent au premier coup d'œil contradictoires avec les expériences thermométriques, quand on ne s'est pas

familiarisé avec leur expression. Un corps qui se dissout s'échauffe aux dépens de la substance du liquide, laquelle reprend au thermomètre les couches de calorique qu'elle a cédées au corps; elle s'échauffe à son tour aux dépens du thermomètre, qui marque alors refroidissement, et *vice versa*.

§ VII. *Identité de la lumière et de la chaleur en elles-mêmes, leurs différences ne provenant que des organes destinés à ces deux perceptions.*

4586. Ce titre est, à lui seul, la solution d'un problème, et les physiciens ne se sont livrés à tant de recherches infructueuses, sur les phénomènes de la lumière, que pour n'avoir pas fait attention à la voie par laquelle elle nous parvenait. Nous n'avons vu tant de choses dans le monde, que pour avoir oublié de nous y compter.

4587. Que l'on expose un diaphragme métallique à une chaleur progressive, en le chauffant de manière que la chaleur et la lumière ne puissent parvenir jusqu'à nous qu'à travers sa substance; dans les premiers moments nous recevrons une impression de chaleur, quoique le diaphragme soit de l'opacité la plus obscure. A mesure que la chaleur transmise, devenant plus intense, nous parviendra à des distances plus grandes, nous verrons la plaque métallique nous transmettre un commencement de rayons lumineux, acquérir un commencement de diaphanéité; elle passera au bleu, au rouge brun, puis au rouge-cerise, puis au rose, puis au blanc éblouissant, et à cette époque sa substance semblera acquérir la diaphanéité du verre. On le voit ici, la lumière n'est que la continuation indéfinie de la progression de la chaleur: progression si régulière, qu'il nous serait impossible de dire où la chaleur finit et où la lumière commence. Nous avons, pour ainsi dire, marqué les termes de cette progression, en nous plaçant à des distances de plus en plus grandes. Dans le premier moment nous percevions la chaleur par le contact immédiat de la peau, dans le dernier moment nous ne saurions plus la percevoir sans danger qu'avec le secours de la vue. Voilà la différence: la chaleur et la lumière sont les deux termes extrêmes, pour ainsi dire, d'une progression qui commence au tact et finit à la vue; et c'est dans nos yeux que les phénomènes de la lumière doivent être désormais étudiés, plutôt qu'en eux-mêmes; la lumière n'est qu'un

mode de percevoir que dans l'organe

4588. Autre nous dit, dégage bien davantage la chaleur, et le corps qui lui et qui l'absorbe. Nous avons vu calorique (4587) dépouille d'une couches qui violent ne doit que le choc même

nomène n'est sur une plus vite transmet une donc que dégagantes, que l'on voit à distance voir, sans danger

4589. Les couleurs de la lumière sont nous ont approuvées couches isolées exemple, dans l'hydrogène, mélange de d'un volume d'oxygène, comprimé, compris piston, il se produit plus vive lumière donnera que l'isolé siliceux ne fait comme la siliceux maux antédilués pur de tout mêmes usages la pierre à fuser

4590. Sans avec le monde ces rapports de enveloppe, ne nous de ce milieu continuel échappée et les n

4591. Appliquée — En effet, soit économie, le système petite, jusqu'à cules organisés

mécanisme de l'échange des couches isolantes que nous avons étudié sur les autres corps. La chaleur se distribue dans cet organe, par les mêmes lois que dans tout autre corps inerte. Un corps froid nous soustrait de la chaleur, un corps chaud nous en communique, exactement selon les lois thermométriques. A un certain point, la chaleur gazéifie la substance de nos organes ; à un degré plus bas elle la liquéfie ; à un degré plus bas enfin elle la dilate ; la chaleur nous porte donc avec nos atomes exactement de la même manière qu'avec les atomes de tout corps : elle les enveloppe de ses couches ; la sensation de la chaleur est donc le résultat d'une combinaison ; le tact est donc un organe thermométrique, qui nous traduit, par la perception, les quantités de couches isolantes, dont nous enveloppons nos molécules, et qui nous avertit de tout point où le rapport doit cesser, et où la combinaison revêt un caractère impropre à la vie. Nous sentons deux boules, à qui le calorique arrive de la même part, qui s'enveloppent de couches isolantes de même épaisseur ; elles s'écarteront l'une de l'autre de la même distance à chaque nouvelle sensation ; un manomètre nous traduirait cette sensation successive, en nous donnant la mesure de l'angle d'écartement des deux boules ; la perception est ce manomètre qui, à chaque sensation ou à chaque déperdition de calorique, nous donne, avec la rapidité de l'éclair, la mesure de l'écartement des atomes qui rentrent dans la structure de nos organes. Nous avons vu que notre toucher réside dans l'extrémité des innombrables papilles nerveuses, qui terminent toutes les surfaces de notre corps ; ces papilles ont la terminaison des fibrilles ou rameaux des nerfs des dichotomies nerveuses. Le calorique s'écartera ces fibrilles, comme les deux branches d'un tout autant de goniomètres ; la perception, pour ainsi dire, l'ouverture de l'angle, le point de branchement ganglionnaire (1609) qui en est le sommet.

2. Ainsi un corps quelconque se trouve en contact avec nos surfaces ; s'il est plus chaud que nous, nos fibrilles nerveuses s'écarteront ; s'il est plus froid, nos fibrilles se rapprochent ; à ce signe, nous avons le sentiment du chaud et du froid.

3. Mais il n'est pas de corps dans la nature au premier contact, possède le même degré de chaleur que nous, et qui ne soit capable de nous soustraire ou de nous apporter une nouvelle quantité de calorique ; il n'est donc presque pas de corps, dont le contact ne nous donne des

signes de sa présence. Dès que l'équilibre est rétabli, nous ne le sentons plus ; l'air qui nous enveloppe, nous ne le sentons pas, lorsque nous nous sommes mis en rapport avec sa température ; les habits que nous portons, nous ne les sentons qu'au moment où nous les revêtons, ou bien lorsque nous nous déplaçons.

4594. On conçoit maintenant, combien est simple la loi en vertu de laquelle nous jugeons de la configuration et des caractères physiques d'un corps par le simple contact ; une aspérité, se trouvant en contact immédiat avec une papille nerveuse, lui cédera, ou lui reprendra une quantité de calorique bien plus grande que l'interstice des aspérités. Le rapport de nombre de ces aspérités nous sera donné par le rapport de nombre des papilles en contact ; nous jugeons ainsi qu'un corps est plus rude au toucher l'un que l'autre, plus lisse l'un que l'autre, plus plane, plus convexe, plus concave, etc., etc.

4595. En conséquence, le *toucher* est un sens qui nous avertira de la présence ou de la configuration extérieure des corps ambiants, par le calorique qui se transmet au contact, et qui s'échange par approche. Mais si l'homme n'avait eu ce sens à son service, on comprend qu'il lui aurait été impossible d'échapper longtemps aux dangers qui le menacent de toutes parts, et font de sa vie un combat à mort de tous les instants. Les autres sens qui distinguent l'homme, et dont le nombre est peut-être dans le cas de varier chez les divers animaux, sont destinés à percevoir le calorique dégagé des corps dans d'autres circonstances ; la structure spéciale de ces organes étant propre à donner l'ouverture de l'angle d'écartement produit par l'afflux des couches isolantes qui se dégagent des corps ambiants, sous l'influence de causes autres que l'affinité du contact.

4596. *Organe du goût* (1638). — L'organe du goût perçoit le calorique dégagé, non pas seulement par le simple contact d'un liquide avec notre langue, car alors il n'est qu'un organe de tact, mais le calorique dégagé par la combinaison de la substance dissoute dans le liquide, avec la substance même de la muqueuse ; il nous avertit, sur les portes de l'organe alimentaire, des qualités que cette substance est dans le cas d'apporter à la digestion.

4597. *Organe de l'odorat* (1651). — L'odorat opère, pour les substances gazeuses, ce que la





du trois figures grossières, la marche des viles lumineuses qui s'échappent à travers l'opacité, c'est-à-dire la marche et la direction des couches isolantes, qui ne trouvent pas à se séparer dans leur route, et qui parviennent à notre œil.

2. La sphère de chaleur se ment à travers les couches d'atomes des corps, comme le ferait une boule élastique. Les phénomènes de réfraction, de diffraction et de réflexion n'appartiennent à un autre ordre.

3. En effet, nous avons dit que tous les viles de la nature sont des agrégations d'atomes d'un même volume et de même poids, et que les couches de ces corps ne proviennent que de la séparation des couches enveloppantes, qui tiennent à une certaine distance les atomes entre eux; que les viles sont enfin revêtus de leurs couches enveloppantes, qui forment tout autant de sphères de même volume que dans le même corps; or des sphères qui se touchent en vertu des lois de l'équilibre, ne peuvent se disposer d'une autre manière que celle qui est représentée (fig. 31 et 32, pl. 20). C'est ainsi, les couches enveloppantes s'échappent d'un autre corps, et qui tendront à traverser les autres corps, suivront nécessairement la même route que suit la flamme qui se glisse dans les vides des cylindres ci-dessus, la direction suivra une boule élastique capable de se séparer en deux, dans le choc, contre un autre vile de boules. En effet, si, comme dans la fig. 31, la molécule lumineuse arrive sur la surface, perpendiculairement à la ligne qui passe par le centre de deux rangées d'atomes, les viles  $a, c, e$ , qui tomberont sur un point de la surface d'une boule, se partageront en trois portions égales, qui continueront leur route avec une vitesse égale, pour aller se rejoindre au point diamétralement opposé à celui de l'incidence, et là la masse suivra sa route en droite ligne, par l'interstice de deux boules du premier rang, pour aller se partager de nouveau en trois portions égales, quant au milieu la boule du troisième rang, et ainsi de suite à l'infini, en sorte que la direction d'émergence ( $a' c' e'$ ) sera la continuation en droite ligne de la route d'incidence ( $a c e$ ). D'un autre côté, les molécules lumineuses qui arrivent sur les interstices des boules du premier rang, suivront également la même direction en droite ligne, seulement en se partageant au second rang, et se réunissant aux interstices du troisième rang, et ainsi de suite, dans un ordre d'alternance avec les molécules ( $a c e$ ); mais de

manière que leurs lignes d'émergence ( $b' d'$ ), soient la continuation en ligne droite des lignes d'incidence ( $b d$ ).

4604. Que si, au contraire (fig. 32), les molécules lumineuses arrivent obliquement sur la ligne qui passe par le centre des boules du premier et du troisième rang, elles seront déviées de leur route par un choc qui ne saurait les partager; la molécule ( $a$ ) tombant obliquement sur le point le plus extérieur de l'un des atomes du corps, prendra une direction extérieure vers ( $a'$ ), et la molécule ( $b$ ), qui tombe obliquement contre un des points plus internes de la surface de la couche enveloppante de l'atome, prendra une direction intérieure, contraire à sa première direction, mais identique avec la ligne qui passe par les interstices des atomes; elle se rendra en ( $b'$ ). Dans le premier membre de cet *alinéa* est renfermée la loi de la réflexion (385); et dans le second, la loi de la réfraction (391).

4605. Dans la réfraction, on le voit, les indices de réfraction (396) dépendront donc des rapports de volume de couches isolantes, qui enveloppent les atomes des divers milieux qu'aura à traverser la molécule lumineuse.

4606. Les corps transparents seront ceux dont les atomes posséderont des sphères enveloppantes d'un si grand volume, qu'ils n'auront rien à emprunter à la molécule lumineuse qui les traverse; les corps opaques seront ceux dont les atomes rapprochés entre eux seront enveloppés d'une couche isolante de si mince épaisseur, qu'ils tendront à absorber au passage la molécule calorifique qui doit les traverser, pour aller se combiner avec les atomes visuels.

4607. Il n'existe pas de corps absolument transparent, c'est-à-dire laissant passer intégralement toutes les molécules calorifiques, qui s'échappent en molécules lumineuses. Le plus transparent des corps n'est que celui qui en absorbe le moins. Tous les corps deviennent transparents, quand on accroît, par un dégagement artificiel de chaleur, le volume des couches isolantes de leurs atomes.

4608. Notre œil a été organisé de telle sorte, qu'il reste insensible presque à ce que nous appelons la chaleur; ses atomes ne subissent que des écartements inappréciables par l'afflux des molécules isolantes, qui en produisent de si grands, entre les atomes de l'organe du tact. Pour qu'il soit affecté d'une impression réelle, il faut que les molécules isolantes échappées d'un corps arrivent en si grande abondance et avec un si grande

vitesse, à travers les milieux ambiants, que le tact en serait désorganisé, si le foyer d'émission ne se trouvait pas à une grande distance. La vision est la combinaison de la molécule lumineuse avec les atomes de notre œil; la vue est le sentiment de l'ouverture des angles par lesquels les molécules lumineuses convergent vers le point percevant; ou bien c'est le sentiment de l'écartement des fibres nerveuses, dont les atomes s'enveloppent des couches isolantes qui affluent. La lumière nous fatigue, comme le son, comme les odeurs, comme les saveurs, comme la chaleur; et la fatigue est l'avertissement du point de la combinaison où les atomes commencent à s'écarter de telle sorte, qu'ils ne se trouvent plus dans les conditions favorables aux fonctions de l'organisation. A un certain degré de lumière, la substance voyante de l'œil serait désorganisée, et la vue perdue pour toujours; l'œil ne serait plus qu'un organe de tact.

4609. Les couleurs ne diffèrent que par rapport à notre vue; et voilà pourquoi les couleurs ne produisent pas la même impression sur tous les yeux, et à toutes les époques de la journée, et que tel homme voit jaune où un autre voit vert. Nous avons dit que le métal prend diverses nuances, selon qu'il laisse passer tel ou tel nombre de molécules isolantes, dont il absorbe une partie au passage. Les couleurs ne proviennent donc que du nombre des molécules isolantes, qui arrivent dans un moment donné à l'organe de la vision, c'est-à-dire que de la vitesse qui les anime dans leur émission; elles forment une progression indéfinie de nuances, à mesure que la vitesse de leur émission augmente; une gamme chromatique, où l'arbitraire seul de la convention peut trouver moyen de placer des lignes de démarcation. Les corps colorés sont ceux qui absorbent, au passage, telle ou telle quantité de molécules lumineuses, de manière à ne laisser arriver à notre œil que le complément; la surface rouge absorbant, pour échauffer ses atomes, une quantité telle de molécules lumineuses, que sans son interposition nous aurions le sentiment de la lumière blanche.

4610. En conséquence, en désignant par  $v$  la quantité de molécules isolantes absorbée par le corps réfléchissant ou réfringent, par  $x$  la quantité non absorbée et qui arrive intacte à notre œil, et par  $l$  la quantité de molécules qui, arrivant dans un moment donné à notre œil, constituerait la sensation de la lumière blanche; la couleur d'un corps quelconque serait  $x = l - v$ , et

la sensation de la couleur serait  $x = l - v$ , ou  $= x$ ; c'est-à-dire que la coloration d'un objet n'est telle que par rapport à notre vue.

4611. Nous avons eu l'occasion d'énoncer que le globe de l'œil était composé de diverses couches emboîtées, et dont chacune est affectée à la transmission d'une nuance (1729). En ne représentant les limites de ces couches comme dessinant sur le plan de la pupille en cercles concentriques, nous avons dit que le cercle le plus externe serait affecté au noir, le cercle qui est immédiatement au-dessous serait affecté au rouge, le suivant au bleu, le suivant au jaune, et le médian au blanc intense; mais comme ces emboîtements sont indéfinis, cette classification est tranchée que dans son énoncé et pour la facilité de l'intelligence, car, entre chaque cercle se trouvent indéfiniment d'autres cercles, qui dégradent chacune de ces nuances, de manière à les fondre de la manière la plus insensible, par des intermédiaires, les unes dans les autres; toutes les nuances d'amarante, de pourpre, de rose, d'orange par exemple, s'intercalant à l'infini entre le cercle affecté au rouge et le cercle affecté au bleu, etc. Or les expériences suivantes serviront de preuve à cette théorie.

4612. Lorsqu'on fixe d'un œil fatigué la lumière réfléchie d'une chandelle, il se forme autour de la flamme, une auréole irisée, sur laquelle on remarque distinctement trois principales couleurs, la jaune qui forme la bande interne du cercle, la bleue qui forme la bande médiane, et le rouge qui forme la bande la plus externe; la flamme placée au centre continuant à nous faire voyer la sensation de la couleur blanche. On observe en même temps que la bande rouge est marquée de rayonnements ciliés, qui correspondent en quelque sorte aux rayonnements à procès ciliaires, ou de l'iris qui limite, du côté de l'œil, cette zone externe.

4613. Que l'on interpose, entre une lumière et son œil, une plaque métallique, de manière que les deux tiers de la pupille en soient entièrement recouverts, et que la lumière ne puisse parvenir dans la substance du cristallin que par l'autre tiers environ; la lumière, de blanche qu'elle était, offrira deux zones longitudinales, d'une l'une blanche, puis jaune, et l'autre bleue, puis rouge; et celle-ci avoisinera toujours le bord de la plaque. Il est évident que, dans cette position, la lumière n'a pu pénétrer dans le cristallin, et traversant la cornée transparente et l'humeur aqueuse, que par l'arc de cette lentille opposé à



de la plaque, et qu'ainsi la bande rouge de lumière correspond à la zone la plus externe cristallin, la bande bleue à la zone moins ne, et la bande blanche au point le plus central si on change la plaque de côté, et qu'on pénétrer la lumière dans l'œil, par le côté sé à celui de la première expérience, la disposition aura lieu, seulement en sens inverse, la bande rouge toujours au dehors et bande blanche correspondant au dedans, c'est-à-dire à la zone centrale de l'œil.

14. Ainsi du même foyer lumineux, nous en voyons toutes les couleurs du prisme, dès que nous faisons tomber les rayons sur une portion de cristallin plutôt que sur une autre, et les couleurs correspondent, dans tous ces cas, aux zones concentriques de l'œil. Donc les couleurs ne sont que des perceptions inhérentes à l'organe, et non des propriétés des molécules lumineuses traversées.

15. On objectera sans doute à cette théorie, qu'elle ne donne pas d'image, dont les bords sont blancs et le centre rouge. Mais il est un fait à établir, et qui répond à toutes les difficultés de ce genre, que nous ne percevons jamais une image tout d'un coup, et par une seule opération de la vision. Nous ne percevons jamais un paysage tout ensemble; nous ne parvenons à le connaître qu'après l'avoir plus ou moins rapidement parcouru dans ses détails; l'unité du paysage n'est que dans la mémoire. Or nous n'avons pas deux modes de vision, l'une pour le plus grand, et l'autre le plus petit; rien n'étant grand ou petit en soi-même. Ainsi il n'est pas la plus petite image qui exerce autant notre vue, lorsque nous cherchons à en poursuivre les détails, que le plus grand des paysages, chaque nuance exigeant de notre part une spéciale attention et une perception distincte; et, si l'observateur fait un retour en soi-même, pour se rendre compte du mécanisme de la perception, il s'assurera que le globe de l'œil ne se dérange, pour fixer chaque détail, le met-son point, et en percevoir l'image. Soit, par exemple, la vue d'un cadre, nous apercevons, à l'instant, qu'il forme un carré, sans nous occuper sur la dénomination de ce carré; si nous nous nous assurons que ce carré est un parallélogramme à angles droits, il sera facile à l'observateur de s'apercevoir que, pour juger de l'ouverture des angles, il dispose le globe de l'œil, de manière que le sommet de l'angle qu'il va mesurer, occupe le point central de la pupille, et que la circonférence de la pupille puisse

servir, pour ainsi dire, de cercle rapporteur. Il en est de même des couleurs: pour les percevoir, nous disposons le globe de l'œil de manière que chacune d'elles rentre dans notre œil, par la zone qui en est l'organe, le moindre dérangement de cette position imprimant à la couleur une toute autre nuance.

4616. Les physiiciens ont adopté, pour se faire une image corporelle de l'émission des rayons, l'expression de *cônes lumineux*. Si les pièces accessoires du globe de l'œil humain n'existaient pas, cette expression aurait été remplacée par une autre; et les insectes, par exemple, s'ils avaient à rendre par une image l'impression des rayons lumineux, n'auraient rien moins qu'adopté l'expression du langage classique; car les *cônes lumineux* ne proviennent que de la disposition des cils qui bordent nos paupières, et qui tamisent la lumière par tout autant de diffractions. Ouvrez largement les paupières, et tous ces cônes disparaîtront, et les étoiles, qui en projettent de si jolis, ne vous paraîtront plus que des points brillants et simples. Mais les bords de l'iris et ceux des procès ciliaires produisent, sur les contours des images lumineuses, des effets analogues à ceux des cils; les images sont rendues rayonnantes et cillées, lorsque leurs bords correspondent à la circonférence de ces deux diaphragmes. Pour dépouiller l'image de ces cils, qui sont étrangers à l'objet, servez-vous d'un verre grossissant qui concentre l'image vers la zone centrale du cristallin; les étoiles paraissent de la sorte moins grandes, parce qu'elles auront été dépouillées des rayonnements provenant de la diffraction qu'opèrent les bords déchiquetés des deux diaphragmes de notre œil.

4617. Nous renvoyons, pour le complément anatomique de ce sujet, au premier volume de cet ouvrage (1704). Nous n'avons pas même nommé les deux théories de la lumière qui partagent le monde savant, la *théorie de l'émission*, et la *théorie des ondulations*, parce qu'elles reposent toutes les deux sur une base fautive, et qu'elles sont parties toutes deux de ce principe, que la lumière était quelque chose au dehors de nous, perdant de vue que la lumière, étant une impression, n'a d'autre existence que dans un organe. La théorie nouvelle n'est en contradiction ni avec l'une ni avec l'autre; elle ne les a pas rencontrées une seule fois sur son chemin.

#### § VIII. Fusion et fusibilité des corps.

4618. La fusion d'un corps arrive, à l'instant

où les atomes ont acquis un volume de couches isolantes tel, qu'ils puissent en céder à d'autres, et se mettre en mouvement de rotation sur leur axe. La fusibilité est le rapport du nombre des couches isolantes, qu'ils possèdent dans telle situation, avec le nombre de couches isolantes, dont ils ont besoin pour entrer en fusion. Dans l'évaluation de la fusibilité des corps, on a oublié de faire entrer le rapport de la masse de substance sur laquelle on opère; et la chimie est tombée dans une source d'anomalies continuelles, quand elle a traduit, en loi générale, le résultat particulier de l'observation thermométrique sur une masse quelconque. Le degré de fusibilité sera, à l'égard de tous les corps, d'autant plus élevé, et la fusion sera d'autant plus longue à s'effectuer, que la masse sera plus grande.

#### § IX. *Élasticité, compressibilité.*

4619. Les couches isolantes sont élastiques, c'est-à-dire susceptibles de céder à un effort sans se séparer. L'élasticité n'est que la propriété qu'ont les sphères de se déplacer sans s'écarter, et de changer leurs dispositions respectives sans occuper plus d'espace, de s'adapter à une forme nouvelle, pourvu qu'elle soit de la même capacité que la première. Dans l'élasticité, il n'y a ni perte ni accroissement de substance. Il n'en est pas de même de la compressibilité. Un corps comprimé change de volume; il change de volume, parce que ses atomes se rapprochent, par l'émission d'une certaine quantité de couches isolantes, qui les tenaient à distance, et s'échappent pour se combiner aux corps ambiants; on dit alors que la compression produit de la chaleur; cela ne signifie pas qu'elle chauffe le corps comprimé, mais bien qu'elle le rend chaud; ce qui est synonyme de cette phrase : La compression refroidit le corps et chauffe son atmosphère ou les corps en contact; la compression chauffe les corps environnants aux dépens du corps sur lequel elle s'exerce, qu'elle appauvrit de ses couches calorifiques, qu'elle refroidit par conséquent.

4620. Par la raison contraire, le corps qui se dilate reprend du calorique aux corps ambiants; il s'échauffe, ce qui ne saurait avoir lieu sans produire sur nous une impression de froid.

#### § X. *Combustion et fermentation* (4209, 4144).

4621. Lorsqu'on fait passer avec effort, par un

orifice étroit, l'oxygène et l'hydrogène, ces deux gaz se combinent avec un dégagement lumineux c'est-à-dire que 8 atomes du premier se rapprochent de 1 atome du second, en se dépouillant tous d'une certaine quantité de leurs couches isolantes, lesquelles s'échappent pour nous transmettre, en se combinant avec les molécules de notre œil, une impression lumineuse. Nulle combinaison ne produit cet effet sur une plus large échelle que l'hydrogène, dont l'atome possède plus riche volume de couches isolantes.

4622. Le bois est un tissu d'orifices étroits, travers lesquels l'oxygène de l'air peut circuler tout aussi bien qu'à travers l'orifice du chalumeau à compression. Si la compression s'exerçait sur tous ces petits cylindres, l'oxygène et l'hydrogène se combineraient également avec production de rayons lumineux. Or lorsque nous plaçons un feu sous un tison de bois, non-seulement nous dilatoons les molécules qui composent les parois des tubes, mais nous produisons, dans la cavité de ceux-ci, un vide qui fait que l'air extérieur pèse sur leur orifice, comme un piston équilibré en poids à un cylindre d'eau de même base et de 32 pieds d'eau d'élévation; l'hydrogène dégage des parois organiques, et comprimé avec l'oxygène de l'air, se combine en eau, et répand en flammes les couches isolantes dont ses atomes étaient enveloppés. C'est là le caractère principal de la combustion; mais la compression du tirage produit d'autres combinaisons à chaque rencontre d'éléments qui se dégagent; et le carbone se combine avec l'oxygène d'un côté, l'hydrogène de l'autre et même avec l'azote; l'hydrogène se combine avec l'azote; puis les produits de ces combinaisons se combinent entre eux en acides, ou se combinent avec la vapeur soulève en fumée, avec tous les débris dispersés par chacune de ces petites explosions.

4623. Le bois est le corps de la nature qui a produit le plus complètement les conditions du phénomène; mais l'éponge de platine ne laisse pas que de jouir de cette propriété; car ses molécules paraissent s'arranger comme les molécules de charbon ordinaire. Si les combustibles venaient jamais à manquer, on parviendrait à échauffer les appartements avec le jeu d'une pompe, chauffant au dehors, par un léger orifice, un mélange d'oxygène et d'hydrogène, dans la proportion de 8 à 1 en poids.

4624. Tous les corps poreux possèdent à un degré plus ou moins inférieur la propriété combustible; parce que dans leurs pores il s'établit

courants déterminent la que les gaz ne sauraient rapprocher leurs atomes, leur leurs atomes, sans solantes qui les envelop-

n n'est qu'une combustion e saurait avoir lieu, sans anisés ou de corps poreux ue. Les tissus sont ici, stion réelle, les orifices compression; les courants ent le rôle du piston; les se gazéifient viennent se ar le courant, dans l'orifice n produits, dont la diver- nature des liquides et des présence, mais qui se ré- naissons du carbone, de ne, de l'azote, en diverses

de la fermentation donne r laquelle la fermentation ractère et fournit de tout que la lumière vient des surface du liquide, selon ègne ou en est enveloppé; arrive par tous les points, nt du vase qui est en con- réservoir inépuisable de es tissus surmontent le le tissu; toutes circon- t aux courants compri- des directions diverses.

#### *ductibilité des corps calorique.*

in corps pour le calorique tions de la physique, la i corps donné d'absorber e chaleur, et de la rendre re, d'après ce que nous que la propriété qu'a un un de ces atomes d'une nles, qui lui manquent, le le volume des atomes quel il est plongé. que de se mettre propriété carac-

seul moment où cette capacité soit réellement la même, le corps reprenant des couches enveloppantes, on en cédant des siennes propres, selon que les corps ambiants s'échauffent ou se refroidissent.

4628. La conductibilité pour le calorique est une qualité inhérente à leur structure, c'est-à-dire à la disposition de leurs atomes, ou plutôt au rapprochement de ces atomes. La chaleur n'étant autre que la lumière, se transmet, à travers les corps, comme le fait la lumière à travers les milieux réfringents; de même qu'il existe des combinaisons de milieux plus réfringentes que d'autres, c'est-à-dire qui fassent converger un plus grand nombre de rayons lumineux vers un point donné; de même il existe des corps dont les atomes se trouvent enveloppés d'une couche isolante telle, que, de l'inégalité de leur volume, il résulte une disposition favorable à la réfringence et à la convergence des sphères enveloppantes qu'ils n'ont pas le temps de s'approprier en entier.

4629. Les corps les meilleurs conducteurs de calorique sont ceux dont les atomes sont disposés de manière que la structure générale offre le plus d'interstices; les corps cristallisés sont moins bons conducteurs du calorique que les mêmes corps en poudre; l'eau et l'air sont moins bons conducteurs de calorique, que les corps dont les atomes possèdent des couches enveloppantes moins volumineuses que ces deux fluides, et offrent plus d'interstices entre eux; les interstices, en effet, laissent passer le courant, sans rien s'en approprier.

#### *§ XII. Galvanisme.*

4630. De même que l'association de deux espèces de corps réfringents concentre la lumière vers un foyer, qui en est le pôle, de même l'association de deux corps inégalement conducteurs de calorique, doit rendre le système capable de faire converger la chaleur qu'ils transmettent, beaucoup plus que ne le ferait chacun d'eux en particulier. Or il ne s'opère pas une seule combinaison de gaz en liquides, et de liquides en cristaux, sans qu'il se dégage une somme de calorique, égale à la quantité de couches isolantes, qui s'opposaient au rapprochement des atomes des deux éléments de la combinaison, et qui s'échappent à l'instant du rapprochement. Les deux plaques de la pile transmettent cette quantité déagée, avec la puissance d'un système, pour si dire, achromatique (405); elles les font



converger vers un point opposé au dégagement. On conçoit de cette manière qu'en multipliant le nombre de ces systèmes, et les disposant de telle sorte que les quantités de calorique réfractées et transmises par chacun d'eux soient dirigées vers le même point, ce point, si imperceptible qu'il soit, puisse devenir un foyer capable de fondre, avec la rapidité de l'éclair, les substances les plus réfractaires.

### § XIII. Électricité.

4651. La compression et le choc ont la propriété, en rapprochant les atomes, de dégager la quantité de chaleur égale au volume des couches enveloppantes qui s'opposaient à ce rapprochement; mais si ces couches enveloppantes ne trouvent pas une issue propice, et qu'il s'en échappe moins du milieu qu'il ne lui en arrive, ces couches élastiques vont se comprimer, se presser avec effort, et tendront à reprendre leur sphéricité dès que cessera l'obstacle. Si cet obstacle est enlevé subitement, il y aura explosion; s'il ne l'est que progressivement, il y aura déperdition et écoulement insensible du fluide électrique, qui n'est autre que le calorique pour ainsi dire sans emploi, et tendant à se mettre en équilibre, en enveloppant les atomes qu'il trouvera sur son passage. Dans la machine électrique, la compression est le résultat du frottement du verre contre une surface animale; dans l'électrophore, le choc se reproduit avec la peau du chat, dont les poils sont si propres à condenser le calorique, c'est-à-dire sont si mauvais conducteurs du calorique, et le conservent si longtemps à l'état latent. Le cuivre poli et verni est le récipient le plus propre à servir de réservoir au calorique condensé par la compression, parce que les surfaces vernies sont celles qui offrent moins d'interstices, et sont moins perméables aux courants de chaleur dégagée violemment. Le cuivre brut, et avec les aspérités de la fonte, laisserait passer une quantité plus considérable de calorique, non point à cause de ses aspérités, mais à cause de ses lacunes non vernies. Si l'on pouvait vernir aussi exactement le cuivre brut que le cuivre tourné, il serait aussi bon réservoir d'électricité dans l'un que dans l'autre cas. Tout choc qui, ainsi que nous l'avons expliqué, dégage du calorique, dégage de l'électricité, selon que le milieu ambiant transmet ou condense les couches isolantes dégagées. L'électricité n'est donc que la chaleur; leurs différences ne résident que dans

les instruments de transmission. La torpille, qui est électrique, dégage peut-être moins de chaleur que nous, qui ne le paraissions pas; mais elle possède des organes plus convenables que les nôtres à condenser la chaleur dégagée et à ne la céder que par suite d'un choc et d'un frémissement nerveux.

### § XIV. Magnétisme, aimantation.

4652. De même que l'électricité, le magnétisme ne semble constituer un phénomène, différent de celui de la chaleur, que par l'instrument, au moyen duquel nous jugeons de son influence. Nous avons reproduit tous les phénomènes de l'aimantation, avec une aiguille de paille terminée par deux camions en laiton, et du calorique dégagé par un fer rougi au feu (4528). Or, partout où il existera un courant de chaleur et une aiguille suspendue, l'aiguille se rapprochera du courant, son axe s'identifiera avec celui du courant, et cela d'une manière d'autant plus sensible que, par la structure de son tissu et par la disposition de ses atomes, la substance, dont l'aiguille est formée, sera plus achromatique, si je puis m'exprimer ainsi, pour la chaleur. Nous n'avons pas de système achromatique de transmission de chaleur, supérieur à l'association de carbone et du fer en acier. Les aiguilles d'acier sont celles qui nous indiquent le phénomène d'une manière plus sensible. Or, dans le monde terrestre actuel, il est impossible qu'il n'existe pas de courants de chaleur dégagée, indépendants des courants de l'air déplacé par la chaleur. Partout, en effet, où l'on trouvera deux milieux inégalement saturés de calorique, il devra se produire un échange de calorique, et par conséquent un courant dirigé du plus au moins. Or le pôle et la zone torride réalisent cette hypothèse; la chaleur doit donc affluer de la zone torride vers le pôle, avec une vitesse, à laquelle seules peuvent faire obstacle les couches d'air qu'elle a à traverser. Si vous suspendez à un fil, une aiguille horizontale d'une structure convenable, elle devra nécessairement devenir parallèle à l'axe du courant de la zone torride au pôle, et présenter par conséquent, dans tous les climats également chauffés, une pointe au sud et une pointe au nord; tel serait un tube horizontal ouvert par les deux bouts, ou même une simple aiguille horizontale, pivotant sur une ligne verticale dans un cours d'eau; elle prendrait aussitôt la direction du cours d'eau, et dirigerait

## ANALOGIE OU CHIMIE GÉNÉRALE.

autre en aval. A mesure que la déclinaison et l'intensité changent successivement, l'aiguille aimantée coude que ferait l'aiguille, dont nous venons de parler, à croiser sa direction pri-

l'aiguille aimantée sera tenue en équilibre et dans les mêmes conditions, elle ne changera pas de place, puisque le courant ne pourra pas de suivre sa direction à une certaine distance. Mais si l'on venait à envelopper la bobine d'une couche de calorique plus épaisse, elle rougirait au feu, par exemple, non-seulement elle soustrairait à l'influence du courant, mais elle enlèverait l'inégalité de structure, qui est une des conditions indispensables, pour que le courant entrât par un bout et sortît par l'autre.

4654. Lorsqu'une cause météorologique change les conditions de l'atmosphère générale; que l'électricité, qui n'est que la chaleur dégagée, se produise avec intensité, ou vers le nord, ou dans les autres directions, le courant atmosphérique doit nécessairement changer de direction, comme le ferait un fleuve à la rencontre d'un autre fleuve; dans ce cas, l'aiguille aimantée déviara spontanément, et cela de fois que les alternatives météorologiques produiront; elle deviendra folle, si ces alternatives se reproduisent avec rapidité. De là l'influence des aurores boréales sur l'aiguille.

Une sphère aimantée ne marquerait pas ainsi que le fait une aiguille; elle tournerait sur son axe vertical.

Les deux pôles de nom contraire de deux aimants semblent s'attirer, l'un des deux étant le pôle du courant, et l'autre le pôle par lequel le courant sort; les aiguilles, système convergent, ont au courant une plus grande énergie, et doivent nécessairement s'établir plus près de la source que parallèlement à elle.

On peut comparer le cas de deux bateaux dont l'un remonte le courant et l'autre la poupe de l'autre. L'aiguille qui est en contact d'un aimant se dirige vers lui, et l'aiguille qui traverse un aimant se dirige vers son pôle.

tion qu'il aurait prise, une fois que l'un des aimants qui le traversent de part en part aurait eu accès au courant sorti du tube. Sa direction changerait si l'on venait à présenter violemment l'un des aimants à l'orifice du tube. Tous les phénomènes d'aimantation rentrent, comme nous l'avons vu, dans cette explication, comme nous le verrons d'appeler une loi.

4658. Gambey ayant découvert que tous les métaux exerçaient, sur les oscillations de l'aiguille aimantée, une influence d'amortissement, dont Arago donna connaissance au public savant, Saigey démontra que cette influence était en raison inverse de l'épaisseur des plaques métalliques (\*). La théorie rend parfaitement bien compte de ce phénomène, qui au premier abord paraît paradoxal. Les plaques métalliques n'agissent que comme conducteurs du calorique, dont le courant tient l'aiguille en position. Or les plaques minces sont plus perméables que les plaques épaisses, elles sont, toutes choses égales d'ailleurs, meilleurs conducteurs de calorique que celles-ci. D'un autre côté, leur masse étant plus grande que celle de l'aiguille aimantée, elles doivent entraîner celle-ci dans leur mouvement ou dans leur immobilité, en raison du rapport qui existe entre leur masse et celle de l'aiguille (4654).

### § XV. Météorologie.

4659. Le système terrestre actuel possède une somme de calorique constante, moins la quantité inappréciable à nos instruments thermoscopiques ou autres, qu'elle perd continuellement, par les espaces planétaires, quantité dont la somme est elle-même inappréciable au bout d'un siècle. Cette somme constante provient de la quantité qu'elle recèle dans son centre liquide, et dans toutes les molécules en apparence refroidies de son écorce solidifiée, plus de la quantité qu'elle reçoit, à chaque fraction du temps, du soleil. Mais, par suite de son déplacement dans l'espace, la répartition de la chaleur ne saurait jamais arriver à l'équilibre parfait; c'est une oscillation continuelle; c'est un déplacement continu; d'où il arrive que la région refroidie reprendra tôt ou tard la quantité de calorique qui lui a été soustraite, et que ce résultat aura lieu, quand elle se trouvera dans les mêmes conditions qu'auparavant. Pour prédire ce



résultat, il faut plus d'un élément de calcul ; c'est une équation qui suppose plus d'un terme. Pour savoir l'époque, à laquelle lui reviendra la quantité de calorique, qui s'est échappée de son milieu, et a passé dans un autre, il faudrait connaître positivement d'abord la direction du courant suivi par le dégagement de calorique, ensuite la masse d'air dans laquelle cette somme s'est répartie ; ces deux éléments de calcul, plus ceux de la rotation de la terre sur son axe et autour du soleil, nous mèneraient infailliblement à l'inconnue, qui serait la désignation anticipée des variations atmosphériques pour chaque jour. La météorologie serait donc une occupation absurde, si ses observations étaient limitées à une seule région, et dirigée par une seule congrégation d'hommes ; c'est une de ces applications du calcul, qui doivent avoir pour réseau le réseau des longitudes et des latitudes, et l'univers tout entier, uni par une incessante correspondance. Et encore les prévisions que dégagera cette équation universelle, seront d'autant moins précises, que le terme prédit sera plus lointain. Mais enfin, puisque rien d'appréciable ne se perd, de la matière qui est l'âme de la météorologie, le calorique ; que les déperditions locales ne sont que des échanges ; et que, d'un autre côté, ce fluide tend sans cesse à revenir à l'équilibre, il doit paraître évident qu'avec les éléments ci-dessus on parviendra à connaître, avec une certaine précision, le temps que la somme de calorique soustraite mettra pour arriver au point de départ.

#### § XVI. Éclairs et tonnerre.

4640. Lorsque l'air est calme il ne tonne jamais. Mais que deux masses d'air se choquent violemment, même en l'absence de nuages, ce qui est rare, le choc dégagera au point de contact les couches isolantes des atomes, qui viendront impressionner nos oreilles et nos yeux, si la somme en est assez considérable, et si la distance en est assez rapprochée. A ce point, l'air sera plus condensé, c'est-à-dire ses atomes seront dépouillés d'une somme plus considérable de couches enveloppantes, et partant moins distants entre eux.

#### § XVII. Pluie, neige et grêle.

4641. L'air dissout les molécules aqueuses, comme l'eau dissout les atomes de tout autre corps ; les molécules aqueuses deviennent invisibles, parce que leurs atomes s'enveloppent de couches isolantes d'un volume tel, que leur sphère diffère peu de celle qui enveloppe les atomes de

l'air et ne dévie pas la lumière qui parvient à nos yeux, d'une manière différente que ne le fait l'eau est alors pour nous à l'état invisible, même que le joint des deux calottes d'une lentille achromatique (405) Mais dès qu'une circonstance météorologique vient soustraire une certaine quantité de couches isolantes aux atomes de l'air dissoute, ses molécules occupant un espace beaucoup moindre que les atomes de l'air, deviennent reconnaissables par leur indice de réfraction ; apparaît un nuage ; si la soustraction de couches continue, la pluie tombe, parce qu'alors les atomes de l'eau sont trop rapprochés, pour être en équilibre aux atomes de l'air.

4642. Si la soustraction continue rapidement la pluie se condense en flocons de neige, dont la cristallisation, dans un menstrue aussi varié que l'air (4582), variera nécessairement à l'infini.

4643. La neige est une cristallisation pour ainsi dire par évaporation. La grêle est l'analogue de la précipitation ; c'est une subite cristallisation résultant du rapprochement des atomes, non par suite de la soustraction lente de leurs couches isolantes, mais par suite d'une violente compression. Il pleut par un temps calme ; il ne grêle que par une secousse violente de deux nuages qui se heurtent de front. Ces deux nuages font au même temps l'office de la substance comprimée du piston ; les couches isolantes se dégagent et la lumière, et avec un fracas d'autant plus grand que le choc est plus violent ; les molécules aqueuses se rapprochent, se solidifient ; la grêle tombe. La neige est l'apanage de l'hiver, la grêle celle de la belle saison. Car c'est vers la belle saison que les molécules aqueuses acquièrent, dans les atomes, un volume plus considérable en couches isolantes, et que, partant, le choc, pour en rapprocher les molécules en pluie, a besoin d'être plus violent.

4644. Les éclairs de chaleur proviennent du choc des molécules de l'air ; les éclairs accompagnés de pluie proviennent du choc des molécules aqueuses.

4645. Dans la théorie du paragrêlage, ce n'est pas l'analogie des moyens qui était absurde, c'est seulement la construction ; et il est évident à nos yeux que les paratonnerres prévendraient tout aussi bien la grêle que la foudre, en soustrayant d'abord à l'air les couches enveloppantes des atomes aqueux, et rapprochant ceux-ci entre eux, avant qu'un choc violent survint pour produire le même résultat avec d'autres caractères. Mais comment établir ces appareils assez haut et sur une assez

la surface, avec la bourse des particuliers; d'un autre côté, si on multipliait trop dans les usages ces appareils conducteurs de calorique, craint-il pas à craindre que le remède fût pire que le mal et que l'on ne maintint l'atmosphère à un état de refroidissement peu favorable à la végétation?

### § XVIII. Rosée.

4646. La rosée est la pluie des régions voisines de la terre; c'est le résultat de la condensation des vapeurs d'eau dissoutes dans une atmosphère à température peu élevée, et à qui les espaces vides enlèvent le peu de couches qui enveloppent les atomes de ses vapeurs. Il est des corps dans lesquels la rosée se condense plus que sur d'autres, car il est des corps meilleurs conducteurs de calorique que d'autres. Or de même que les nuages de corps préviennent la foudre, en soustrayant le calorique aux nuages et l'amenant dans les nuages; de même lorsque l'atmosphère est moins dense que le sol, les mêmes corps conduisent le calorique du sol dans les régions de l'atmosphère qu'ils atteignent; les molécules de vapeurs d'eau reprennent donc, au contact et au foyer de ces corps, les couches isolantes qu'elles avaient perdues aux espaces planétaires.

### XIX. Gravitation et pondérabilité.

4647. Nous ne pesons que ce qui gravite vers le centre de la terre; les couches isolantes des atomes sont impondérables, parce que leur essence est de tendre à l'équilibre, d'envelopper tous les atomes de notre terre et de notre univers, de la même épaisseur sphérique; et de remplir l'espace avec une égale distribution de leur substance. Bien que les atomes gravitent vers le centre d'un monde quelconque, elles tendent au contraire à dépouiller le monde de sa gravitation et de sa pondérabilité, à s'échapper indéfiniment, en l'enveloppant indéfiniment de couches isolantes. La chaleur, c'est-à-dire cet éther universel que nous percevons par la vue et la lumière, c'est-à-dire cet éther que nous percevons par les yeux; le son, c'est-à-dire cet éther que nous percevons par l'ouïe; l'électricité, c'est-à-dire cet éther comprimé et qui rompt l'obstacle, et produit ainsi la sensation de la lumière et du son; cet éther le même, et dont les transformations ne sont que les divers organes; cet éther est impondérable; l'idée d'un éther répandu dans l'espace, et gravitant vers la terre, étant contradictoire dans les termes.

4648. Nous avons appelé légers les corps qui montent, et pesants les corps qui descendent vers la terre, et nous avons déduit que ce sont les corps pesants qui repoussent les corps légers. Ce sont au contraire les corps légers qui repoussent les corps pesants et les chassent vers la terre. Cette proposition est paradoxale au premier coup d'œil; la puissance de la vapeur n'est que la réalisation de ce paradoxe. La molécule d'eau, en s'enveloppant de couches isolantes de calorique, soulèverait le monde et le repousserait indéfiniment, si elle pouvait s'envelopper de nouvelles couches indéfiniment; sa puissance de répulsion augmente avec sa légèreté; elle briserait la terre en éclats, si elle devenait impondérable.

4649. Or supposez un agrégat d'atomes réunis dans l'espace, c'est-à-dire formant un système d'atomes moins riches en couches isolantes, que les atomes de l'espace ambiant; ce système sera comprimé par l'espace, qui l'entoure de toutes parts, en vertu de ce principe expérimental, que les atomes enveloppés d'une sphère plus volumineuse doivent repousser les atomes enveloppés d'une sphère de moindre épaisseur. Le système se rangera en sphère; car un système de sphères comprimé par un milieu composé également de sphères d'un plus grand volume, ne saurait prendre un arrangement général différent de la sphère. Or, de même que ce monde sera contenu par le milieu ambiant, de même chaque ordre de sphères d'un grand volume repoussera vers le centre les ordres de sphères de moindre volume. Supposons, par exemple, que ce monde renferme trois ordres de sphères, c'est-à-dire trois catégories d'atomes enveloppés de volumes différents de couches isolantes; le volume de la couche isolante des atomes d'une catégorie étant un, le volume de la couche isolante des atomes d'une autre catégorie étant deux, et celui de la couche isolante des atomes de la troisième catégorie étant trois. En vertu du principe que nous venons de poser, les atomes de la troisième catégorie repousseront en dedans les atomes de la deuxième, et les atomes de la deuxième repousseront au centre les atomes de la première, qui formeront ainsi le noyau de la sphère; ceux-ci seront dits les plus pesants, et ceux de la troisième catégorie les plus légers du système. Si maintenant vous introduisez dans ce système un atome nouveau; s'il appartient au volume de la troisième catégorie, il déplacera les atomes de cette catégorie et restera un des éléments de la circon-



férence de ce monde; s'il appartient à la deuxième, il sera repoussé jusqu'à celle-ci par la troisième; s'il appartient à la première catégorie, il sera repoussé par la deuxième jusqu'au centre de ce monde; il aura gravité vers le centre qui pourtant ne l'attire pas.

4650. Il serait possible de démontrer *à priori*, par le calcul fondé sur cette théorie, ce théorème déduit par Newton de l'expérience directe, *que la vitesse d'un corps qui gravite croît en raison inverse du carré de la distance*. Mais ce théorème ne serait vrai qu'absolument, et modifierait son expression, en raison de la forme et de la nature des corps tombants, et en raison de la hauteur à laquelle commencerait l'expérience, les expériences de Newton ayant été faites bien près de la terre.

4651. Dans l'hypothèse du trou qui percerait la terre de part en part, un corps donné arriverait au centre, non pas parce que l'entité centrale l'attirerait, ce qui, même dans l'ancienne théorie, était rangé au nombre des hypothèses absurdes, mais parce qu'il y serait poussé par les couches emboîtées et concentriques à ce point; et encore, pour que ce corps parvint juste au centre, il faudrait que son atome fût le moins riche en couches isolantes, parmi tous les atomes de cet univers.

### § XX. Chaleur végétale et animale.

4652. Ce vaste dédale d'élaborations chimiques, ce système vivant composé de myriades de laboratoires infiniment petits, l'individu végétal ou animal enfin ne saurait fonctionner, dans la plus légère de ses parties, sans absorber et sans dégager du calorique. Il en absorbe, lorsque ses molécules se dilatent et que l'organe s'étend; il en dégage lorsque ses fluides se condensent en tissus, ses gaz aspirés en liquides, et que les acides se combinent avec les bases en sels. Quand, sur un signe de sa volonté, l'organe musculaire de l'animal se contracte, la température ambiante doit augmenter, car la contraction est le rapprochement des molécules, et les molécules ne sauraient se rapprocher, sans expulser la quantité de couches enveloppantes, qui les tenaient auparavant à distance. Tous les animaux dégagent donc du calorique, à chaque instant de leur existence; car à chaque instant le plus indivisible de leur existence, il s'opère dans leurs molécules une combinaison. Mais cette quantité de calorique est plus ou moins appréciable, selon que les tissus seront plus ou moins bons conducteurs de

calorique, et que le milieu ambiant reçoive. L'homme qui s'agite dans l'eau, est en réalité autant de calorique que l'homme qui s'agite dans l'air; et pourtant le dégagement de calorique est moins appréciable au premier que dans le second, parce que l'eau s'empare plus vite que l'air du calorique dégagé. Si l'on renfermait l'homme dans un sac de toile cirée, sans faire le moindre trou, l'atmosphère de son corps en remonterait plus haut le thermomètre, qu'une sphère de son corps pendant ses mouvements dans l'air. Les animaux à sang froid ne dégagent pas autrement des animaux à sang chaud; les uns et les autres dégagent du calorique, mais chez les uns ce calorique est repris par le milieu ambiant, avant d'arriver au thermomètre; chez les autres, il séjourne plus longtemps autour du corps, et le thermomètre a le temps de le reprendre.

4653. Tout exercice du moi, soit du corps, ceux que nous nommons *exercices physiques*, soit du genre de ceux que nous nommons *moraux*, tout exercice, dis-je, produit du calorique, car tout exercice est une assimilation avec le milieu qui l'entoure. La méditation produit autant de chaleur que le fort musculaire. La fatigue, c'est la consommation du calorique; le repos, c'est la réparation. L'animal ne cesse de poser, mais sa pose continue à fonctionner, mais sans cesse avec le milieu ambiant, avec le monde.

### § XXI. Organisation, inorganique.

4654. La fusion est une dissolution; la fusion est un microcosme, un monde formé d'atomes qui se meuvent dans l'orbite d'un plus vaste qui les chauffe, en les maintenant à sa portée. Pendant la fusion, les molécules métalliques sont disposées entre elles exactement comme les molécules organiques en dissolution, et lorsque le refroidissement vient surprendre le métal fondu, la disposition des atomes imite exactement celle des atomes de toute espèce d'organes. Il est difficile dans certains cas de distinguer la forme sphérique pour ainsi dire cellulaire des éléments du métal; mais cette forme apparaît dans son évidence, lorsqu'on a laissé séjourner la terre, une masse de ce métal; le travail de l'humidité rouge, en effet, dans les parties les moins compactes du fragment



et il se trouve alors que les portions respectivement offrent la disposition la plus analogue à des parois des cellules végétales vidées de leurs sucs; sur la surface de la solution de nitrate se dessine, en effet, un réseau dont les mailles sont le profil de tout autant de cellules. L'observation a lieu sur un morceau de fer, ces cellules affectent la forme des cellules plates et acuminées par les deux bouts, qui s'arquent sur tous les tissus végétaux épais et étirés par le développement des tissus internes, sur les tissus sous-épidermiques. Le marteau a refoulé la forme générale de la tige dans le sens de la longueur, et les sphères, s'étendant comme nous l'avons établi plus haut (4654), ne peuvent s'allonger que dans l'intervalle entre quatre autres opposées deux à deux; et cette disposition qui donne au fer battu ou au laminé et à la filière, une si grande élasticité de cohésion sur le fer seulement; cette considération doit entrer comme un élément de grande importance dans les expériences sur la force relative des fils de fer et sur leur élasticité. Il me semble que le fil de fer fortement étiré avant d'être passé à la filière, possède toutes choses égales d'ailleurs, plus de cohésion et d'élasticité que le même fil de fer passé à la filière à froid, et par conséquent que le même fer passé à la filière à la température de 4655; les couches isolantes qui envelopperaient l'atome, dans le premier cas, leur donnant la facilité pour adopter la disposition que nous venons de décrire, c'est-à-dire la disposition que prennent les vaisseaux ou plutôt les cellules végétales dans une tige de bois.

## § XXII. *Astronomie.*

4656. S'il était donné à un des hommes qui vivent actuellement sur cette terre, de s'élever tout à coup dans la région des astres, de les parcourir tour à tour, d'en prendre le signal, et les caractères, afin de pouvoir les reconnaître, pour ainsi dire, par leurs réactions; ensuite se plaçant, par rapport à tous les astres, à la distance à laquelle la vision du soleil le place par rapport aux atomes de la région que nous opérons dans un vase de verre; tous ces mondes qu'il aurait parcourus venant tout à coup invisibles pour lui, et ne pouvant plus en concevoir la présence que par le souvenir, dans un espace aussi diaphane que l'air, l'univers entier serait, pour cet obser-

vateur éthérien, une vaste dissolution (4560), dont les mondes seraient les atomes; le système de l'univers se simplifierait ainsi à ses yeux, comme tout se simplifie quand on en saisit l'ensemble, comme tout se complique, quand l'esprit ne peut s'attacher qu'à un détail. L'astronome n'a vu le monde que plongé dans un détail; tout ce qu'il n'a pas aperçu a augmenté la somme des complications du système; et dès lors ses plus beaux calculs n'ont été que des applications pratiques, des mesures du temps et de la durée, des étalons de prédictions; ils l'ont écarté d'autant de l'analogie. L'infusoire ultra-microscopique, qui ramperait sur un des atomes de l'une de nos dissolutions, décrirait le mouvement des atomes placés à la portée de ses yeux, comme nous avons décrit les mondes placés à la portée de nos télescopes. L'infusoire et l'astronome décriraient dans ce cas, chacun de leur côté, les effets visibles d'une même et unique loi.

4656. L'atome A, avons-nous dit, qui s'échauffe aux dépens de l'atome B plus riche que lui en couches isolantes, devient le satellite de celui-ci, qui dès lors est le soleil et le centre du système (4527). L'atome A se meut sur son axe, en tournant autour de l'axe de l'atome B; il a un mouvement diurne et un mouvement annuel; car il ne peut acquérir une molécule calorifique de plus sans se déplacer; et une sphère ne peut se déplacer sur une sphère que circulairement; elle ne peut tourner autour de celle-ci qu'en suivant l'écliptique, qui est la résultante de son acquisition et de son déplacement. On peut se représenter grossièrement le phénomène au moyen de l'appareil suivant: que l'on dispose une sphère d'aimant naturel ou d'acier aimanté, dans une sphère concentrique en papier, de manière que la sphère aimantée soit mobile sur son axe et que la sphère de papier soit fixe; que l'on dépose, sur la surface externe de la sphère de papier, de petites boulettes de cire pétries avec de la limaille de fer, celles-ci s'attacheront au papier par l'influence de l'aimant; que si on met l'aimant en rotation, on verra les boulettes de cire tourner sur elles-mêmes, et se mouvoir sur la sphère de papier, en suivant l'écliptique; la sphère de papier représentera, dans ce cas, la couche enveloppante de l'atome B central; et les boulettes de cire représenteront les atomes satellites A.

4657. Notre terre ne diffère de l'atome A que comme un atome composé diffère d'un atome simple; or la simplicité d'un atome est relative aux bornes de notre vue. Mais nous l'avons fait

suffisamment concevoir, les corps divers, qui composent notre globe, sont identiques; ils ne diffèrent que par leurs distances, que par le diamètre de leurs sphères enveloppantes; et leurs masses ne sont visibles à nos yeux que par la distance de leurs atomes et par l'obstacle que leur arrangement spécifique oppose à la marche des rayons lumineux. Si les atomes de tous les corps d'une si admirable diversité venaient à s'envelopper en même temps de couches isolantes de même volume, le monde, se liquéfiant, n'apparaîtrait plus à nos yeux que comme une masse sphérique homogène, que comme un atome d'immense dimension. Les accidents actuels de sa surface, qui n'ont un caractère distinctif que par la disposition, et celle-ci par l'inégalité des distances, et celle-ci que par l'organisation du sens affecté à ce genre de perceptions; ces accidents sont réduits à rien, quand on les envisage du point de vue de l'immensité.

4658. C'est de ce point de vue que la similitude devient la traduction du fait. Le soleil est, pour le système dans lequel tourne notre atome terrestre, l'atome central, enveloppé de la couche isolante, incommensurable à notre triangulation, de la couche éthérée ou de calorique dont s'enrichissent chaque jour notre sphère et les sphères, dont l'orbite est concentrique à celui que nous décrivons; notre sphère est un des nombreux atomes A qui tournent autour de l'atome B, en vertu de l'échange progressif de la couche enveloppante, en vertu de la loi d'équilibre qui anime les molécules calorigènes; ceux de ces atomes A que nos instruments grossissants peuvent aborder, nous les nommons *planètes*.

4659. Toutes les planètes, et leur nombre augmentera au catalogue dans la même progression que la puissance ampliative de nos instruments télescopiques, toutes les planètes se rapprochent de plus en plus du soleil, et tendent ainsi au repos, qui est une combinaison; ce qui leur arrivera, quand le volume de la couche isolante du soleil se sera mis en équilibre avec le volume des couches isolantes de chaque planète; le système alors sera un atome composé, une combinaison, dont le soleil formera l'atome central, et les planètes les atomes de la périphérie, l'analogie d'un composé, dont l'oxygène forme le centre, les atomes du métal la périphérie, et qui, au repos, c'est-à-dire par le refroidissement, cristalliserait en autant de facettes que les atomes de la périphérie seraient nombreux (4581).

4660. Mais ce système au repos, si compliqué

qu'il soit par les nos livres, n'estceptible, par rapport à plongé. Il se recde ses couches une simple planpar rapport à tend, avec tousprocher de cet atcomme une plancentral, et ains et sans fin, par t commencements, par pétuel, ou le moi le moins, où rien un cercle admiralde rapprocher petit subit les m s'anime de la m que par la distan

4661. On conçoit le soleil, ce foyer le cas de posséder notre, et même dégage d'un corps ce corps : d'un à la somme des cou qui s'échappent sion, il est certain du soleil n'éman sphère, et non d est certain que e pression exercée système planétaire en plus les planètes télescope nous ré proviennent, d'autant d'éclipses de myriades de planètes le soleil et nous.

4662. Le vide, pas là où nous faisons machine pneumat pour me servir le rend *latent*, affenlève à cette capiston peut ramener le récipient. Un ferait entrer l'air fait le vide, finirait passait que par le

pacité du récipient était assez grande, pour a quantité d'air à introduire eût le temps de aire des effets appréciables (4623).

13. De là vient qu'il est presque impossible mener le baromètre de la machine pneumatique à zéro ; le calorique du récipient, en qui : la force expansive de la vapeur, ayant un grand volume, et exerçant par conséquent plus grande pression, que le calorique emmené dans la branche fermée du thermomètre, tend à lui faire équilibre.

#### RÉSUMÉ.

14. Identité de la chaleur, du calorique, de la re, de l'électricité, du galvanisme, du magnétisme, de l'affinité, de l'attraction, de la gravitation en elles-mêmes; leurs différences ne résistent que dans la structure des organes destinés à recevoir, et dans le mécanisme des instruments destinés à en apprécier les circonstances ;

#### UNITÉ UNIVERSELLE!

5. Unité! âme de la nature! âme immortelle qui te meurs sans cesse et ne meurs jamais! organise l'infini aussi facilement qu'un atome, en vertu de la même loi, et de la même

volonté! toi pour qui rien n'est petit, et rien n'est grand; mais tout, depuis le plus grand jusqu'à l'infinitement petit, est la répétition de la même chose! toi qui ne crées pas, mais qui combines, et qui produis des milliards de milliards de combinaisons avec la même substance! que ta science est sublime de simplicité! que ta simplicité est effrayante de profondeur! Où fuir pour t'échapper? jusqu'où faut-il s'élever, pour embrasser d'un coup d'œil tout ton ouvrage? Mes yeux matériels sont incapables de te voir; tu ne m'as donné ce sens que pour fixer la terre; mais je possède un œil spécial pour embrasser l'espace; et cet œil, c'est ce *moi* qui ose se flatter quelquefois de te comprendre et de pouvoir te regarder face à face. Alors cette harmonie universelle me donne la clef de ce mouvement intestin qui tourbillonne sur la terre, et dans lequel auparavant tout me paraissait désordre et confusion; il me semble que je gravite plus calme vers le repos qui m'attend, moi atome à mon tour, en me rendant compte, de la sorte, de ces chocs qui me heurtent, de ce bruit qui m'assourdit, de cette fange qui me dégoûte. Unité! je viens de toi, je vais à toi; j'ai été, je suis, et je serai toujours en toi, alors que je passerai d'un point à un autre de l'espace.



## NOTES ADDITIONNELLES.

### I. CHALEUR DÉGAGÉE PAR LA MOUTURE (p. 526, t. I<sup>er</sup>).

(1554 bis). Cette note, pour être bien comprise, suppose la lecture de la quatrième partie de l'ouvrage, page 446 de ce vol. Le thermomètre est un instrument propre à constater le degré de chaleur d'une atmosphère, mais non toute la quantité de chaleur dégagée par un corps; et il est des cas, où la quantité de chaleur pourra être considérable, sans que le thermomètre marque la moindre élévation. Nous allons en donner un exemple relativement aux procédés de mouture. Supposons deux systèmes de meules, l'un horizontal et l'autre vertical, l'un tournant autour d'un axe vertical et l'autre autour d'un axe horizontal; le premier écrasant le grain entre deux surfaces planes, et l'autre entre deux surfaces courbes à peu près concentriques à son axe. Supposons que, dans l'un ou l'autre système, le grain éprouve le même choc: la quantité de chaleur dégagée sera exactement la même; et pourtant, si l'on place un thermomètre dans la masse de farine qui s'écoule d'entre les meules, on trouvera que, chez les meules horizontales, le thermomètre monte à environ 35° en été, et que chez les autres il descend de trois ou quatre degrés au moins au-dessous de la température ambiante. On aurait tort de conclure de là que celles-ci échauffent moins la farine que celles-là; car la différence thermométrique vient uniquement de la différence des conditions atmosphériques dans l'un et l'autre cas; chez les meules horizontales l'air ne se renouvelle pas entre les meules où se produit le choc; chez les meules verticales, au contraire, l'air circule, avec la rapidité que peut lui imprimer une circonférence qui décrit 400 tours par minute, entre les surfaces contondantes et s'empare de la chaleur dégagée par le choc, molécule à molécule. Le thermomètre placé à l'issue de la farine se trouve placé au milieu d'un courant d'air froid, dans le système vertical; tandis que, dans le système horizontal rien de semblable n'arrive.

D'un autre côté, les expressions relatives à l'échauffement des corps doivent toutes être formées, d'après ce que nous disons dans la quatrième partie de cet ouvrage. La farine s'échauffe au soleil ou sur le feu, car là elle prend de la chaleur; elle se refroidit quand elle nous paraît chaude; elle perd de son calorique, quand nous en cède. Elle se refroidit sous le choc de la meule, puisqu'elle donne de la chaleur; le choc dépouille ses atomes de leurs couches isolantes caloriques; le choc les rapproche entre eux, et produit un échauffement de farines sous la meule équivalent donc à celui de refroidissement ou plutôt de tassement; et cet échauffement à rebours nuit à la qualité des farines, lorsqu'il est porté à l'extrême, en ce que le gluten, qui est élastique, devient rigide et ligneux, en raison du rapprochement de ses molécules; or partout où il y a choc, ce rapprochement a lieu. Plus les gruaux d'une farine subiront de chocs, plus le gluten perdra de ses propriétés ductiles.

### II. DILATATION MORBIDE DE LA PUPILLE (p. 591, t. I<sup>er</sup>).

(1667 bis). Il n'est pas besoin d'admettre que la substance de l'iris est musculaire, pour expliquer dans tous les cas la dilatation de la pupille. Ce phénomène se produit toutes les fois que les muscles de l'œil ramènent le globe en devant, et augmentent ainsi son diamètre transversal aux dépens de la longueur du diamètre longitudinal. Cette dilatation ne saurait être que passagère. La dilatation plus durable est celle qui est produite par la turgescence du globe de l'œil, par l'augmentation de volume de l'humeur vitrée; phénomène qui, en poussant le cristallin vers l'iris, doit nécessairement en agrandir l'ouverture. Le dernier cas maladif n'est point un fait local, mais le résultat d'un trouble général dans les fonctions de l'économie; aussi est-ce par un traitement interne et débilisant qu'on parvient à en faire disparaître les effets.

AGGLUTINATION DES SURFACES (pag. 382, t. I<sup>er</sup>; 64, t. II).

13 bis). Dans ce volume, pag. 206, nous eûmes l'occasion de faire l'application de cette loi de l'aspiration, aux phénomènes de rapprochement des surfaces amputées. C'est par le même principe de la même loi que deux surfaces épiques s'agglutinent entre elles; elles s'aspinent mutuellement; le vide se produit entre les surfaces, la pression atmosphérique les rapproche, le sang afflue dans les capillaires de ce centre d'élaboration et d'aspiration; et l'on sépare les deux surfaces préalablement coadunées, on les trouve d'autant plus fortement injectées, que le rapprochement a duré plus longtemps.

2. MALADIES DE LA PEAU (p. 103, t. II).

105 bis). Dans le résumé que j'ai publié, dans mon *l'Expérience*, 15 mars 1838, n° 27, 128, j'ai décrit un fait d'observation qui ne fut présenté à moi que postérieurement à l'impression de la plus grande partie du présent ouvrage. Il militait en faveur de l'opinion que j'ai émise sur l'origine entomologique des maladies de la peau.

Un enfant mâle, âgé de 15 ans, fut pris, à quelques lignes au-dessus du bout du sein droit, d'une démangeaison des plus insupportables, laquelle ne tarda pas à être accompagnée d'une urticelle qui s'étendait de proche en proche, et acquies le lendemain le diamètre d'un écu de France. Le surlendemain il se forma une nouvelle tache à quelques lignes de distance de la première. Les figures 13, pl. VII, et 4, pl. X, de *Traité des maladies de la peau*, représentent assez bien l'aspect général et la configuration de ces taches, si ces figures offraient, sur une surface, un travail de petits points noirs, mais peu déterminables à la vue simple. Ces taches appartenaient donc à un *impetigo*, à un *lichen*, à une dartre vive, si l'on veut; elles présentaient une surface circulaire, purpurine, caractérisée, ou plutôt marquée de séries de granulations rayonnantes du centre à la circonférence, en ondulations concentriques de points noirs, comme entre eux. A la loupe, tous ces petits points noirs affectaient la forme de tout autant de bosses lisses, ovales, incrustées assez profondément dans le tissu de la tache, et atteignant à un demi-millimètre dans leur plus grand diamètre. J'en enlevai un certain nombre; ils se

détachèrent régulièrement, laissant un chaton assez profond dans la plaie, d'où suinta un liquide limpide. En examinant le reste de la surface de la tache, on voyait ces écussons s'effacer pour ainsi dire en s'agrandissant, et, de passage en passage, finir par ne plus offrir de distinct qu'un contour marqué de points noirs par les écussons que nous venons de décrire. J'avais sous les yeux, sous le rapport de la forme générale, et sous celui du développement, l'analogue de ces *kermès* qui s'attachent à l'écorce des végétaux, restent immobiles à la place qu'ils ont une fois adoptée, pendent sans se déplacer, se laissent dévorer par leur progéniture, et meurent épuisés par le développement de leurs enfants qui se tiennent abrités sous la peau de la mère, comme sous un bouclier, jusqu'à ce qu'ils soient en état de se suffire à eux-mêmes; et d'aller se fixer à leur tour dans le voisinage du lieu natal, pour y pondre et y mourir comme avait fait leur mère; d'où il arrive que chaque émigration produit un cercle de points concentriques au point originel. Je plaçai sur le microscope un de ces écussons; son opacité ne me permit pas de lire dans son intérieur, je n'y remarquai pas le moindre accident de surface; mais il sortit de dessous la circonférence, dans l'eau du porte-objet, des globes albumineux, ovoïdes, absolument semblables aux globules du sang des batraciens (pl. 8, fig. 21 b'') et qui s'étendaient comme eux dans l'eau, en présentant un noyau central sur leur surface (3448); circonstance qui ajoute encore davantage à l'analogie; car lorsqu'on place au microscope un kermès non encore fixé, du laurier-rose, sur une goutte d'acide sulfurique, pour augmenter la transparence des tissus et lire dans l'intérieur des organes, on aperçoit dans la région abdominale une agglomération d'œufs, dont la configuration rappelle absolument celle des corps que nous venons de décrire. Les *impetigo*, *lichen* et *dartres* nous semblent donc être l'œuvre d'un insecte analogue, si ce n'est identique, aux *kermès* des végétaux; et cette analogie une fois admise, on comprend facilement le mécanisme du développement des taches par rayonnements et par ondulations concentriques; le point central étant la souche de la peuplade; le premier cercle, la rangée de la première génération; le second cercle, la rangée de la 2<sup>e</sup> génération; et ainsi de suite.

Guidé par ces idées d'analogie, j'eus recours à un analogue traitement. Je plaçai une compresse d'eau-de-vie camphrée sur les deux taches: les démangeaisons cessèrent presque subitement; la deuxième tache cessa de s'étendre, elle en resta à



ses premières dimensions; la première tache en date s'oblitéra peu à peu, et en trois jours il ne restait plus de traces ni de l'une ni de l'autre.

#### V. PETITE VÉROLE ET VIRUS DU VACCIN (p. 104, t. II).

(5006 bis). Les rapprochements que nous avons publiés dans le journal *l'Expérience*, 15 mars 1858, page 428, sur la variole, paraissent avoir fixé l'attention des médecins de la capitale; cela m'engage à entrer dans quelques détails que j'avais omis, les jugeant trop incomplets. Le virus-vaccin ne doit pas être confondu avec le virus de la petite vérole; car le virus-vaccin ne se propage pas sur la peau et ne se communique pas au contact; la vaccine, en un mot, ne s'attrape pas comme la petite vérole. Si donc la petite vérole était, comme nous en sommes convaincu, l'œuvre d'un acarié, ce n'est pas dans le produit morbide du virus-vaccin qu'il faudrait se mettre à la recherche de l'insecte, mais bien dans les boutons commençants de la variole elle-même, car c'est là que se trouvent les caractères de sa présence. Le virus-vaccin ne saurait être, dans le cas où l'hypothèse se réaliserait, que le pus lui-même produit par l'œuvre de l'insecte, pus dont la présence imprime désormais aux tissus une qualité qui n'est plus du goût de l'insecte ravageur, et qui le fait fuir de proche en proche; car les acariés adultes ne vivent jamais dans le pus dont leur présence a déterminé la formation. Il pourrait donc se faire que le virus-vaccin préservât de la petite vérole, quoique ne renfermant pas un seul œuf de l'insecte qui propage la petite vérole; pas plus que ne doit en renfermer le liquide des pustules purulentes de la petite vérole. D'un autre côté, il pourrait se faire que le virus-vaccin renfermât quelques œufs, sans acquérir pourtant des qualités contagieuses; l'œuf insinué entre le derme et l'épiderme à la pointe de la lancette, ne se trouvant plus dès lors dans les conditions que la prévoyance maternelle est seule en état de réaliser. Mais, avant de prononcer qu'un liquide ne renferme rien d'analogue à un globule, ayez soin de l'étudier, en diminuant l'intensité de la lumière; on ne distingue les globules diaphanes, au microscope, qu'en abaissant le jour; et l'on ne saurait croire combien de gens se trouvent pris à cet écueil de l'observation microscopique (571).

Nous avons cherché à observer le virus-vaccin sur notre petite fille, vaccinée, à l'âge de quatre mois environ, vers le milieu de mars 1857; nous n'y avons aperçu que ce que l'on rencontre dans

toutes les espèces de matières purulentes, à-dire des liquides albumineux secrétés par une gaine morbide. L'albumine s'y trouve à deux différents, à l'état de précipité globulaire et de dissolution (5458). Ce produit offre donc deux ordres de substances; une portion laiteuse et une portion limpide comme l'eau distillée. Par la dessiccation, ce produit se fendille, comme nous dit du sérum du sang (5514); et les cultivateurs non avertis seraient exposés à l'effet du retrait du liquide qui se dessèche un caractère d'une cristallisation spéciale produit. Que le liquide abonde ensuite en chlorate d'ammoniaque, c'est un fait qui est commun, avons-nous établi dans la préface du *Nouveau système de chimie médicale*, avec tous les liquides albumineux et presque tous les liquides animaux, chez le virus-vaccin l'albumine est moins abondante.

#### VI. ASCARIDE VERMICULAIRE (p. 106, t. I).

(5018 bis). L'ascaride vermiculaire, ce ver de l'homme, depuis l'enfance jusqu'à la vieillesse, est un helminthe blanc comme un fil de soie, diaphane comme le verre, qui atteint en longueur jusqu'à cinq millimètres, et dont la forme rappelle tout à fait celle du vibrion naigre et de la farine en fermentation avec l'exception que la portion antérieure est vésiculaire, et que là le corps paraît boursouflé; chaque côté d'un renflement plus transparent; l'insecte se meut comme l'anguille par des ondements en S. Aux trois quarts environ de son corps est l'ouverture anale, qui est en même temps l'ouverture vaginale. Là, le corps commence à se terminer en une queue courbe, amincie, roide, avec laquelle il titille les chairs. Nous ne devons pas trop inviter les médecins à ne jamais perdre de vue la présence de ces insectes dans les cas maladifs, qui affectent à la fois les membres d'une même famille. En général, on attache trop grande importance, comme caractère de gravité, à la présence ou à l'absence des démangeaisons au nez. Les ascarides peuvent faire les plus grands ravages dans toute l'étendue du canal alimentaire sans donner ce signe classique de leur présence. Ce signe n'est qu'un cas particulier de leur action; les plus jeunes, en effet, se glissent dans la cavité buccale, dans les anfractuosités palatines, dans les fosses nasales; de là tout d'abord dans le premier cas, et prurit ou érythème.

violent dans le second. Les personnes envahissent fréquemment aussi ce même prurit dement, prurit incommode et impatientant. Il est sûr alors que les ascarides se dirigent en vers les muqueuses des organes sexuels, irritent de mille manières différentes.

Les familles principalement affectées de cette maladie sont celles qui contractent l'habitude d'un régime lacteux et sucré. Elles guérissent radicalement dès qu'elles adoptent le régime épicé et les boissons alcooliques; ne craignez pas, dans ces cas d'accidents, d'exagérer un peu la dose de camphre qui entre comme condiment dans les préparations culinaires; le soulagement du malade est instantané (3662). Il est peu de gastrites, d'entérites qui ne tirent leur origine de l'usage de ces parasites infiniment petits; et c'est, dans les auteurs classiques, des cas de piniâtres, qui n'ont cédé qu'aux drastiques purgatifs.

#### EFFETS DU CAMPHRE CONTRE LES INSECTES RAVAGEURS (p. 115, t. II).

5 bis). J'ai eu occasion, ce printemps, de publier mes essais sur ce procédé; voici quelques-uns des résultats les plus saillants que j'ai obtenus. Au mois d'avril, une foule de jeunes chenilles se trouvaient attaquées d'une espèce de ver, produite par la présence de la jeune larve de ces arbres, qui enlaçait, agglutinait et enveloppait, pour ainsi dire, ensemble, le faisceau de branches, en sorte que le cœur du bourgeon lui-même de pâture et les feuilles externes d'abri. J'ai placé quelques parcelles de camphre sur les branches attaquées, et le lendemain je les trouvais libres; le cœur du bourgeon, abandonné par la chenille, s'était développé, et avait rompu, par

sa force d'expansion, les liens qui tenaient les feuilles externes attachées ensemble. Toutes les fois que le même phénomène se présentait à mes yeux, j'avais recours au même expédient, et j'ai toujours obtenu le même résultat. Cependant il faut avouer que les chenilles, larves imparfaites, sont parmi les insectes ceux qui se montrent les plus rebelles à l'action du camphre, et le bravent de plus près; il faut que le camphre les touche presque pour que l'odeur les mette en fuite.

Il n'en est pas de même des insectes parfaits; on les éloigne à de grandes distances, et on force la plupart à s'expatrier, par une parcelle de camphre grosse comme une tête d'épingle. Ainsi un mur assez vieux d'espalier avait été envahi par un assez grand nombre de fourmilières, dont chacune avait pris possession de l'un des trous pratiqués dans les joints des pierres de taille. On les voyait se promener processionnellement, en un long cordon noir, depuis la base du mur jusqu'à la corniche. Le 8 mai, à 4 heures, je plaçai une parcelle de camphre à l'ouverture de chaque trou que je pus découvrir; je vis aussitôt les fourmis reculer avec horreur, au lieu d'entrer, et celles qui étaient dedans sortir avec un empressement extraordinaire; le lendemain, toute la colonie avait émigré; à peine rencontrait-on çà et là un ou deux trainards, et qui peut-être arrivaient là pour la première fois du voisinage. Tant que le camphre a duré, le mur est resté solitaire. Contre les vers qui rongent les racines, tels que le ver blanc ou ver du hanneton, j'ai obtenu des résultats assez appréciables, en arrosant avec de l'eau recueillie dans les tonneaux qui avaient servi au transport des huiles grasses; l'odeur de l'huile les incommode peut-être autant que la substance elle-même, en s'attachant à leurs stigmates respiratoires.



---

# TABLE GÉNÉRALE

PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE ,

DES MATIÈRES CONTENUES DANS L'OUVRAGE.

---

Les chiffres arabes indiquent l'alinéa (le premier volume comprend jusqu'à l'alinéa 1769). Les *e* précédés de la lettre *p* renvoient aux avertissements placés en tête du premier volume et notes additionnelles qui terminent le second; les lettres *Pl* aux planches et figures de l'atlas.

## A.

*precatorius*. 3260, 3589.

*e* (essence d'). 5899.

ion des substances médicinales. 5629.

ie de médecine. t. I, p. 25.—sur les taches  
ng. 3502.

ciences (dépendance officielle de l'). t. I,  
12.

ique (bonne foi). 1491.

osités). 1957.

1216.

ns. 5003.

des moissons. 2035.

gale. 2090.

ocystes. 5012.

998.

1148.

, 3782.

atisme. 405.

brmule pondérale des). 4547.

s. 4042.

azotés. 5976.

5787.

ifs. 75.

pue. 3999, 4148.

xtraction). 4192.

ue. 4090.

oïque. 4059.

éïque. 4065.

miïque. 4060.

niïque. 4056.

lique. 3797.

Acide camphorique. 4036.

— caprique. 3797.

— caproïque. 3797.

— carbazotique. 4063.

— carbonique. 3993.

— cévadique. 5807.

— cholestérique. 3809, 4064.

— croconique. 3998.

— crotonique. 3897.

— cyanilique. 4054.

— cyanique. 4045.

— cyanurique. 4053.

— élaïodique. 3805.

— ellagique. 4029.

— formique. 4009.

— gallique. 4029.

— géïque. 1136.

— hippurique. 4058.

— hircique. 3802.

— humique. 1151.

— hydrochlorique dans l'estomac. 3545.

— hydrocyanique. 4043.

— indigotique. 4061.

— lactique. 3375, 4011, 4508.

— malique. 4012.

— margarique. 3788, 5805.

— méconique. 4022, 4521.

— mélanique. 4129.

— métagallique. 4029.

— métaméconique. 4022.

— mucique. 3105.

— nitro-leucique. 1586.

— nitropicrique. 4063.

— oléïque. 3788.

- Acide oléo-ricinique. 3803.  
 — oxalique. 3105, 3994.  
 — paracyanurique. 4055.  
 — parallinique. 4569.  
 — paramaléique. 4015.  
 — paraméconique. 4022.  
 — paratartrique. 4017.  
 — pectique. 1291.  
 — picrique. 4063.  
 — phocénique. 3794.  
 — phosphovinique. 4154.  
 — prussique. 4045.  
 — purpurique. 4056.  
 — pyrogallique. 4029.  
 — pyromalique. 4012.  
 — pyroquinique. 4024.  
 — pyrotartrique. 4017.  
 — quinique. 4024.  
 — ricinique. 3803.  
 — rosacique. 4057.  
 — stéarique. 3788.  
 — stéaro-ricinique. 3803.  
 — succinique. 4056.  
 — sulféthérique. 4155.  
 — sulfhydrique. 4155.  
 — sulfindylique. 4090.  
 — sulfopurpurique. 4090.  
 — sulfovinique. 4155.  
 — sulfurique albumineux. 5168.  
 — sulfurique, sulfureux, hyposulfureux, etc. 4549.  
 — tannique. 4025.  
 — tartrique. 4017.  
 — ulmique. 1151.  
 — urique. 4051.  
*Acidum papavericum.* 4321.  
 Actinie. 5096.  
 Adipeux (tissu). 1467. Pl. x, 50, 59. Pl. xviii, 14, 17.  
 Adraganthe (gomme). 3156.  
*Æsculus* (fécule d'). 1027.  
 Agates. 4274.  
 Agglutination des surfaces. t. II, p. 457.  
 Agriculture. 1171, 1833.  
 — (cours élémentaire d') et d'économie rurale. t. I, p. 6.  
 Aiguille aimantée. 4653.  
 — de dissection. Pl. iii, 18.  
 Aimantation (théorie pondérale de l'). 4652.  
 Air (introduction de l') dans 495.  
 Aîrigne. Pl. iii, 22.  
 Alambic.  
 — en  
 Alambic en verre. Pl. i, 5.  
 Alantine. 1088.  
 Albumine animale. 1496.  
 — végétale. 1245, 1272.  
 — (emploi de l'). 1544.  
 — (réactif de l'). 5160.  
 — soluble et insoluble. 1501.  
 — soluble. 5348.  
 — Pl. vii, 14, 15.  
 — Pl. viii, 1, 18, 19, 20.  
 Alcalis végétaux. 4314.  
 Alcaloïdes végétaux. 4315.  
 — (composition élémentaire des). 4326.  
 — (cristallisation des). 4339, 4379. Pl. 7, 9, 11.  
 — (extraction des). 4322.  
 — (propriétés médicales des). 4338, 4379.  
 — (réactions des). 4330.  
 Alcaloïdes d'origine animale. 4581.  
 Alchimie. 785.  
 Alcool. 5172, 4414, 4185.  
 — de la combustion. 4167.  
 — de précipitation. 64.  
 — réactif. 84.  
 Alcyonelle. 1928, 3087, 5096.  
 — Pl. vii, 24.  
 Alimentation. 3636.  
 Alizari. 4080.  
 Allaitement. 5395.  
 Allantoïde. 2028.  
 Alliage. 44.  
 Allonge. 194. Pl. iii, 13.  
 Aloès. 3974.  
*Alstroemeria* (fécule d'). 4012.  
 Alun (usage de l'). 4204.  
 Alunage. 4104.  
 Amalgame. 44.  
 Amandes (huile d'). 3831.  
 — amères (essence d'). 3899.  
 Aménités académiques de l'époque actuelle. 3526.  
 Amer d'indigo. 4063.  
 — de Welter. 4063.  
 Amidin soluble. 984.  
 — tégumentaire. 985.  
 Amidine de Guérin. 981.  
 — de Saussure. 954.  
 Amidon. 881.  
 — A, B, a, b. 971.  
 — (contr<sup>a</sup> hebdomadaires sur Th.  
 — (go<sup>i</sup>  
 — d.



- i (polarisation circulaire de l'). 988.  
 re d'). 3239.  
 re. 971.  
 nier. 1055, 1074.  
 cerveau. 4462.  
 iacaux (sels). 4512.  
 iaque contre l'ivresse. 3479.  
 late d'). Pl. xvi, 13.  
 trochlorate d'). 4310.  
 late d'). Pl. xvii, 12.  
 late d'). Pl. xvi, 12.  
 tif. 85.  
 nites. 1821.  
 . 2022.  
 um. 4096.  
 sement de la presse scientifique. t. I, p. 14.  
 .  
 tions. 3495.  
 é (ligneux). 954.  
 s *kataf*. 3333.  
 ie (définition de l'). 779.  
 brale. 4490.  
 : élémentaire. 207.  
 entaire (appareil en grand pour l'). Pl. II, 3.  
 areil microscopique pour l'), Pl. II, 10.  
 men critique de l'). 253.  
 édé de Berzélius. 238.  
 édé de Gay-Lussac. 228.  
 édé de Liébig. 245.  
 édé de Saussure et de Proust. 242.  
 ultats équivoques de l'). 3942.  
 acides non azotés. 3979.  
 vrages (méthode curieuse d'). 1635.  
 roscopique du gaz. 761.  
 roscopique du suc de *Chara*. 3308.  
 ie microscopique. 660.  
 sa *tinctoria*. 4082.  
 ller. 1877.  
 essence d'). 3899.  
 es et végétales (distinction chimérique des  
 ances). 817, 837.  
 cules spermatiques des animaux. 1955,  
 .  
 ollen. 1435.  
 ix branchiés et branchiaux. 3096.  
 vertèbres et inarticulés. 3096.  
 ssence d'). 3899.  
 es académiques. t. I, p. 24.  
 la gélatine. 4607.  
 ss. 1401.  
 e (sucre). 3371.  
 tique. 3055, 3269.  
 . 3096.  
 Aponévrose. 1800.  
 Aposépédine. 3374.  
 Apothème brun. 1136.  
 Appareil pour recueillir les gaz. Pl. I, 34.  
 Appréhension (cupules d'). 1632.  
 — (organes d'). Pl. xviii, 5-7.  
 ARAGO, SAIGET et DURVILLE, t. I, pages 15 et 16.  
 — sur l'eau potable. 4201.  
 — sur les lentilles de diamant. 416.  
 — sur le microscope. 513.  
 Araignée dévidant sa soie. 3075.  
 — (toile d'). 4142.  
*Aranea diadema*. 3075.  
 Arbre à suif. 3831.  
 Arbre à vache. 3328, 3876.  
 Aréomètres. 309.  
*Arepas*. 3422.  
 Argent (nitrate d'). 93.  
 Argonaute. 3096.  
 Aricine. 4364.  
*Arnica*. 3860.  
 Arrosages au moyen des huiles. t. II, p. 459.  
 Arrow-root. 1025.  
 Artères (torsion des). 3498.  
*Artocarpus*. 3950.  
 Art textile. 1174.  
*Arundo saccharifera*. 3187.  
 Ascarides. 3018.  
 Ascaride vermiculaire. t. II, p. 458.  
 Ascidies. 3096.  
 — fossiles. 4273.  
 Asparagine. 4385.  
 — biliaire. 3594.  
 Asparimate d'ammoniaque. 4386.  
 Asphalte. 4222.  
 Asphyxiants (gaz). 1984.  
 Aspiration. 4459.  
*Asa foetida*. 3333, 3970.  
 Assaisonnements (physiologie des). 3456.  
 Association pour la fabrication des laitages. 3403.  
 Astronomie (théorie pondérale de l'). 4655.  
 Atomes et formules des corps. 796.  
 — (distance respective des) chez les diverses sub-  
 stances. 4537.  
 — chimiques formant un système planétaire.  
 4527.  
 — d'Épicure et atomes de Dalton. 4494.  
 — (égalité en poids et en volume de tous les).  
 4518.  
 — (nombre d') de chaque corps que peut contenir  
 le même espace). 4539.  
 — (volume sphérique de calorique qui enveloppe  
 les) chez les diverses substances. 4537.

Attaques académiques contre le nouveau système.

965.

Auditoire officiel. t. I, p. 21.

*Aura seminalis*. 1435, 5682.

Avertissement de cette deuxième édition. t. I, p. 8.

— de la première. t. I, p. 5.

Avoine (analyse de la farine d'). 1532.

— (ovaire d'). Pl. IX, 1.

Axonge. 3851.

Azote (rôle de l') dans l'albumine. 1506

— dans le gluten. 1247.

Azotées (théorie des substances). 837.

## B.

Baobab. 1108.

Bain-marie. 166.

Balance. 207.

Ballon. 43. Pl. III, 10.

— pour peser les gaz. Pl. I, 6.

Barbades (mal des). 2098.

Barégine. 5066.

Barques construites sur le patron des infusoires. 1970.

BARRUEL devant les tribunaux. 3504.

Baryte (nitrate de). 94.

Bases des tissus. 4228.

— salifiables. 4514.

Bassines. 40.

Bassorine. 3155.

BAUMÉ (sel essentiel d'opium de). 4314.

Baumes. 3926.

BAYEN. 789.

BECCARI. 1227.

BEQUEREL, sur le *chara*. 3525.

Belladone (huile de). 5851.

Benjoin. 3928.

BENOÎT XIV et un alchimiste; l'Institut et les pharmaciens. 4321\*.

Benzamylde. 4591.

Benzoyle. 3912.

Bergamote (essence de). 5899.

BERZÉLIUS. 795.

— (classification de). 825.

Besoins. 4469.

*Beta vulgaris*. 3196.

Betterave (culture de la). 5206.

— (développement et anatomie de la). 5196.

— (extraction du sucre de la). 5209.

— (sucre de). 3195.

Beurre. 3590, 5558, 5725, 3851.

Bibliothèque. t. I, p. 24.

BICHAT, sur le cœur. 5452.

Bière. 1465, 4179.

Biforines. 4245. Pl. XVII, 33-35.

Bile. 3560.

— (rôle physiologique de la). 5600.

Bior, sur l'agriculture chinoise. t. I, p.

— sur l'amidon soluble. 969.

— sur les séves. 5545.

Bitume. 4222.

— élastique. 4225.

BLAINVILLE. t. I, p. 17-18, note.

Blanc de baleine. 5851.

Blanchissage. 1184.

Blastoderme. 2074.

Blés charbonnés. 1155.

— perlé (farine de). 1564.

— scié avant la maturité complète. 1055.

Bleu de Prusse. 5477.

Blutage, bluteau. 1552.

Bocaux. 41. Pl. I, 20.

Bœuf (suif de). 5851.

— (huile de pieds de). 5851.

Bois (structure du). 1877.

— de Brésil. 4085.

— de Campêche. 4086.

— de santal. 4084.

— jaune. 4094.

Bol alimentaire. 5542.

Bolides. t. I, p. 18.

Bonté. 3632.

*Boswellic*. 5969.

BOTAL (trou de). 2047, 5488.

Bouc (suif de). 5851.

Boudin. 5476.

Bourifi. 1064.

Brachion. 5096.

*Brachionus ovalis*. 5085, 5089. Pl. III.

Braise. 1578.

Branchies. 1929.

— des embryons. 2005.

— de proie. Pl. XI, 2.

— de salamandre. Pl. VIII, 4.

BROCHET (Adolphe). 1436.

Brucine. 1861.

Bryone. 1636.

BRYON (Général de division). 1886.

- cristaux des). 4264.  
 (conservation des). 4204.  
 utérine et fœtale. 2051.  
*na.* 4085.  
 té. 114.  
 3359.  
 110, 5425.  
 roulés. 4273.  
 3899.  
*m.* 4244.  
 on en grand. 87.  
 it. 176.  
 iliaires. 3596, 4270.  
 res, etc. 1831, 4270.  
 3096.  
 enveloppant les atomes d'une couche.  
 que. 4512.  
 identique avec le calorique rayonnant.  
 182.  
*a gutta.* 3333, 3967.  
 1 végétal. 3885.  
 ique ou végéto-animal. 4070.  
*lucida.* 551.  
*e.* 4086.  
*ie.* 3912.  
*ène.* 3912.  
 3899.  
 les épidémies. 3050.  
 les insectes ravageurs. t. II, p. 459.  
 les maladies de la peau. t. II, p. 457.  
 la conservation des cadavres. 4204.  
 estinal. 3548.  
 (sa destination). 1658.  
 graisse de). 3831.  
 cre). 3275.  
 ucre de). 3187.  
 (essence de). 3899.  
 u (pain azyne). 1375.  
 uc. 3950.  
 4225.  
 pour le calorique. 4627.  
 vaporatoire. 166.  
 re. Pl. I, 36.  
 3150, 3274.  
 es de chaux, etc. 4299.  
 tion en grand. 179.  
 it. 748.  
 4089.  
*na.* 3876.  
*l.* 4083.  
*us tinctorius.* 4083.  
*s.* 1794.  
 RASPAIL. — TOME II.
- Carvi (essence de). 3899.  
 Caryophylline. 3917.  
 Caséique (acide). 3374.  
 — (odeur) dans le gluten. 1255.  
 Caséuse (matière) du lait. 3372.  
 Caséux (oxyde). 3373.  
 Cassave. 1029.  
 Cassonade. 3188.  
 CASTAING (procès de). 4377.  
*Castilleja elastica.* 3354, 3950.  
 Castoréum. 4136.  
 Catalogue du Muséum. t. I<sup>er</sup>, page 27.  
*Cecropia.* 3950.  
 Cellulaire (organisation). 1105.  
 Cellules cérébrales. 1615.  
 — végétale. 1101.  
 — (organisation intime de la). 3324.  
 Céphalopodes. 1820, 3087, 3096.  
 Cérancéphalote. 1765.  
 Cercaires. 3096.  
*Cercaria gyrrinus.* 3001.  
 Céréales (anatomie des grains des). 1300.  
 — (extraction de la fécule des). 1074.  
 — (influence de la culture sur la richesse du périsperme des). 1345.  
 — (pesanteur spécifique des). 1547.  
 — des momies. 1035.  
 Cérébrale (masse). 1614.  
 Cérébrote. 1765.  
 Cérine. 3867.  
 Cerveau (analyse chimique du). 1755.  
*Ceroxylon.* 3876.  
 Cétacés (huile des). 3831.  
 Cétine. 3771.  
 Cevadina. 1296.  
 Chalcédoines. 4274.  
 Chaleur. 88.  
 — animale et végétale. 4652.  
 — dégagée par la mouture. t. II, p. 456.  
 Chalumeau. 547.  
 — (réaction du). 689.  
 — de Gahn. Pl. III, 7, 8.  
 — pipette en verre. Pl. III, 9.  
 — à vessie. Pl. II, 9.  
 Chambres de l'œil. 1668.  
 Champignons (sucre de). 3137.  
 Chanvre. 1465. Pl. II, 14.  
 Chapiteau. 188.  
*Chara* (analogies du suc des) avec le sang. 3466.  
 — (fécule de). 1009.  
 — (sève du). 3282.  
 Charbon animal. 1548, 4219.

- Charbon de bois. 4218.  
 Charpente (bois de). 1204.  
 Charpie. 1200.  
 Charronnage. 1218.  
 Châtaigne (fécule de). 1028.  
 — d'eau (fécule de). 999.  
 Châtaignier. 1208.  
 Chaudière microscopique. Pl. III, 21.  
 Chauffage (bois de). 1219.  
 Chaux (carbonate de). 4299.  
 Chênevis. 3851.  
 Chênes. 1209.  
 Chenilles. 4145.  
 Cheveux. 1866.  
 CHEVREUL, sur l'amidon. 965.  
 Chimie (définition de la). 11.  
 — descriptive. 780.  
 — expérimentale. 15.  
 — générale. 4490.  
 — inorganique. 796.  
 — organique (application de théorie atomistique à la). 799.  
 — organique (chaire de). t. I, p. 19.  
 — rationnelle des corps organisés. 4416.  
 Chinois (agriculture des). t. I, p. 18.  
 Chique (insecte). 2098.  
 Chlorate de potasse. 4504  
 — de potasse. Pl. XVI, 6.  
 Chlorophylle. 5879.  
 Chocolats. 1085.  
 Choléra. 5021.  
 Cholestérine. 3772.  
 Cholestérote. 1765.  
 Chorion (villosités du). 2001. Pl. II, 17.  
 — (sbrilles du). Pl. XI, 18.  
 — Pl. XII, 1-6.  
 — pl. XIII, 5.  
 Chorolde. 1664, 1694.  
 Chyle. 5545.  
 Chymé. 5542.  
 Cicatrisation. 5495.  
 Cidre. 4182.  
 Cils vibratiles. 641, 1924.  
 — illusoires. 1957.  
 Cinchonine. 4354.  
 Cipipa. 1029.  
 Circulation au microscope. 5484.  
 — animale. 5450.  
 — incolore. 5555.  
 — végétale. 5281.  
 Cire. 5866, 4159.  
 — d'abeilles. 5872.  
 — verte. ?  
 Cisailles. 25.  
 Citrène. 5912.  
 Citron (essence de). 5899.  
 Citronyle. 5919.  
 Citryle. 5912.  
 Civette. 4155.  
 Clairçage. 1544.  
 Clarification. 1544, 5476.  
 Classe première. 877.  
 Classifications. 5.  
 — du nouveau système. 877.  
 Cloche graduée. Pl. I, 9.  
 Cloche à virole. Pl. I, 7.  
 Coagulation du sang. 5462.  
 Coagulum. 110.  
*Coccus lacca*. 5964.  
 Cochenille. 4089.  
 Cocons (qualité des). 4141.  
 Codéine. 4548.  
*Cæcum*. 5549.  
 Cœur (action du). 5431.  
 — (son origine et son développement). 54  
 Cohober. 205.  
 Collage du papier. 1081.  
 Colle forte. 1856.  
 Collections d'hist. natur. t. I, p. 25.  
 Colombine. 4597.  
*Colon*. 5549.  
 Colophane. 5925.  
 Coloration. 68.  
 — artificielle au microscope. 609, 670.  
 — et calorique. 4600.  
 — (théorie atomistique de la). 4609.  
 Colostrum. 5405.  
 Columbo. 4597.  
 Colza (huile de). 3851.  
 Combat incessant. t. I, p. 28.  
 Combinaison. 4459.  
 Combustion des graisses. 5865.  
 — (théorie atomistique de la). 4621.  
 — violente. 4209.  
 Comices agricoles. t. I, p. 6, note.  
 Comités historiques. t. I, p. 15.  
 Commission académique, incompétente  
 tiale. 5502.  
 Compilations hostiles. 5524.  
 Compressibilité (théorie atomistique de la).  
 Comptes rendus de l'Académie. t. I, p. 17.  
 Concentrer. 205.  
 Concours. t. I, p. 25.  
 Condiments épicés. 5662, et t. II, p. 459.  
 Conductibilité pour le calorique. 4627.  
 Cône lumineux. 4616.

res des eaux sulfureuses et savonneuses.

gations savantes. t. I, p. 22.

s scientifiques. t. I, p. 22.

de salubrité. t. I, p. 24. 1052.

de santé. 1052.

ion et non-contagion. 3044.

vation du lait. 3394.

ution actuelle du monde. 4525.

ction musculaire. 1573.

1220.

. 3925.

. 3928.

du Levant. 4396.

e des mollusques. 1807.

e de l'œuf. 1830.

1818.

ombilical. 2031, 2074.

de l'œil. 1659.

(substance). 1857.

. 1877.

s en verre en position. Pl. I, 24.

et allonge. Pl. III, 13.

roids attirant les corps chauds et récipro-

ment. 4529.

pondance privilégiée. t. I, p. 18.

1677.

pieds. 1882.

sur le chara. 3282.

réponse aux diatribes de). 2074.

Pl. II, 16.

lons du placenta. Pl. XIII, 1, 2, 4, 5.

rs et coloration. 4067.

sation des) 1729.

racines. 25.

les pour le chalumeau. 560. Pl. I, 16.

latine. Pl. I, 16.

s (piqûre des). 2084.

ie. 1588.

4130.

te. 3899, 3908.

t. Pl. I, 14.

in. 1670, 1700.

I, 20.

isation en grand. 146.

petit. 714.

uence des tissus organiques (sur la). 4266.

énomène curieux de). 3182.

rie de la). 4570.

VIII, XVI, XVII.

ille. 3079.

x de sucre. 3059.

ils. Pl. IX, 8.

*Crocus*. 4097.

*Croton cocciferum*. 3964.

— *tinctorium*. 4092.

— (huile de). 3831.

Crown-glass. 405.

Cruor. 3425.

Crustacés. 1826.

Cryptogamie. 3865.

Cucurbite. 188.

Cuiller en platine. Pl. I, 15.

Culture (influences de la). 1845.

Cupules d'appréhension. 1652.

— Pl. XVIII, 5-12.

*Curcuma*. 4096.

Cuves. 212.

— à dissection. 535, 614.

Cuve à dissection. Pl. III, 2.

— à mercure (grande). Pl. I, 17.

— à mercure (petite). Pl. I, 18.

— à vin. 4171.

CUVIER. t. II, p. 12, 26.

— sur le bras d'un poulpe. 1635.

Cyanogène. 4043.

Cyanourine. 4199.

Cylindres élémentaires des tissus. 1554.

## D

Dadyle. 3912.

Dahlie. 1088.

Dammara. 3928.

Dartres vives. t. II, p. 457.

Datiscine. 1088.

Dauphin (huile de). 3831.

Décantation. 120.

Décoction. 32.

Décomposition. 117.

— alcoolique. 4144.

— ammoniacale. 4195.

— ignée. 4209.

Décreusage. 4104.

Dédicace. t. I, p. 1.

Déglutition. 3542.

Délécampe. 1088.

Delphine. 4365.

*Delphinus*. 3831.

Démonstration (principes de la). 271.

Densité. 316.

— indiquant les rapports du nombre des atomes.  
4520.

— de deux substances différentes. 774.



Dents. 1886.

Déphlegmer. 205.

Déplacement (filtration par). 135.

Dermatoses. 3000, et t. II, p. 457.

DEROSNE, sur l'opium. 4315.

Désagrégation. 186.

DESCARTES (théorie de) sur la vision. 1704.

DESCHAMPS, sur le quinquina. 4317.

Désorganisation. 135.

— (produits de la). 4107.

— saccharo-glutinique. 4144.

DESPRETZ (classification de). 822.

Dessiccation. 175.

— du bois. 1170.

Dessins au microscope. 605. Atl. p. 4.

Deuxième partie de l'ouvrage. 780.

Développement cellulaire. 1486.

— (théorie du). Pl. xx.

Dextrine. 969, 973, 1276.

— (pain de). 1387.

Diabète (sucre de). 5249.

Diamant ramené à l'état de charbon. 4212.

— (lentilles de). 417.

Diaphanéité. 4606.

Diastase. 974, 1272.

Digestion. 29, 50.

— (produit de la). 3557.

— (théorie de la). 5617.

*Dioscorea*. 1016.

Diploé. 1799.

Diplopie. 1726.

Disposition et symétrie des organes. 4453.

Dissection microscopique. 600.

Dissolution. 25, 629, 4560.

Dissolvant. 27.

Distance focale. 403.

Distillation. 187.

— en grand. 195.

— en petit. 756.

— des corps gras. 5815.

Division mécanique. 25, 600.

DULONG, sur les alcaloïdes végétaux. 4319.

DUMAS, évaluant le poids des globules du sang. 5520.

*Duodenum*. 5349.

Durillons. 1882.

DURVILLE et ARAGO. t. I, p. 15 et 16.

DUTROCHET. 508, 1109, 1121.

Duret. 1881.

Dynamomètres (dés de) sur les globules du

Dye

Dye

## E.

Eau de précipitation. 60.

— se changeant en plomb. 4522.

— des prisons. 4201.

— potable. 4201.

— (formule pondérale de l'). 4542.

— de Cologne. 4161.

— (goutte d') sur une lame de fer rouge. 4

— sure. 1078.

Eau-de-vie. 5173, 4144.

— de grains. 4188.

Ébène. 1216.

Ébénier (faux). 1216.

Écailles. 1882.

Éclairage. 5857.

— au gaz. 4220.

Éclairs (théorie pondérale des). 4640, 4644.

Économie publique. 5626, 5644.

Écorce des végétaux. 1119.

EDWARDS, sur la gélatine. 5615.

Effervescence au microscope. 665.

Égoïste. 4468.

EHRENBERG, sur les infusoires. 5079.

Élaboration. 4459.

Élaïdine. 5767.

Élasticité (théorie pondérale de l'). 4619.

Éléancéphol. 1765.

Électricité (théorie atomistique de l'). 465

Éléments fibrillaires des étoffes. 1188.

— organiques des tissus. 877.

— inorganiques des tissus. 4228.

Élémi. 5925.

Élimination en grand. 102.

— en petit. 746.

Éléphantiasis. 2098.

Élytres. 1829.

Email des dents. 1890.

Embaumement des cadavres. 4205.

Emboîtements musculaires. 1565.

Embryogénie. Pl. XIX, 9.-22.

Embryon (l') de l'homme passe-t-il par

— mes des autres animaux? 2063.

— permanents. 2064.

Embryonnaires (tissus). 1988.

Éméline. 4565.

Émission (théorie de l'). 4617.

Empoisonnement. 5554.

Empoix (théorie de l'). 456.

Émulsion. 112, 115.

Época. 5553.

— antique. 5969.

Époussage des écailles pour les poissons

Encre d'imprimerie. 3843.

— indélébile. 4227.

Endosmose. 808. Pl. II, 11.

Engrais. 1833.

Enseignement libre. t. I, p. 23.

Épice (pain d'). 3277.

Épiderme. 1627, 1898. Pl. XIII, 6-8; XVIII, 5-7.

Éponges. 4241.

Éprouvette. 42.

— diverses. Pl. I, 10, 11, 12.

Érable. 1215.

— (sucre d'). 3191.

Ergots. 1880.

Érigne. Pl. III, 22.

Esprit de bois. 4161.

Esprit-de-vin. 4144.

Esprit pyroligneux. 4161.

Essences végétales. 3886.

Estomac chez les divers animaux. 3670.

— (fonction spéciale de l'). 3628.

Éther acétique. 4160.

— de la combustion. 4161.

— réactif. 89.

— sulfurique. 4150.

— improprement dits. 4157.

— formique. 4160.

— hydriodique. 4160.

— hydrochlorique. 4160.

— nitrique. 4160.

— oxalique. 4160.

Étoiles filantes. t. I, p. 18.

Études (plan d'). t. I, p. 20.

Eudiomètre. Pl. II, 2.

Eugénine. 3917.

Euphorbe. 3333, 3965.

Euphone. 4226.

Évaluation approximative. 46, 656.

Évaporation. 163, 746.

Excréments. 4115.

— pris pour des œufs. 3079.

Excrétions. 4108.

Exhalation. 4109.

Exhumations. 4288.

Expectorations. 3015. Pl. II, 23, 24.

Experts devant la loi. 3503.

Expertise de la chimie légale. 3506 bis, 3687, 4576.

Extractif animal. 3697.

Extraction des corps gras. 3832.

Extrait. 39, 172.

Erasmic (l'abbé). t. I, p. 1.

## F.

*Fagopyrum*. 1034.

Fabrication saccharine. 3185.

Falsification du lait. 3388.

— du vin. 4172.

Farine. 1317.

— (analyse des). 1330.

— (rendement des). 1393.

— (sophistication des). 1051, 1591.

— (éléments microscopiques des). Pl. VII, 1-13.

Farine des montagnes. 4245.

Fausseté de l'esprit. 4468.

Fèces. 3598.

Fécondation par le pollen des feuilles. 1459.

— (ovale avant et après la). 1324.

Fécule. 881.

— (caractères physiques des grains de). 889.

— (caractères physiques des diverses). 1007.

— (caractères microscopiques des diverses). Pl. VI.

— (collage du papier à la cuve par la). 1081.

— (composition chimique du grain de). 909.

— (disposition des grains de) dans les cellules végétales. 991.

— (ébullition de la) dans le lait. 1046.

— (extraction de la). 1053.

— (extraction en grand de la gomme de). 1082.

— (hile des grains de). 1000.

— (lavage des). 1045.

— (nutribilité de la). 1048.

— (organisation des grains de). 896.

— (panification par la). 1049.

— pour repasser le linge. 1047.

— (sophistication des farines par la). 1051.

— (substance soluble de la). 909.

— succédanée de la poudre de lycopode. 1084.

— (tableau micrométrique des diverses). 1036.

— (tégument de la). 908.

— (théorie ancienne, théorie nouvelle). 934.

— (usages de la) en thérapeutique. 1053.

— des lichens. 1037.

— verte. 1098. Pl. VI, 20.

Féculerie. 1058.

Féculiste. 1055.

Fenouil (essence de). 3899.

Ferment. 4130, 4149.

Fermentation. 4164.

— alcoolique. 4144.

— pauvre. 3176.

— putride. 4193.

— saccharine. 3172.

— (théorie atomistique de la). 4621.

*Ferula*. 3970.

- Feuilles (pollen des). 1438.  
 Fèves (analyse des). 1340.  
 Fibrine. 1538, 3517.  
*Ficus*. 3950.  
 Fiel. 5560.  
 Fièvre. 3044.  
 Filasse. 1185.  
 Filtrage de l'eau. 4201.  
 Filtration par déplacement. Pl. I, 33.  
 Filtre. 122. Pl. I, 18.  
 Fissilité. 1169.  
 Flacons. 40. Pl. I, 21, 22.  
 — à étiquette. Pl. III, 14.  
 Flandre agricole de Valenciennes. 3195.  
 Fleur du vin. 4177.  
 Flintglass. 405.  
 Fluat de chaux. 4268.  
 Fluidité. 65.  
 Fœtus des vertébrés (développement du). 2045.  
 Foie. 5560.  
 Folie. 4468.  
 Fonction. 4459.  
 Fonds secrets pour les sciences. t. I, p. 43.  
 Formules atomistiques des corps gras. 3820.  
 Fossiles microscopiques. 4245.  
 Fossilisation. 4275.  
 Fourmi (traits de dévouement de la). 4479.  
 France. t. I, p. 28.  
*Fraxinus ornus*. 3251.  
 Frêne. 1215.  
 Fromage. 3391.  
 Froment (analyse de la farine du). 1531.  
*Fucus*. 4405.  
 — (coloration des). 1057.  
 Fumée. 4214.  
 Fusibilité. 4618.  
 Fusion. 44.  
 Futaie (demie et haute). 1211.
- G.**
- Gadus*. 1848.  
 Gaïac. 5928.  
*Galactodendron*. 5422.  
*Galbanum*. 3966.  
 Gale (insecte de la). 2090. Pl. xv.  
 GALEs mystifiant les savants de la capitale. 2090.  
 Galvanisme (théorie atomistique du). 4650.  
 Ganglion. 1610.  
 Garance. 4080.  
 — (matière colorante de la). Pl. xvi, 1, 5.
- Gaude. 4095.  
 Gaz. 278.  
 — asphyxiants et délétères. 1984.  
 — intestinaux. 3554.  
 — d'éclairage. 4220.  
 Gazéification. 4565.  
 Geindre. 1378.  
 Géine. 1151.  
 Gélatine. 1856.  
 — alimentaire. 5607.  
 — imposée par un projet de loi. 3610.  
 Gélivure. 1220.  
 Genièvre (essence de). 5899.  
 GEOFFROY SAINT-HILAIRE, président de l'Académie des sciences. t. I, pag. 10.  
 GEORGE et TRÉCOURT. 417, 420.  
 Germination des céréales (produits de la).  
 Gestation. 2059.  
 Girofle (essence de). 5899.  
 Glairine. 5666.  
 Glandes (structure des). 2077.  
 — lacrymale. Pl. xviii, 1, 2.  
 Glandulaire (organisation). 1618.  
 Gliadine. 1272.  
 — biliaire. 5594.  
 Globulaire (précipité). 1271.  
 Globules au microscope. 650.  
 — de l'œil. 1756.  
 — du sang. 5459, 3509.  
 — du sang (singulière évaluation pondérale). 5520. Pl. viii, 21.  
 — glutineux. 1288.  
 Globuline du sang. 5521.  
 Glu. 1597, 3956.  
 Gluten. 1226.  
 — (emploi du). 1595.  
 — (soudure du). 1565.  
 — et sucre. 3174.  
 — malaxé en grand. 1076, 1080.  
 Glutine. 1272.  
 Glycérine. 3255, 3770.  
*Glycyrrhiza*. 3260.  
 Gommage. 1082.  
 Gommès. 3099.  
 — (analyse élémentaire des). 3126.  
 — adragant. 3133.  
 — arabe. 3120.  
 — artificielle. 3119.  
 — d'amidon. 3116.  
 — du pays. 3129.  
 — (usages de la). 3145.  
 — résine. 3963.  
 — ammoniacale. 3971.

- ique. 3950.  
 14.  
 17.  
 en grand. 155.  
 oiques. 716. Pl. v, 15.  
 ues (mesures). 4506.  
 s mesures). 4583.  
 16.  
 1223.  
 du). 1638.  
 ue. 4596.  
 ce d'eau-de-vie de). 3899.  
 if. 4451.  
 és (perlage des). 1368.  
 graisse. 1470.  
 sommité des épis. t. I, page 19.  
 9.  
 espèces de). 3826.  
 tion des). 1467.  
 lipeux. Pl. x, 30. 39, Pl. xviii, 14, 17.  
 ladie des vins. 4176.  
 (théorie pondérale de la). 4647.  
 ile. 3495.  
 e pondérale de la). 4641.  
 7.  
 grand. 176.  
 scope. 752.  
 5.  
 rien. 4170.  
 le la classification, 880.  
 classification. 3097.  
 classification. 3718.  
 classification. 3975.  
 ssage. 1365.  
 nouveau système. t. I, page 11.  
 nouveau. 789.  
 us. 3860.  
 . 3860.
- Hématosine. 3521.  
 Hêtre. 1212.  
 Hile des grains de fécule. 1000.  
 — des granules adipeux. 1470.  
 — du pollen. 1411.  
*Hippomane*. 3950.  
 Hircine. 3779.  
 Homme (analogie et symétrie des organes de l').  
 4440.  
 — (graisse d'). 3851.  
 — (l') est une unité. 4488.  
 Hordéine. 1296. Pl. viii, 1-14.  
*Hordeum vulgare*. 1030.  
 Hospices. t. I, page 24.  
 Hospice de l'école. 4203.  
 Houblon. 1438, 1465.  
 Houille. 1153.  
 Houx. 1597.  
 Huiles grasses. 3722.  
 Huile (arrosages avec l'eau mêlée d'). t. II, p. 459.  
 — (diverses espèces d'). 3826.  
 — (principe doux de l'). 3255.  
 — (réactif de l'). 3160.  
 — s'organisant. 4292.  
 — vierge. 3833.  
 — (caractères d'un mélange d') et sucre. 3182.  
 — essentielles ou volatiles. 3886.  
 Humeurs de l'œil. 1699.  
 — vitrée. 1670.  
 Humus. 1131.  
 Hydre. 1930, 3096.  
 Hydrochlorate d'ammoniaque. 4310.  
 — de potasse et de soude. 4502, 4303.  
 Hydrogène (formule pondérale des combinaisons  
 de l'). 4558.  
 — carboné. 3929, 4150.  
 Hygrométrie. 1187.

## I.

- H.  
 1. 25.  
 lon. 4086.  
 r la vision. 1705.  
 alyse des). 1540.  
 le. 1635.  
 1635.
- Iconographie microscopique (règles de l'). Atl.  
 p. 4.  
 Idée. 4465.  
 Igname. 1016.  
*Ileum*. 3549.  
 Illusions microscopiques. 620.  
 — sur la cristallisation. 3514.  
 — relative aux cristaux. Pl. xvii, 13.  
 Image renversée. 1706.  
*Impetigo*. t. II, p. 457.  
 Imprégnation. 29.  
 Impression. 4465.  
 Improvisations hebdomadaires. 3523.



Incinération en grand. 180.

— en petit. 748.

— (sels de l'). 4599.

Incrustation. 4229.

Incubation. 2059.

Indigo. 4090.

*Indigofera*. 4090.

Induction. 519.

Infection du lait. 5396.

Infusion. 51.

Infusoires (classification des). 5090, 5097.

— des maladies de la peau. 5001.

Inhumations. 1855.

Insectes (circulation chez les). 5446.

— (effets morbides de la présence des). 5040.

— (élytres des). 1829.

Instinct et raison. 4478.

Institutions scientifiques. 2, et t. I, p. 15.

Intestins. 5548.

— grêle. 5548.

Intestins (villosités des). 1909.

Intestinales (fibrilles). Pl. XI, 5, 4.

Intrigue scientifique. t. I, p. 21.

Inuline. 1088.

Iode réactif. 90.

— (son action sur la fécule). 948.

Iodure d'amidon. 951.

Iris de l'œil. 1665, 1697.

— (fécule d'). 1025.

— (racine d'). 4254.

*Isatis tinctoria*. 4090.

Isomorphisme. 156.

Ivresse (antidote de l'). 5479.

## J.

Jaguar (graisse de). 3851.

*Janipha* (fécule de). 1029.

Jasmin (essence de). 5907.

*Jatropha*. 5950.

Jaugeage. 274.

Jaune-amer. 4065.

— de l'œuf. 2055.

*Jejunum*. 5548.

Journal de chimie médicale (frais d'esprit du). 5502.

Journaux scientifiques officiels. t. I, p. 14.

Jugement de l'esprit. 4465.

— académiques. t. I, p. 25.

*Juniperus*. 5555, 5969.

Jurés des cours d'assises (voir aussi). 5506 bis.

## K.

Kermès (animal analogue aux), engendrant dartre. t. II, p. 457.

Kérone. 5096.

Kirschwasser. 4188.

Kolpodes. 1924, 5096.

Kyste. 1805.

— du poignet. 5026. Pl. XII, 7-12.

Kwas. 4180.

## L.

Laboratoires officiels. t. I, p. 21.

Lac-lake. 4100.

Lactine. 5257.

Laine. 1866. Pl. II, 15.

Lait animal. 5549.

— d'ânesse. 5415.

— de brebis. 5418.

— de chèvre. 5417.

— de femme. 5408.

— de jument. 5416.

— non sécrété par les mamelles. 5419.

— de vache. 5412.

— végétal. 5528, 5421.

— (falsification du). 5388.

— (infection morbide du). 5396.

— (forêt académique dans le). 5560.

— (principes d'analyse du). 5397.

— (sucre de). 5257.

— (théorie des phénomènes du). 5560.

Laiteries. 5589.

Lambeaux de branchies pris pour des lésions. 1948.

Lampe d'émailleur. 557. Pl. II, 8.

— à alcool pour le chalumeau. Pl. I, 35.

Languas (fécule de). 1025.

Langue (nerfs de la). 1647.

— de porc. 4204.

Laque. 5964.

Larmes. 4114.

Laurier (huile de). 5851.

Lavage. 24.

Lavande (essence de). 5899.

LEBAILLIF. 105, 560.

— sur le chara. 5526.

LEEUWENHOEK, traduit à contre-sens par l'auteur. 967.

— sur les cristaux du vinaigre. 4508.

— (voir aussi). 1382.

— (gluten des). 1382.



es simples. 409.  
 r le microscope. 402.  
 liamant. 415.  
 ingentes d'eau. 409.  
 e. 1583.  
 . 1376. 4181.  
 tion. 118.  
 . 1376. 4181.  
*phra* (œuf de brachion). 3089. Pl. xix, 8.  
 in et homme pudique. 3993.  
*n roccella*. 4088.  
 1 (substance féculode des). 1037.  
 1 (dermatose). 678.  
 . 1119.  
 ents. 1803.  
 ux (structure du). 1102.  
 mposition élémentaire du). 1115.  
 ucre de). 3239.  
 25.  
 caractères microscopiques du) 1191. Pl. II,  
 uile de). 3723. 3831.  
 la Nouvelle-Zélande. 1182.  
 (repassage du). 1047.  
*spermum*. 4287.  
 évitité des arbres. 1109.  
 e ou lentille. 425.  
 orloger. Pl. III, 5.  
 onine. 3066.  
 ère (identité de la) et de la chaleur en elles-  
 mes. 4586.  
 des lénèbres (influence de la). 36.  
 line. 1438.  
 nalyse de la). Pl. x, 1-12.  
 ode (poudre de). 1084.  
 ollénine du). 1424.  
 phe. 5535.

## M.

ération. 29.  
 ENDIE. 1627.  
 ir les globules du sang. 3514.  
 ma. 110.  
 nétisme (théorie pondérale du). 4631.  
 . 1031.  
 cils vibratiles du périsperme du). 1939.  
 idies des vins. 4173.  
 ixation. 126. 1238.  
 n grand. 1076.  
 es graisses. 1467.  
 . 4223.

MASPAIL.— TOME II.

Manganèse dans les pelures de pomme. 3585.  
 Manioc. 1029.  
 Manipulation en grand. 15.  
 — au microscope. 382.  
 Manne (sucre de). 3251.  
 Marc. 39.  
 Margarine. 3765.  
 Margarone. 3782.  
 Marmites. 40.  
 Marsouin (huile de). 3831.  
 Marteau. 25.  
 Mastic. 3928.  
 Mastication. 3542.  
 Matières colorantes. 4067.  
 — colorante du sang. 3468. 3521.  
 — noire. 4101.  
 — fécale. 3598.  
 — grasse du sang. 3525.  
 — verte. 4098.  
 Matras. 43.  
 Méchanceté. 3632, 4475.  
 Méconine. 4351.  
*Meconium*. 1909.  
 Mecque (baume de la). 3928.  
 Médecine légale. 4288.  
 — sur le sang. 5499.  
 — sur les empoisonnements par les alcaloïdes  
 végétaux. 4376.  
 — sur les taches de sperme. 3687.  
 Médecins magistrats. t. I, p. 25.  
 Médicaments. 3664.  
 Méduline. 1117.  
 Méduses. 3096.  
 Mélaïne. 4138.  
 Mélange ammoniacal. 67.  
 — formé par la précipitation. 56.  
 Mélanourine. 4129.  
 Mélasse. 3188.  
 Membranes (fausses). 5039.  
 — animales. 1548.  
 Membraneux (tissu) des animaux. 1548.  
 Mémoire. 4474.  
 Menstrue. 28.  
 Menthe (essence de). 3890.  
 Méridien (mesure du) entachée d'une erreur de  
 30 mètres. t. I, p. 17.  
 Merisier. 1214.  
 Mesure. 274.  
 — micrométriques des globules du sang. 3510.  
 Métaux réactifs. 91.  
 Météorisation. 3554.  
 Météorologie (théorie pondérale de la). 4639.  
 Méthylène. 4163.

- Meule.** 25, 1352.  
**Meules horizontales et verticales.** t. II, p. 456.  
**Micromètres.** 491.  
**Microscope composé.** 453.  
 — double. 459.  
 — double et ses dépendances. Pl. v.  
 — simple. 439.  
 — de voyage. 450. Pl. iv, xi.  
 — horizontal d'Amici. Pl. v, 14.  
 — (mécanisme du). 4, 6.  
 — (monture du). 425.  
 — (théorie du). 384. Pl. iv, 1-12.  
 — divers (examen critique des). 528.  
 — (règles sur l'emploi du). 554.  
 — (valeur des). 511.  
**Microscopiques (étude des animaux).** 3077.  
**Miel.** 4139.  
 — (sucre de). 3332.  
**Miliolites.** 3096.  
**Miroir du microscope.** 453, 537.  
 — mobile du microscope double. Pl. iii, 3.  
**Moelle des os.** 1798.  
 — des végétaux. 1117.  
**Molécule organique à l'instant de sa formation.** 4421.  
**Molette.** 25.  
**MOLLIÈRE.** t. I, p. 25.  
**Molle (substance).** 1548.  
**Mollusques.** 3096.  
 — (œil des). 1687.  
 — (ovologie des). 1810.  
**Momies (céréales des).** 1035.  
 — (toile des). 1109.  
**Monade.** 3080. 3096.  
**Mondes et atomes.** 4657.  
**MONGE.** t. I, p. 12, et n° 4204.  
**Monstruosités diadelphes.** 2059.  
**Morale spéciale à chaque classe d'êtres.** 4483.  
**Mordant.** 4104.  
**Morphine.** 4343.  
**Morphium.** 4318.  
**Mortier.** 25.  
 — en agate. Pl. i, 29.  
 — en verre. Pl. i, 28.  
**Morus tinctoria.** 4094.  
**Moschus.** 4154.  
**Moscouade.** 3188.  
**Moules de rivière.** 1926.  
**Moussache.** 1029.  
**Moutarde (essence de).** 3899.  
 — jaune (huile de). 3831.  
 — noire (huile de). 3831.  
**Mouton (graisse de).** 3831.  
**Mouture.** 1330.  
 — (nouveau p.  
 — (théorie de  
**Mucilage végét.**  
**Mucine.** 1272.  
**Mucus.** 4126.  
 — animal. 36.  
 — de la bile.  
 — nasal. 4111.  
**Muqueuses.** 31.  
**Musc.** 4134.  
**Muscade (esse**  
 — (beurre de  
**Muscle.** 1560.  
 — (structure  
**Mycodermes.**  
**Myrica cerif**  
**Myricine.** 386.  
**Myrrhe.** 3333.  
**Mystification**  
  
**Nacre artific**  
**Naphtaline.** 4.  
**Naphte.** 4223.  
**Narcéine.** 434.  
**Narcotine.** 4.  
 — (cristallisa  
 — (procédé é  
**Navet des Ba**  
**Navette (huile**  
**Neige (théori**  
**Néologismes**  
**Népotisme ac**  
**Néréide.** 3090.  
**Nerfs transfo**  
 — optique. 1.  
 — optique de  
 — optique de  
 — (structure  
 — Pl. xiv.  
**Nérissine.** 304.  
**Nettoyage de**  
**Névriléine !** 1.  
**Névrilème.** 10.  
**Nicholson (bi**  
**Nitrate d'amu**  
**Noir animal.**  
 — de fumée.  
**Noisetier.** 121.

huile de). 3831.  
 additionnelles. t. II, p. 456.  
 at. 5277.  
 eau système de chimie organique (exposi-  
 du). 826.  
 . 1216.  
 ion. 3663, 4459.  
 éorie de la). 3602.

## O.

lif. 451.  
*us granulatus* (bras de l'). 1632. Pl. XVIII,  
 2.  
 ies. 4241.  
 réactif. 95.  
 sang en médecine légale. 3506.  
 s. 1654, 4105.  
 t et calorique. 4597.  
 gane de l'). 1651.  
 ctif. 96, 3506.  
 inatomie de l'). 1655.  
 iv, 13-25.  
 rde chimique des pièces anatomiques de l').  
 8.  
 ructure théorique du globe de l'). 1729;  
 8, 4611.  
 lte (huile d'). 3831.  
 nimal et graine végétale. 4451.  
 anc d'). 1407.  
 moule. Pl. VII, 25.  
 quille de l'). 1830.  
 fetal, — animal. 2070.  
 raise d'). 3831.  
 (corps d'). 2068.  
 . 3753.  
 i. 3969.  
 (huile d'). 3831, 3833.  
 r. 1217.  
 . 4398.  
 variacées. 4245.  
 ations (théorie des). 4617.  
 s. 1880.  
 tions en grand. 21.  
 petit. 329.  
 m. 3333.  
*max*. 3333, 3971.  
 er (fleur d'). 3899.  
 ette. 4082.  
 s. 1033.  
 e humaine. 1749.  
 A et hospice de l'école. 1203.  
 les taches de sang. 3499.

Orfila et Lesueur en contradiction avec Orfila. 4377.  
 Orfraie (vision de l'). 1728.  
 Organes mâles (analogie des). 3683.  
 Organiques (caractères généraux des matières).  
 866.  
 Organisantes (substances). 3718.  
 Organisation et inorganisation (leur analogie).  
 4654.  
 — progressive de l'hydrogène carboné. 3941.  
 Organisatrices (substances). 3097.  
 Organisées (substances). 879.  
 Orge. 4179.  
 — (analyse de la farine d'). 1334.  
 — (farine d'). 1313.  
 — (ovaire d'). Pl. IX, 4.  
 — (sucre d'). 3276.  
 — torréfié. 1035.  
*Ornithogalum*. 1032, 4245.  
 Orobanche. 1036.  
 Orseille. 4088.  
 Os (analyse chimique des). 1784.  
 — (coloration des). 1854.  
 — (emploi des). 1832.  
 — (organisation des). 1772.  
 — (substances analogues aux). 1806.  
 Osmazôme biliaire. 3594.  
 Ossifications anormales. 1805.  
 — (théorie des). Pl. XII, 5.  
 Oule et calorique. 4598.  
 — (organe de l'). 1748.  
 Ouvrage (division de l') 14.  
 Ouvrages et mémoires (liste des) antérieurs à la  
 publication du nouveau système. t. I, p. 5.  
 Ovaires animaux. 1993.  
 — bourgeon. 1462.  
 — des céréales. 1324.  
 — de graminée dans l'acide sulfurique. Pl. IX, 3.  
 Ovologie. Pl. XI X.  
 Ovule animal. 1902.  
 Ovuligère du poignet. 3038.  
 — Pl. XII, 7-12.  
 Oxalate d'ammoniaque. 97.  
 — (cristallisation de l'). 4339.  
 — de chaux cristallisé. 4254.  
 — Pl. VIII, 7, 8.  
 — Pl. XVII, 8-11.  
 Oxamide. 4389.  
 Oxydes (formule pondérale des). 4546.  
 Oxymel. 3278.

## P.

Pain sans levain. 1375.

- Pain des chimistes. 3641.  
 Palmier (huile de). 3851.  
 Palmine. 3769.  
*Palo de vacca*. 3328, 3422.  
 Pancréas. 3559.  
*Panicum*. 1036.  
 Panification. 1374.  
 — par la fécule. 1049.  
 — (procédés de la). 1374.  
 — (théorie de la). 1380.  
 Papeterie. 1183.  
 Papilles cornées. 1885.  
 Papiers réactifs. 53, 98.  
 Papillon (poussière de). Pl. xvii, 3. 4.  
 PAPIN et WATT. 1836.  
 — sur la gélatine. 3607.  
*Papyrus*. 1174.  
 Paraffine. 4226.  
 Paragrèlage. 4645.  
 Paramèce. 3096.  
 Parasites de l'épiderme. 3082.  
 — des muqueuses. 3007.  
 — des séreuses. 3024.  
 Parement. 1083.  
 Parigline. 4369.  
 PARMENTIER. 1227.  
 Partie 1<sup>re</sup> de l'ouvrage. 15.  
 — 2<sup>e</sup>. 780.  
 — 3<sup>e</sup>. 4416.  
 — 4<sup>e</sup>. 4490.  
 Parturitions doubles. 2054.  
 Pâtisseries. 1086.  
 Pâturages (influence des) sur le lait. 3393.  
 PAYEN et PERSOZ. 974.  
 Peau (maladies de la). 3000, et t. II, p. 457.  
 Peinture. 3843.  
 Pélérine des Incas. 1012.  
 PELLETIER et CAVENTOU. 4321.  
 Pénalité. 4192.  
 Pensée (combinaison de la). 4463.  
 — (organe de la). 4460.  
 Perches. 1877.  
 Perlage. 1360.  
 Perles. 1815.  
 Pérou (baume du). 3928.  
 PERSOZ et PAYEN. 974.  
 Pesage. 293.  
 Pesanteur spécifique. 293.  
 Pesée. 293.  
 — humaines. 4112.  
 Pèse-liqueurs. 314.  
 — Pl. II, 7.  
 Peste. 3044.  
 Pétrins. 1385.  
 Pétrissage antique. 1385.  
 — moderne. 1377.  
 Pétrole. 4223.  
 Peucyle. 3912.  
 Peuplier. 1210.  
 Pharmacien magistrat. t. I, page 23.  
*Phaseolus* (fécule de). 1015.  
 Phocénine. 3773.  
 Phœnodine. 3521.  
*Phormium*. 1182.  
 Phosphate de chaux cristallisé. 4245.  
 — de chaux. Pl. xviii, 7, 14.  
 Phosphore. 4404.  
*Physeter*. 3831.  
*Phytolacca*. 4245.  
 Picromel. 3564.  
 Picrotoxine. 4396.  
 Pièces anatomiques (conservation des) par  
 le camphre, etc. 4204.  
 — par le sucre. 5269.  
*Pigmentum*. 4101.  
 Pile voltaïque (action de la) sur les tissus  
 braneux. 1558.  
 Pilon. 25.  
 Pilosités animales. 1866.  
 Pin. 1211.  
*Pinus larix*. 3251.  
 Pincés. 604.  
 — à charbon. Pl. I, 30.  
 — à creuset. 45. Pl. I, 31.  
 — à cuiller. Pl. I, 32.  
 — à dissection. Pl. III, 18.  
 Pin (huile de). 3831.  
 Piney (huile de). 3831.  
 Piquants. 1874.  
 Places et sinécures. t. I, page 23.  
 Placentas (théorie de la formation des)  
 2009. Pl. XI, 8.  
 — divers des mammifères. 2035. Pl. I  
 4, 5.  
 Plagiat. t. I, page 22.  
 Plaies (insecte des). 3002.  
 Plan de l'ouvrage. t. I, page 30.  
 Platine (muriate de). 92.  
 Plâtrage des luzernes. 4253.  
 Plongeur microscopique. 617.  
 — Pl. III, 19.  
 Plomb (acétate et sous-acétate de). 430  
 14.  
 Pluie (théorie pondérale de la). 4641.  
 Plumes. 1881.  
 Pockels (vésicule de). 2058.

- sur la salseparine. 4369.  
 des cristaux. 754.  
 ux. 754. Pl. ix, 8.  
 des). Pl. xiii, 6-8.  
 se des). 1340.  
 essie nataloïre des). 1848.  
 e. 4225.  
 n circulaire. 970. 3343.  
 le à l'étude du sucre. 3261.  
 ntifique. t. I, page 23.  
 96.  
 il.  
 cules spermatiques du). 1435.  
 ières (analyse microscopique du). 1408.  
 -29.  
 cide sulfurique. Pl. ix, 6.  
 anes foliacés. 1438. Pl. x, 1-16.  
 1424.  
 i (organes). 1400.  
 m. 1054.  
 isme. 158.  
 nalogie et structure primordiale du)  
 omme. 1578, 4452.  
 1816.  
 m. 3860.  
 terre (extraction de la fécule de). 1058.  
 e d'eau-de-vie de). 3899.  
 main. 249. Pl. ii, 4.  
 lité (théorie de la). 4647.  
 sse de). 3831.  
 icaux. 1463.  
 ueur. 1628.  
 udière. 635.  
 l'horloger. 336. Pl. iii, 4.  
 452.  
 carbonate de). 4300.  
 chlorate de). 4305.  
 te de). 4306.  
 de; d'où viennent-elles aux végétaux?  
 . 100.  
 5096.  
 (tubercules du). 3012.  
 lion en grand. 110.  
 it. 710.  
 globulaire. 644, 650, 3465.  
 source de mélanges. 58.  
 1835.  
 n action sur le lait). 3357, 3393.  
 Présure. 3359.  
 Presse scientifique. t. I, page 20.  
 Prisons (choléra dans les). 3050.  
 Procès ciliaires. 1669, 1698.  
 Propension. 4465.  
 Propriétés nutritives. 3602.  
*Proteus diffusus*. 4273.  
 PROUST. 1296.  
 Prune (huile de). 3831.  
 Prunelle. 1650.  
 Prussiate de potasse réactif. 102.  
*Pterocarpus*. 4084.  
 Ptyaline. 3539.  
 Puff académique. 971.  
*Pulex penetrans*. 2098.  
 Pulpe. 59.  
 Pulvérisation. 25.  
 Punaïse. 2086.  
 Pupille. 1660.  
 — (dilatation morbide de la). t. II, page 456.  
 Purification des huiles. 3834.  
 Putréfaction. 4195.  
 PUYMAURIN, sur la gélatine. 3607.  
 Pyrale de la vigne. 3056.  
 Pyramides des cristaux, en relief et en creux.  
 4302, note.  
 Pyrétine. 4226.  
  
**Q.**  
 Quartz hyperoxyde. 4240. Pl. xvii, 2-5.  
 Quatrième partie de l'ouvrage. 4490.  
 Quercitron. 4093.  
*Quercus tinctoria*. 4093.  
*Quillaia smegmadermos*. 3331.  
 Quinine. 4354.  
 — (cristallisation de la). 4340.  
  
**R.**  
 Raffinage. 3188.  
 Ramollissement des os. 1835.  
 Raifort sauvage (essence de). 3899.  
 Raisin (huile de). 3831.  
 — (structure du). 4167.  
 — (sucre de). 3225.  
 Raison humaine. 4455, 4456.  
 Raisonnement. 4465.  
 Raphides. 4252.  
 Rapports verbaux (suppression des). t. I, page 24.  
 Réactifs. 46.  
 Réactions au chalumeau. 689.  
 — au microscope. 611.



- Réactions en grand. 46.  
 — en petit. 656.  
 Récompense solennelle offerte et non accordée.  
 t. I, p. 9-11.  
 Rectifier. 203.  
*Rectum*. 3549.  
 Réflexion. 385.  
 — (théorie atomistique de la). 4605, 4604.  
 Réformateur (le) et l'Académie. t. I, p. 15.  
 Réfraction. 385.  
 — (études de la). 889, 1500, 1540, 4604.  
 — (théorie atomistique de la). 4601.  
 Réfrigérant. 203, 4187. Pl. II, 1.  
 Régime alimentaire (influence du) sur le moral.  
 3631.  
 Régisse (sucre ou suc de). 3259.  
 Rein. 2080.  
 RENUCCI. 2090.  
 Répulsion. 4534.  
*Reseda luteola*. 4095.  
 Résines. 3919.  
 Résistance du bois. 1224.  
 Respiration. 1962.  
 Respiratoires (organes) des animaux aériens.  
 1961.  
 — (organes) des microscopiques. 1925.  
 Ressui. 1065.  
 Rétine. 1664, 1095.  
 — (rôle de la). 1705.  
 Retrait d'une substance au microscope. 744.  
*Rhamnus jujuba*. 3964.  
 — *tinctorius*. 4098.  
 Rhizopodes. 1824.  
 Rhubarbe (cristaux de la). 4265.  
 Rhum. 4188.  
 Ricin (huile de). 3723, 3831.  
 Rinçage. 1065.  
*Ritta-Christina*. 2060.  
 Riz (analyse de la farine de). 1335.  
 ROBIQUET, sur la morphine. 4319.  
 Romarin (essence de). 3899.  
 Rose (essence de). 3899.  
 Rosée (théorie pondérale de la). 4646.  
 Rotifère. 1576, 1924, 5096, 5788. Pl. XII, 1-5.  
 Rouissage. 1174.  
 Routoirs. 1176.  
*Rubia tinctorum*. 4080.  
 Rutiline. 4395.
- S.
- Sabadilline. 4566.
- Sabots. 1880.  
 Saburres. 3018.  
*Saccharum officinale*. 5187.  
 Safran. 4097.  
 Sagou. 1011.  
*Sagus* (féculé de). 1011.  
 SAIGRY. t. I, p. 15, et n° 105.  
 Saindoux. 3831.  
 Salep. 1035.  
 Salive. 3538, 4115.  
 — (au microscope). Pl. XI, 6.  
 Salicine. 4395.  
*Salicornia*. 4405.  
 Salseparine. 4369.  
*Salsola*. 4405.  
 SANCTORIUS. 4112.  
 Sandaraque. 5928.  
 Sang. 3425.  
 — acide. 3482.  
 — blanc chez les animaux à sang rouge  
 — (composition du) d'après la nouvelle  
 3526.  
 — (examen critique des travaux récents)  
 3508.  
 — humain laiteux. 3481.  
 — (révolution académique sur la théorie  
 bules du). 3515.  
 — (usages du). 3476.  
 Sang-dragon. 5928.  
 Sangsue. 3096.  
 Sapidité (théorie de la). 1638.  
 Sapin. 1214.  
 — (huile de). 3831.  
*Sapindus*. 3860.  
 Saponaire. 3860.  
 Saponification. 3858.  
 — (produit de la). 3787.  
 Saponine. 3862.  
 Sarrasin (analyse de la farine de). 1351.  
 Sassafras (essence de). 3899.  
 Sassage. 1352.  
 Saveur, réactif. 104.  
 Savants jugés par la presse ministérielle.  
 p. 26.  
 Saveurs. 1638.  
 Savons. 3759, 3847.  
 Scalpels. Pl. III, 17.  
 Scammonée. 3975.  
 Scie. 25.  
 Science (la). les sciences. 1.  
 — (morcellement des). 4492.  
 — (unité de la). 6.  
 Sclérotique. 1665, 1689.

5.  
4018.  
01.  
l'opium. 4516.  
re de). 4158.  
1825.  
yse de la farine de). 1335.  
bière. 4180.  
iacaux. 4312.  
icroscopique des). 4410.  
lans les séves. 4294.  
d'opium. 4314, 4340.  
icroscopique des). 4298.  
l. viii, 12 a.  
gie des). 1752.  
que. 4590.  
des). 1622.  
1622, 3050.  
1753.  
24.  
188.  
i.  
34.  
1, sur la morphine. 4518.  
5, 3518.  
.  
e. 3282.  
es (diverses espèces de). 5327.  
re ou interstitielle. 3335.  
ères). 2060.  
l. 103. Pl. II, 5.  
aque. 4275.  
inée avec l'épiderme. 4287.  
ée. 4233. Pl. xvii, 2-5.  
l. I, p. 23.  
l. t. I, p. 25.  
2.  
l. Pl. I, 26.  
8.  
ine. 971.  
4369.  
1974.  
4468.  
icouragement. 1052.  
876.  
i. .  
.  
es. 4660.  
5.  
grand. 26.  
, 629.  
que. 4560.
- Son des farines pris pour un principe immédiat.  
1520.  
— des farines. Pl. vii, 1-13.  
Son et oule. 1750.  
Sophistication des huiles. 3837.  
Souchet comestible. 1036.  
Soude. 4403.  
— (carbonate de). 4301.  
— (carbonate de). Pl. xvi, 8-10.  
— (hydrochlorate de). 4302.  
Souffleurs. 336.  
Soufre dans l'acide sulfurique. 4550.  
— (formule pondérale des combinaisons du)  
4558.  
Sous-acétate de plomb. 105.  
Souscriptions universitaires. t. I, p. 27.  
Sperme. 3671.  
Sphère d'aimant naturel. 4035.  
Sphincter du pollen. 1423.  
Spirale pour les essais au chalumeau. Pl. iii, 16.  
Spires dans les cellules animales. 4451.  
— des racines. 5202.  
Spongille. 4233. Pl. xvii, 1-5.  
STABL. 788.  
Stéarine. 3753.  
Stéaroconote. 1765.  
Stéarone. 3782.  
Stries d'une dissolution. 641.  
Structure intime des membranes. 1553.  
Strychnine. 4360.  
Stuc. 4231.  
Subérine. 1126.  
Substances alimentaires. 3602, 3626.  
— animales et végétales. 818, 837.  
— grasses. 3719.  
— organiques. 3975.  
— organisantes. 3718.  
— organisatrices. 3097.  
— organisées. 879.  
— verte des végétaux. 3879.  
Subvention scientifique. t. I, p. 20.  
Suc gastrique. 3546, 4115.  
— intestinal. 3558, 4115.  
— pancréatique. 3559, 4115.  
— végétaux (influence des) sur la décomposition  
des sels. 4409.  
— de chara (circulation et analyse du). 3282.  
Pl. viii.  
Succin. 4221.  
Suçoirs des poulpes, 1632.  
Sucre. 3248.  
— (analyses élémentaires des). 3263.  
— artificiel. 3259.

Sucre (caractères spécifiques du). 3178.  
 — (cristallisation du). 3182, pl. xvii, 15-32.  
 — (extraction du). 3186.  
 — gluténique. 3279.  
 — ( caractères d'un mélange de ) et d'huile. 3182.  
 — (propriété fermentescible du). 3172.  
 — (réactif du). 3160. Pl. ix.  
 — de réglisse et picromel. 3589.  
 — (topographie du) dans la betterave. 3201.  
 — (usages du). 3267.  
 Sueur. 4110.  
 Suie. 4214.  
 Suif. 3851.  
 Sulfate de chaux, réactif. 106.  
 Sulfo cyanure de potasse dans la salive. 3541.  
 Supports. 43.  
 Symétrie des organes animaux. 4433.  
 Sympathique (grand). 1606.  
*Symphoricarpos*. 1097.  
 — Pl. vi, 27.  
 Symphorine. 1097.  
 Synovie. 3694.  
 Synthèse de l'observation en grand. 271.  
 — des infiniment petits. 775.  
 Système de l'ouvrage. 780.  
 — (exposition du nouveau) de chimie organique. 826.  
 — nerveux. 1509.

## T.

Tabac (huile de). 3831.  
*Tabernamontana*. 3423.  
 Table laboratoire. 352. Pl. iii, 1.  
 — atomistique. 796.  
 Tabletterie. 1217.  
 Taches de sang en médecine légale. 3499.  
 — de lait, etc., en médecine légale. 3687.  
 Tact (organe du). 1625. Pl. xviii, 5-7.  
 Taïa. 4188.  
 Tamis. 125.  
 Tanin. 4025.  
 Tapioka. 1029.  
 Tarare. 1356.  
 Tartrate albumineux de potasse. 4308.  
 — de chaux. 4257. Pl. viii, 6.  
 — de potasse. 4306. Pl. viii, 9-14.  
 Taurine. 3594.  
 Téguments de la fécule. 908.  
 Teinture. 4103.  
 Temps (action du). 915.

Tendons. 1800.  
 Térébenthine (essence de). 3899, 3923.  
 Terrage. 3188.  
 THÉNARD (classification de). 817.  
 — (observation microscopique de). 5136.  
 Théorie atomistique classique. 788, 3127.  
 — (examen critique de son application à mie organique). 799.  
 — (réfutation de la). 4494.  
 — relativement à l'acide acétique. 4002.  
 — générale. 4540. Pl. xx.  
 — organique. 4416. Pl. xx.  
 — pondérale des atomes. 4540.  
 — spiro-vésiculaire. 1105, 1494, 4416.  
 Thérapeutique. 1594, 3664.  
 Tige à supports. Pl. iii, 6, 11.  
 Tine (pains de l'île de). 1392.  
 Tisserands (parement des). 1083.  
 Tissus. 1174.  
 — (combinaison des bases terreuses avec). 4274.  
 — (éléments organiques des). 877.  
 — (éléments inorganiques des). 4228.  
 — adipeux. 1467.  
 — adventifs et parasites. 2081.  
 — caduques. 1898.  
 — cellulaire animal. 1590.  
 — cornés. 1857.  
 — embryonnaires. 1988.  
 — glandulaires. 2077.  
 — musculaires. 1560.  
 — nerveux. 1598.  
 — osseux. 1770.  
 — ouvragés. 1188.  
 — respiratoires. 1922. Pl. vii, 16-24.  
 — spontanés. 3062.  
 — vasculaires. 2075.  
 Tolu. 3928.  
 Tonka (essence de). 3899.  
 Tonnerre (théorie pondérale du). 4640.  
 Topinambour d'Amérique. 1024.  
 Torpille électrique. 4631.  
 Toucher. 1623.  
 — et calorique. 4591.  
 Tourbières. 1154.  
 Tournesol. 4092.  
 Transparence des œufs. 2042.  
 Transporteur de gaz. 215.  
*Trapa* (fécule singulière de). 991.  
 Trébuchet. 298.  
 TRÉCOURT et GEORGES. 417.  
*Trichocephalus*. 1635.  
 Trichodes. 5096.

partie de l'ouvrage. 4416.  
 le Fallope. 2000.  
 arbres. 1211.  
 combustion. 230, 238, 246. Pl. II, 3.  
 coïncidences. 756. Pl. III, 23.  
 sur les réactifs. 345, 662. Pl. III, 20.  
 élé. Pl. I, 23.  
 et pour souffler. 363. Pl. I, 27.  
 culture de). 1022.  
 nutritif de l'homme. 4440.  
 tébrés. 4439.  
 174.  
 singulière de). 991.

## U.

131.  
 ale. 296.  
 que. 4489.  
 selle. 4665.  
 ia. 5950.  
 il.  
 e sang. 3478.  
 50, 4116.

## V.

3006, et t. II, p. 458.  
 x animaux (formation des). 3487.  
 ture intime des). 3497.  
 antes. 1103.  
 ix des racines. 3202.  
 .III, 15.  
 .316.  
 tion. 4565.  
 .4403.  
 3006, et t. II, p. 458.  
 1095.  
 in (évaluation de ses procédés analyti-  
 .3502.  
 s sels essentiels. 4320.  
 ice légale. 4475.  
 es serpents. 4137.  
 julier. 1635.  
 de l'*Octopus* pris pour un). Pl. XVIII, 8.  
 ie. 4362.  
 PAILL. — TOME II.

Vermicelle. 1086.  
 Verre (art de souffler le). 362.  
 — à patte. 42. Pl. I, 19.  
 — de montre. 630.  
 Vert de vessie. 4098.  
 Vertèbre (type de la). 4455, note.  
 Vertu. 4470.  
 Vertueux. 4468.  
 Vesce cultivée (féculé de la). 1026.  
 Vésicule allantoïde. 2066.  
 — érythroïde. 2069.  
 — ombilicale. 2033, 2036, 2066.  
 — organisée (développement de la). 4424.  
 — de Purkinje. 2067.  
 Vessie à transporter les gaz. 215. Pl. I, 8.  
*Vibrio parvulus*. 4245.  
 Vicieux. 4468.  
 Vide. 167.  
 — (théorie pondérale du). 4662.  
 Vierge qui file. 3074.  
 Vignes ravagées par les insectes. 3086.  
 Villosités des intestins. 3550.  
 Vinaigre de bois. 4215.  
 — (cristaux du). 4308.  
 — des quatre voleurs. 4192.  
 Vinification. 4166.  
 Vins. 4166.  
 VIREY (J.-J.). t. I, p. 9.  
 Virus vaccin. t. II, p. 458.  
 Vision et calorique. 4599.  
 — (mécanisme de la). 1704.  
 — (conditions essentielles de la). 1680.  
 — (théorie de la). Pl. IV, 13-25.  
 Vernis. 3957.  
*Viverra*. 4135.  
 Vogel, sur la morphine. 4519.  
 Volatilité. 66.  
 Volonté. 4465.  
 Volume. 278.  
 Vorticelle. 1578, 1932, 3096.  
 — Pl. VII, 25. Pl. VIII, 5.  
 Vouède. 4095.  
 / Vue (organe de la). 1655.

## W.

WATT et PAPIN. 1836.  
 Woolf (appareil de). 220, 4186.  
 — Pl. I, 25.

## X.

## Z.

Xyloïdine. 1164.

## Y.

*Yar-teou* (suit de). 3831.  
Yeuse. 1217.*Zea mays*. 1031.  
Zimôme. 1272.  
Zomidine. 3715.  
Zoohématine. 3521.

FIN DE LA TABLE GÉNÉRALE.



# TABLE DES MATIÈRES

DU PREMIER VOLUME, PAR ORDRE DE CHAPITRES.

	Pages.		Pages.
<i>Acc.</i>	1	<b>CHAPITRE VIII. — DÉMONSTRATION OU</b>	
<i>Essai de la première édition.</i>	3	<b>SYNTHÈSE.</b>	84
<i>des travaux qui lui ont servi de</i>		§ I. Jaugeage.	1b.
<i>base.</i>	5	§ II. Pesage.	87
<i>Essai historique de la deuxième</i>		§ III. Induction.	92
<i>édition.</i>	8		
<i>d'œil analytique sur les change-</i>	30		
<i>ments apportés à la seconde édition.</i>	33		
<i>et préliminaires.</i>	35		
<b>CONTENU DE LA CHIMIE ET DE L'OUVRAGE.</b>			
		<b>DEUXIÈME SECTION.</b>	
		<b>MANIPULATIONS EN PETIT.</b>	95
		<b>CHAPITRE I. — APPAREILS DE MANIPULA-</b>	
		<b>TION EN PETIT, POUR TOUTES LES OBSERVA-</b>	
		<b>TIONS QUI NE DÉPASSENT PAS LES LIMITES</b>	
		<b>DE LA VISION DISTINCTE, OU TABLE LABORA-</b>	
		<b>TOIRE.</b>	1b.
	37	Chalumeau et ses divers appareils.	98
		<b>CHAPITRE II. — APPAREILS POUR LES MANI-</b>	
		<b>PULATIONS AU MICROSCOPE.</b>	104
<b>MANIPULATIONS EN GRAND.</b>	39	§ I. Théorie du microscope.	105
<b>CHAPITRE I. — DIVISION MÉCANIQUE.</b>	1b.	§ II. Mécanisme du microscope.	109
<b>CHAPITRE II. — SOLUTION ET DISSOLUTION.</b>	41	Lentilles.	110
<b>CHAPITRE III. — ÉVALUATION APPROXIMA-</b>		Loupe.	114
<b>OU ÉTUDE DES RÉACTIONS.</b>	43	Microscope simple.	1b.
<b>CHAPITRE IV. — PRÉCIPITATION.</b>	53	Microscope de voyage.	1b.
<b>CHAPITRE V. — ÉLIMINATION.</b>	61	Microscope simple de cabinet.	115
<b>CHAPITRE VI. — DISTILLATION.</b>	65	Théorie du microscope composé.	116
<b>CHAPITRE VII. — DÉCOMPOSITION OU ANA-</b>		Monture du microscope composé.	117
<b>LYSE ÉLÉMENTAIRE.</b>	69	Tube du microscope.	118
<b>I. Distillation gazeuse des substances</b>		Porte-objet.	119
<b>organiques, ou analyse élémen-</b>		Miroirs.	1b.
<b>taire.</b>	74	Microscope double.	120
Procédé de Gay-Lussac.	1b.	Mesures micrométriques.	124
— Berzélius.	76	Influence de la valeur du microscope	
— Saussure.	77	sur le mérite des observations.	129
— Liebig.	78	Revue critique des divers micro-	
<b>II. Réflexions critiques sur les in-</b>		<b>scopes.</b>	133
<b>ductions que le chimiste est dans le</b>		§ III. Emploi du microscope; consi-	
<b>cas de tirer de l'analyse élémen-</b>		<b>dérations générales sur la manière</b>	
<b>taire.</b>	80	<b>de se servir de cet instrument.</b>	139

CHAPITRE III. — DIVISION EN PETIT DES  
CORPS INORGANIQUE, ET ANATOMIE DES  
CORPS ORGANISÉS.

148

CHAPITRE IV. — SOLUTION ET DISSOLUTION  
EN PETIT.

154

CHAPITRE V. — ÉTUDE DES RÉACTOINS EN  
PETIT.

158

Réactions par le chalumeau.

162

CHAPITRE VI. — PRÉCIPITATION EN PETIT.

164

CHAPITRE VII. — ÉLIMINATION EN PETIT.

171

CHAPITRE VIII. — DISTILLATION EN PETIT.

173

CHAPITRE IX. — ANALYSE MICROSCOPI-  
QUE DES GAZ ET DES ÉLÉMENTS ORGANI-  
QUES.

174

CHAPITRE X. — SYNTHÈSE DE L'OBSERVA-  
TION DES INFINIMENT PETITS.

177

## DEUXIÈME PARTIE.

### SYSTÈME OU CHIMIE DESCRIPTIVE.

179

#### PREMIÈRE SECTION.

##### SYSTÈME DE CHIMIE ORGANIQUE.

180

§ I. Histoire de la théorie atomistique.  
Table atomistique.

181

185

§ II. Application de la théorie atomisti-  
que aux phénomènes de la chimie  
organique.

191

§ III. Histoire de l'endosmose.

194

§ IV. Modifications apportées à l'ensei-  
gnement classique de la chimie or-  
ganique.

197

§ V. Exposition du nouveau système de  
chimie organique.

200

§ VI. Exposé succinct des principaux  
caractères chimiques et physiologi-  
ques des matières organiques.

209

#### DEUXIÈME SECTION.

##### CLASSIFICATION DU NOUVEAU SYSTÈME DE CHIMIE ORGANIQUE.

211

##### PREMIÈRE CLASSE.

##### ÉLÉMENTS ORGANIQUES DES TISSUS.

1b.

##### PREMIER GROUPE.

##### SUBSTANCES ORGANISÉES.

212

#### PREMIÈRE DIVISION.

##### SUBSTANCES ORGANISÉES VÉGÉTALES.

21

##### PREMIER GENRE. — Amidon.

1b

§ I. Caractères physiques des particules  
de cette substance en général.

21

§ II. Phénomènes de réfrangibilité qu'on  
observe sur le grain de féculé.

21

§ III. Organisation des grains de féculé.

21

§ IV. Composition chimique des grains  
de féculé.

21

§ V. Action du temps sur la féculé inté-  
gre, et dont les téguments n'ont pas  
éclaté.

21

§ VI. Action du temps sur la féculé so-  
luble dont les téguments ont éclaté  
par la chaleur.

21

§ VII. Action du temps sur les tég-  
ments.

21

§ VIII. Réfutation de l'ancienne théorie  
relative à l'amidon.

21

§ IX. Réfutation des théories officielles  
qui ont suivi l'apparition du nou-  
veau système.

21

1° Latin de Leeuwenhoeck tra duit  
par l'Académie.

21

2° Dextrine et diastase.

21

§ X. Disposition des grains de féculé  
dans les cellules. — Féculés du typha  
et du trapa.

21

§ XI. Hile et structure intime des grains  
de féculé.

21

§ XII. Caractères physiques des princi-  
pales espèces de féculés.

21

Tableau des dimensions des grains  
de féculé.

21

§ XIII. Substance féculoïde des li-  
chens.

21

§ XIV. Applications pratiques des pré-  
cédents.

21

Économie domestique.

21

Repassage du linge.

21

Nutribilité de la féculé.

21

Panification.

21

Sophistication des farines par la fé-  
culé.

21

Thérapeutique.

21

Art du féculiste et de l'amidonnier.

21

Féculerie de pommes de terre.

21

Amidonneries.

21

Collage du papier à la cuve.

21

Gommage.

21

PAR ORDRE DE CHAPITRES.

485

Parement.	271	§ VI. Légumine.	313
Succédané de la poudre de lycopode.	Ib.	§ VII. Acide pectique.	Ib.
Chocolats.	Ib.	SIXIÈME GENRE. — Hordéine.	315
Pâtisseries et vermicelle.	272	§ I. Description microscopique des organes isolés par la mouture.	Ib.
DEUXIÈME GENRE. — Inuline.	272	§ II. Quels sont ceux de ces organes dont se compose l'hordéine.	316
TROISIÈME GENRE. — Féculé vert.	274	§ III. Topographie des organes élémentaires dans la graine des céréales.	319
QUATRIÈME GENRE. — Ligneux.	Ib.	§ IV. Applications pratiques.	320
§ I. Organisation du ligneux.	275	A la farine de froment.	Ib.
§ II. Consistance progressive des tissus cellulaire et vasculaire.	276	— d'avoine.	321
§ III. Action du temps sur les tissus ligneux.	Ib.	— de seigle.	322
§ IV. Densité et composition élémentaire du ligneux.	277	— d'orge.	Ib.
§ V. Moelle des végétaux.	278	— de riz.	Ib.
§ VI. Écorce des végétaux.	279	— de sarrasin.	323
§ VII. Ulimine, humus, géine, acide humique et ulmique.	281	— de pois, haricots, fèves, etc.	324
Houille.	285	1° <i>Influence de la culture sur la richesse du péricarpe des céréales.</i>	Ib.
Tourbières.	Ib.	2° <i>Théorie de la mouture des céréales.</i>	325
Blés charbonnés.	Ib.	Perlage.	328
§ VIII. Combinaison prétendue du ligneux et de l'amidon.	286	Nouveau procédé de mouture.	329
§ IX. Transformations réelles et imaginaires du ligneux par l'action des acides.	Ib.	Perlage des grains avariés.	330
Xyloïdine.	287	Produits de la mouture.	Ib.
§ X. Application de ces résultats.	290	3° <i>Panification.</i>	331
A la physique.	Ib.	Pétrissage.	333
— Fissilité du bois.	Ib.	Essai théorique du pétrissage.	Ib.
— Dessiccation du bois.	Ib.	Pétrin mécanique.	334
— Agriculture.	291	Mélange des farines.	336
— Arts textiles.	Ib.	Rendement des farines.	337
— Papeterie.	299	§ V. Emploi du gluten en thérapeutique.	Ib.
— Blanchissage des toiles et du papier.	Ib.	§ VI. Emploi du gluten dans les arts.	338
— Caractères des éléments fibrillaires des tissus ouvragés.	295	§ VII. Glu.	Ib.
— Charpie.	296	SEPTIÈME GENRE. — Organes polliniques.	339
— Charpente, tabletterie et autres arts.	297	PREMIÈRE ESPÈCE. — Pollen des anthères.	Ib.
INQUIÈME GENRE. — Tissu glutineux.	302	§ I. Caractères physiques des grains de pollen.	Ib.
§ I. Organisation du tissu glutineux.	Ib.	§ II. Développement des grains de pollen.	Ib.
§ II. Différences spécifiques du gluten.	304	§ III. Organisation et analyse microscopique du grain de pollen.	340
§ III. Rôle de l'azote dans la composition élémentaire du gluten.	305	§ IV. Qu'est-ce que la pollénine ?	343
§ IV. Caractères physiques et propriétés chimiques du gluten malaxé.	308	§ V. Examen critique de quelques autres substances qu'on a signalées dans le pollen.	344
§ V. Zimôme, gliadine, glutine, albumine végétale, mucine et diastase.	310	§ VI. Aura seminalis.	Ib.
		DEUXIÈME ESPÈCE. — Pollen des organes foliacés.	345

§ I. Organisation et analyse microscopique de la lupuline d'Yves.	345	TROISIÈME GENRE. — Substances membraneuses des organes animaux. — Généralités.
§ II. Applications aux analyses en grand.	347	§ I. Consistance et réfrangibilité de la membrane animale.
§ III. Applications à la physiologie.	lb.	§ II. Structure intime de la substance membraneuse.
§ IV. Applications à l'industrie.	349	PREMIÈRE ESPÈCE. — Tissu musculaire
DEUXIÈME DIVISION.		§ I. Structure intime de l'organe musculaire.
SUBSTANCES ORGANISÉES ANIMALES.	349	§ II. Mécanisme de la contraction musculaire.
PREMIER GENRE. — Tissu adipeux.	lb.	§ III. Caractères chimiques du muscle
§ I. Caractères physiques des granules adipeux.	lb.	DEUXIÈME ESPÈCE. — Tissu cellulaire.
§ II. Organisation du granule adipeux.	351	TROISIÈME ESPÈCE. — Tissu nerveux.
§ III. Développement du tissu adipeux.	352	§ I. Structure intime des nerfs.
§ IV. Applications.	353	§ II. Organisation de la masse cérébrale.
§ V. Bonne foi académique sur cette question.	lb.	1° Toucher ou organe du tact.
DEUXIÈME GENRE. — Albumine animale.	355	2° Organe du goût.
§ I. Organisation du blanc d'œuf.	lb.	3° Organe de l'odorat.
§ II. Origine de l'azote que l'analyse élémentaire signale dans l'albumine.	357	4° Organe de la vue.
§ III. Action de la chaleur sur l'albumine.	358	A. <i>Étude anatomique de l'œil</i>
§ IV. Action des bases sur l'albumine.	359	B. <i>Étude chimique des diverses pièces qui rentrent dans la structure de l'œil des mammifères.</i>
§ V. Action des acides sur l'albumine.	lb.	C. <i>Mécanisme de la vision.</i>
§ VI. Action du courant voltaïque sur l'albumine.	360	5° Organe de l'ouïe.
§ VII. Identité de la fibrine et de l'albumine insoluble.	lb.	6° Analogie des cinq organes sensuels entre eux.
§ VIII. Usages de l'albumine.	361	7° Sensibilité.
		§ III. Composition chimique de la masse cérébrale.

# TABLE DES MATIÈRES

DU DEUXIÈME VOLUME, PAR ORDRE DE CHAPITRES.

	Pages.		Pages.
<b>SUITE DU PREMIER GROUPE.</b>		<b>DOUZIÈME ESPÈCE. — Tissus spontanés.</b> 116	
<b>QUATRIÈME ESPÈCE. — Tissu osseux.</b>	1	§ I. Tissus spontanés de l'eau.	1b.
§ I. Organisation des os.	1b.	§ II. Tissus spontanés de l'air.	119
§ II. Examen des analyses chimiques qui ont eu pour objet l'étude des diverses espèces d'ossifications ci-dessus énumérées.	4	<b>COROLLAIRE. — Étude des animaux infusoires.</b>	121
§ III. Substances analogues aux os chez les divers animaux.	11	1° Règles générales relatives à cette étude.	123
§ IV. Usages des os et des ossifications.	25	2° Projet de classification des animaux du bas de l'échelle.	126
<b>CINQUIÈME ESPÈCE. — Tissus cornés.</b>	29	<b>DEUXIÈME GROUPE.</b>	
§ I. Origine nerveuse des tissus cornés	1b.	<b>SUBSTANCES ORGANISATRICES.</b> 127	
§ II. Énumération des diverses substances cornées.	30	<b>PREMIÈRE DIVISION.</b>	
<b>SIXIÈME ESPÈCE. — Tissus caducs et épuisés. — Épiderme.</b>	39	<b>SUBSTANCES VÉGÉTALES.</b>	128
<b>SEPTIÈME ESPÈCE. — Tissus respiratoires.</b>	42	<b>PREMIER GENRE. — Gomme.</b>	1b.
§ I. Tissus respiratoires aquatiques.	1b.	<b>PREMIÈRE ESPÈCE. — Gomme d'amidon.</b>	131
§ II. Tissus respiratoires aériens.	52	<b>DEUXIÈME ESPÈCE. — Gomme artificielle.</b>	132
§ III. Phénomènes chimiques de la respiration.	53	<b>TROISIÈME ESPÈCE. — Gomme arabique.</b>	1b.
<b>HUITIÈME ESPÈCE. — Tissus embryonnaires.</b>	58	<b>QUATRIÈME ESPÈCE. — Gomme du pays.</b>	134
§ I. Caractères chimiques des tissus embryonnaires.	1b.	<b>CINQUIÈME ESPÈCE. — Gomme adragant.</b>	135
§ II. Histoire de l'ovule.	59	Usages de la gomme.	137
§ III. Examen critique de quelques opinions récentes relatives à l'embryologie humaine.	82	<b>DEUXIÈME GENRE. — Sucre.</b>	138
§ IV. Réponse spéciale à M. Coste.	87	§ I. Réactif propre à déceler des quantités minimales de sucre, d'albumine et d'huile.	139
<b>NEUVIÈME ESPÈCE. — Tissus vasculaires.</b>	93	§ II. Propriété fermentescible du sucre.	141
<b>DIXIÈME ESPÈCE. — Tissus glandulaires.</b>	1b.	§ III. Principes généraux sur les caractères distinctifs des diverses espèces de sucre.	142
<b>ONZIÈME ESPÈCE. — Tissus parasites et adventifs.</b>	94	§ IV. Principes généraux applicables à la fabrication.	145
§ I. Tissus parasites de l'épiderme.	95	§ V. Extraction du sucre de canne.	146
§ II. Tissus parasites des muqueuses.	104	§ VI. Extraction du sucre d'érable.	147
§ III. Tissus parasites des membranes séreuses.	108	§ VII. Extraction du sucre de betterave.	1b.
§ IV. Théorie des effets morbides produits par la présence des insectes.	110	1° Structure et développement de la betterave.	148
§ V. Applications à la thérapeutique.	112	2° Culture de la betterave.	151





PAR ORDRE DE CHAPITRES.

486

Salive.	227
Chyme.	229
Chyle.	231
Suc intestinal.	233
Bile.	234
Fèces.	241
§ II. Propriétés nutritives.	242
§ III. Théorie de la digestion.	247
§ IV. Applications.	249
A la physiologie.	250
Absorption des substances médicinales.	Ib.
Influence du régime alimentaire sur les habitudes morales de l'individu.	Ib.
Alimentation et substances alimentaires.	252
Économie publique et alimentaire.	254
Assaisonnements et condiments.	257
Nutrition.	259
Médicaments.	Ib.
Anatomie comparée.	261
PREMIÈRE GENRE. — Liqueur spermatique.	Ib.
§ I. Animalcules spermatiques.	263
§ II. Aura seminalis.	264
§ III. Analogies.	Ib.
§ IV. Application à la médecine légale.	265
DEUXIÈME GENRE. — Synovie.	266
TROISIÈME GENRE. — Mucus animal.	267
QUATRIÈME GENRE. — Extractif animal.	Ib.

TROISIÈME GROUPE.

SUBSTANCES ORGANISANTES.	270
--------------------------	-----

PREMIÈRE DIVISION.

SUBSTANCES ÉGALEMENT RÉPANDUES DANS LE RÉGNE VÉGÉTAL ET DANS LE RÉGNE ANIMAL.	Ib.
PREMIER GENRE. — Substances grasses.	Ib.
§ I. Composition élémentaire des corps gras.	271
§ II. Action des gaz sur les corps gras.	Ib.
§ III. Action des acides sur les corps gras.	272
§ IV. Action des bases sur les corps gras. — Savons.	273
DEUXIÈME GENRE. — Combinaisons des huiles grasses avec les autres corps.	Ib.
Effet de la chaleur sur les huiles.	Ib.
Effets de l'altération	

des huiles et des graisses. — Stéarine et oléine.	274
Glycérine.	277
Cétine.	Ib.
Cholestérine.	Ib.
Phocémine.	Ib.
Butyrine.	278
Hircine.	Ib.
§ VIII. Produits acides de l'altération des corps gras par la saponification alcaline.	278
Acides stéarique, margarique et oléique.	Ib.
— phocénique.	280
— butyrique, caproïque et caprique.	Ib.
— hircique.	281
— margarique, ricinique et élaïodique, stéaro-ricinique et oléo-ricinique.	Ib.
— cévadique et crotonique.	Ib.
§ IX. Produits acides de la saponification par les acides.	Ib.
Acide cholestérique.	Ib.
§ X. Produits acides de la distillation des corps gras.	282
§ XI. Cristallisation de ces acides et de leurs sels.	Ib.
§ XII. Composition élémentaire de ces mélanges acides.	283
§ XIII. Examen des formules atomistiques des corps gras.	Ib.
§ XIV. Diverses espèces d'huiles et de graisses.	284
§ XV. Applications industrielles.	285
Extraction des corps gras.	Ib.
Purification des huiles.	Ib.
Sophistication des huiles comestibles.	Ib.
Éclairage.	286
Peinture et impression.	Ib.
Savons.	287
Saponine.	288
Cryptogamie dans ses analogies avec la combustion des graisses.	289
DEUXIÈME GENRE. — Cire.	290
§ I. Céline, myricine, cératine.	Ib.
§ II. Diverses espèces de cire.	Ib.
§ III. Applications.	291
TROISIÈME GENRE. — Matière verte des végétaux.	291
§ I. Analogie de la matière colorante des végétaux.	Ib.

## DEUXIÈME DIVISION.

SUBSTANCES PLUS SPÉCIALES AUX VÉGÉTAUX. 297

PREMIER GENRE.—Huiles essentielles ou volatiles. Ib.

§ I. Observations théoriques sur les diverses espèces d'huiles volatiles. 298

§ II. Extraction des huiles volatiles. 302  
Créosote. Ib.

§ III. Examen des théories nouvellement émises sur certains principes prétendus immédiats des huiles volatiles. 303

DEUXIÈME GENRE. — Résines. 306

§ I. Résumé théorique de l'histoire des substances grasses fixes ou volatiles. 309

§ II. Applications. 310

Caoutchouc. Ib.

Glu. 313

Vernis. Ib.

TROISIÈME GENRE. — Gommés-résines. Ib.

## QUATRIÈME GROUPE.

SUBSTANCES ORGANIQUES. 315

## PREMIÈRE SECTION.

PRODUITS DE L'ORGANISATION. Ib.

PREMIER GENRE. — Acides non azotés. Ib.

§ I. Composition élémentaire des principaux acides. 316

§ II. Réaction des divers acides les mieux accrédités. 318

Acide carbonique. 319

— oxalique. Ib.

— croconique. 320

— acétique. Ib.

— formique. 323

— lactique. Ib.

— malique. 324

— tartrique, etc. 325

— citrique. 326

— méconique, para et métaméconique. 327

— quinique et pyroquinique. 328

— tannique. Ib.

— gallique, ellagique, pyrogallique, etc. 329

— benzoïque, succinique et camphorique. 331

DEUXIÈME GENRE. — Acides azotés.

Acide hydrocyanique.

— cyanique.

Cyanogène.

Acide urique.

— cyanurique.

— cyanilique.

— paracyanurique.

— purpurique.

— rosacique.

— hippurique.

— allantolique.

— asparmique.

— indigotique.

— picrique ou carbazotique.

— cholestérique.

— ambrélique.

TROISIÈME GENRE.—Matières colorantes.

§ I. Espèces les plus ordinaires.

Garance.

Orcanette.

Garthame.

Bois de santal rouge.

Bois de Brésil.

Bois de Campêche.

Orseille.

Carmin.

Indigo.

Tournesol.

Quercitron.

Bois jaune.

Gaude ou vouède.

Curcuma.

Matière verte végétale.

— animale.

Lac-lake.

Matière noire.

§ II. Fixation des couleurs sur les tissus.

QUATRIÈME GENRE. — Matière colorante.

rantes.

## DEUXIÈME SECTION.

PRODUITS DE LA DÉSORGANISATION.

§ I. Sécrétions et excréments.

Produits gazeux.

Sueur et exhalation cutanée.

Larmes.

Urine.

Musc.

PAR ORDRE DE CHAPITRES.

491

Civette.	350
Castoréum.	lb.
Venin des serpents.	lb.
Encre de seiche.	lb.
Miel et cire.	lb.
Soie.	lb.

II. Désorganisation saccharo - glutinique ou fermentation alcoolique.

Théorie de l'alcool.	352
— éther sulfurique.	lb.
— alcool acide.	353
— éthers acides.	355
— esprit de bois.	lb.

Applications pratiques en général.

Vinification.	357
Bière.	358
Cidre et poiré.	361
Extraction de l'alcool.	lb.
— l'acide acétique.	362

III. Décomposition ammoniacale ou fermentation putride.

Eau potable.	lb.
Égouts.	364
Nettoyage.	366
Conservation des cadavres et des pièces d'anatomie.	lb.
Embaumements.	368
Exhumations.	lb.

IV. Combustion violente ou décomposition ignée.

Fumée.	369
Vinaigre de bois.	370
Goudron.	lb.
Poix.	lb.
Charbon de bois.	lb.
Charbon ou noir animal.	lb.
Éclairage au gaz.	371
Succin.	lb.
Bitume et asphalte.	lb.
Huile de naphte et de pétrole.	lb.
Goudron minéral.	lb.
Gaoutchouc fossile.	lb.
Encre indélébile.	372

DEUXIÈME CLASSE.

INORGANIQUES DES TISSUS.	lb.
--------------------------	-----

PREMIÈRE DIVISION.

INCRUSTÉES.	373
. Silice.	lb.
I. Phosphate de chaux.	375
II. Oxalate de chaux.	376

§ IV. Influence des tissus organiques sur la cristallisation.

377

§ V. Autres incrustations cristallines.

378

§ VI. Calculs urinaires.

lb.

§ VII. Fossilisation.

lb.

PREMIÈRE DIVISION.

BASES COMBINÉES AVEC LES ÉLÉMENTS DES TISSUS.

380

TROISIÈME DIVISION.

COMBINAISONS DISSOUTES DANS LES LIQUIDES DES TISSUS.

383

§ I.-XI. Sels fixes.

385-386

§ X. II Sels ammoniacaux à acide organique.

lb.

Alcaloïdes végétaux.

lb.

1° Procédés d'extraction.

387

2° Théorie déduite du procédé.

388

3° — de l'analyse élémentaire.

lb.

4° — des réactions.

390

5° — des propriétés.

391

6° — de la cristallisation.

lb.

7° Description spécifique des alcaloïdes.

lb.

*Narcotine.*

lb.

*Morphine.*

392

*Narcéine.*

lb.

*Codéine.*

393

*Méconine.*

lb.

*Cinchonine et quinine.*

394

*Strychnine.*

395

*Brucine.*

lb.

*Vératrine.*

lb.

*Éméline.*

lb.

*Aricine.*

lb.

*Delphine.*

lb.

*Sabadilline, etc.*

lb.

8° Propriétés médicales des alcaloïdes.

396

9° Applications à la médecine légale.

397

Alcaloïdes d'origine animale.—Urée.

398

Asparagine.

lb.

Oxamide.

399

Benzamide.

lb.

Salicine ou pseudalcaloïde.

lb.

Picrotoxine.

400

Colomhine.

lb.

Olivile.

lb.

**400 TABLE DES MATIÈRES DU DEUXIÈME VOLUME PAR ORDRE DE CHAPITRES.**

**QUATRIÈME DIVISION.**

SELS OBTENUS PAR INCINÉRATION.	400
CORRELAIRE RELATIF A L'ETUDE MICROSCOPIQUE DES SELS.	402

**TROISIÈME PARTIE.**

THÉORIE ORGANIQUE, OU CHIMIE RATIONNELLE ET CONJECTURALE DES CORPS ORGANISÉS.	404
---	-----

**QUATRIÈME PARTIE.**

ANALOGIE OU CHIMIE GÉNÉRALE.	421
§ I. Réfutation de la théorie atomistique.	422
§ II. Effets physiques de la distribution de la chaleur autour des atomes.	427
§ III. Théorie pondérale et nouvelle des combinaisons chimiques.	431
§ IV. Dissolution et solution.	435
§ V. Vaporisation et gazéification.	436
§ VI. Cristallisation.	437
§ VII. Identité de la lumière et de la chaleur en elles-mêmes, leurs différences ne provenant que des organes destinés à ces deux perceptions.	440
§ VIII. Fusion et fusibilité des corps.	445

§ IX. Élasticité, compressibilité.	
§ X. Combustion et fermentation.	
§ XI. Capacité et conductibilité des corps pour le calorique.	
§ XII. Galvanisme.	
§ XIII. Électricité.	
§ XIV. Magnétisme, aimantation.	
§ XV. Météorologie.	
§ XVI. Éclaire et tonnerre.	
§ XVII. Pluie, neige et grêle.	
§ XVIII. Rosée.	
§ XIX. Gravitation et pondérabilité.	
§ XX. Chaleur végétale et animale.	
§ XXI. Organisation, inorganisation.	
§ XXII. Astronomie.	
§ XXIII. Vide.	

résumé.	41
---------	----

**UNITÉ UNIVERSELLE.**

NOTES ADDITIONNELLES.	43
I. Chaleur dégagée par la mouture.	43
II. Dilatation morbide de la pupille.	43
III. Agglutination des surfaces animales.	43
IV. Maladies de la peau.	43
V. Petite vérole et virus du vaccin.	43
VI. Ascaride vermiculaire.	43
VII. Effets du camphre contre les insectes ravageurs.	43

Table par ordre alphabétique des matières contenues dans les deux volumes et l'atlas.	461
---	-----









1997

